

# Официален вестник

## на Европейския съюз

С 51



Издание  
на български език

Информация и известия

Година 61

10 февруари 2018 г.

Съдържание

### IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

#### Съвет

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 51/01 | Известие на вниманието на лицата и образуванията, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение 2010/788/ОВППС на Съвета, прилагано с Решение за изпълнение (ОВППС) 2018/202 на Съвета, както и в Регламент (ЕО) 1183/2005 на Съвета, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/197 на Съвета относно ограничителни мерки срещу Демократична република Конго ..... | 1 |
| 2018/C 51/02 | Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Регламент (ЕО) № 1183/2005 на Съвета за налагане на някои специфични ограничителни мерки, насочени срещу лица, нарушаващи оръжейното ембарго по отношение на Демократична република Конго .....                                                                                   | 3 |

#### Европейска комисия

|              |                                                                              |   |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 51/03 | Обменен курс на еврото .....                                                 | 4 |
| 2018/C 51/04 | Обяснителни бележки към Комбинираната номенклатура на Европейския съюз ..... | 5 |

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

**Европейска комисия**

|              |                                                                                                                                        |   |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2018/C 51/05 | Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8726 — Oney/4finance/JV) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> ..... | 6 |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2018/C 51/06 | Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....                                                                                                                                                                                                                        | 8  |
| 2018/C 51/07 | Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....                                                                                                                                                                                                                        | 17 |
| 2018/C 51/08 | Публикация на заявления за предоставяне на правна закрила на традиционни наименования по реда на член 30 от Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията за определяне на някои подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на защитените наименования за произход и защитените географски указания, традиционните наименования, етикетирането и представянето на определени лозаро-винарски продукти ..... | 24 |
| 2018/C 51/09 | Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....                                                                                                                                                                                                                                     | 29 |

<sup>(1)</sup> Текст от значение за ЕИП.

## IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ  
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## СЪВЕТ

**Известие на вниманието на лицата и образуванията, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение 2010/788/ОВППС на Съвета, прилагано с Решение за изпълнение (ОВППС) 2018/202 на Съвета, както и в Регламент (ЕО) 1183/2005 на Съвета, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/197 на Съвета относно ограничителни мерки срещу Демократична република Конго**

(2018/C 51/01)

Следната информация се предоставя на вниманието на лицата, включени в приложението към Решение 2010/788/ОВППС на Съвета <sup>(1)</sup>, прилагано с Решение за изпълнение (ОВППС) 2018/202 на Съвета <sup>(2)</sup>, и в приложение I към Регламент (ЕО) № 1183/2005 на Съвета <sup>(3)</sup>, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/197 на Съвета <sup>(4)</sup>.

Съветът за сигурност на ООН реши, че четири лица следва да бъдат включени в списъка на лицата и образуванията, спрямо които са наложени мерките, посочени в точки 13 и 15 от Резолюция 1596 (2005).

Засегнатите лица могат по всяко време да представят на комитета на ООН, създаден съгласно точка 8 от Резолюция 1533 (2004) на Съвета за сигурност на ООН, искане за преразглеждане на решението да бъдат включени в списъка на ООН, придружено от съпътстваща документация. Искането следва да се изпрати на следния адрес:

Focal Point for De-listing  
Security Council Subsidiary Organs Branch  
Room DC2 2034  
United Nations  
New York, N.Y. 10017  
UNITED STATES OF AMERICA

Тел. +1 9173679448  
Факс +1 2129631300  
E-mail: delisting@un.org

Вследствие на решението на ООН Съветът на Европейския съюз определи, че лицата, изброени в посочените по-горе приложения, следва да бъдат включени в списъка на лицата и образуванията, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение 2010/788/ОВППС, прилагано с Решение за изпълнение (ОВППС) 2018/202, и в Регламент (ЕО) № 1183/2005, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/197. Основанията за включване на въпросните лица са посочени в съответните графи в приложението към Решение 2010/788/ОВППС и в приложение I към Регламент (ЕО) № 1183/2005.

На засегнатите лица се обръща внимание, че могат да подадат заявление до компетентните органи на съответната(ите) държава(и) членка(и), посочени на уебсайтовете в приложение II към Регламент (ЕО) № 1183/2005, за да получат разрешение да използват замразени средства за основни нужди или конкретни плащания (вж. член 3 от регламента).

<sup>(1)</sup> ОВ L 336, 21.12.2010 г., стр. 30.

<sup>(2)</sup> ОВ L 38, 10.2.2018 г., стр. 19.

<sup>(3)</sup> ОВ L 193, 23.7.2005 г., стр. 1.

<sup>(4)</sup> ОВ L 38, 10.2.2018 г., стр. 2.

Засегнатите лица могат да отправят до Съвета искане, придружено от съпътстваща документация, за преразглеждане на решението за включването им в посочения по-горе списък, на следния адрес:

Council of the European Union  
General Secretariat  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Електронен адрес: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu).

На засегнатите лица се обръща също така внимание, че могат да оспорят решението на Съвета пред Общия съд на Европейския съюз съгласно условията, предвидени в член 275, втора алинея и член 263, четвърта и шеста алинея от Договора за функционирането на Европейския съюз.

---

**Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Регламент (ЕО) № 1183/2005 на Съвета за налагане на някои специфични ограничителни мерки, насочени срещу лица, нарушаващи оръжейното ембарго по отношение на Демократична република Конго**

(2018/C 51/02)

На вниманието на субектите на данни се предоставя следната информация в съответствие с член 12 от Регламент (ЕО) № 45/2001 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>:

Правното основание за извършвания процес на обработка на данни е Регламент (ЕО) № 1183/2005 <sup>(2)</sup>, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/197 на Съвета <sup>(3)</sup>.

Контролиращият орган за процеса на обработка на данни е Съветът на Европейския съюз, който се представлява от генералния директор на ГД С „Външни работи, разширяване и гражданска защита“ на Генералния секретариат на Съвета, а отделът, на който е възложено да извърши обработката на данните, е Отдел 1 С към ГД С, с който можете да се свържете на адрес:

Council of the European Union  
General Secretariat  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Електронен адрес: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu).

Целта на обработката на данните е съставяне и актуализиране на списъка на лицата, подлежащи на ограничителни мерки съгласно Регламент (ЕО) № 1183/2005.

Субектите на данни са физическите лица, които отговарят на критериите за включване в списъка, определени в посочения регламент.

Събраните лични данни включват данни, необходими за точната идентификация на съответното лице, изложението на мотивите и всякакви други данни, свързани с тях.

Събраните лични данни могат да се предоставят при необходимост на Европейската служба за външна дейност и на Комисията.

Без да се засягат ограниченията, предвидени в член 20, параграф 1, букви а) и г) от Регламент (ЕО) № 45/2001, на исканията за получаване на достъп, както и на тези за извършване на поправка или на възраженията се дава отговор в съответствие с раздел 5 от Решение 2004/644/ЕО на Съвета <sup>(4)</sup>.

Личните данни се съхраняват пет години след датата на заличаване на субекта на данните от списъка на лицата, спрямо които се прилага мярка за замразяване на активи, или след като срокът на мярката е изтекъл, или за периода на съдебния процес, в случай че е даден ход на съдебен процес.

Субектите на данни могат да сезират Европейския надзорен орган по защита на данните в съответствие с Регламент (ЕО) № 45/2001.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 8, 12.1.2001 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 193, 23.7.2005 г., стр. 1.

<sup>(3)</sup> ОВ L 38, 10.2.2018 г., стр. 2.

<sup>(4)</sup> ОВ L 296, 21.9.2004 г., стр. 16.

# ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

9 февруари 2018 година

(2018/C 51/03)

### 1 евро =

| Валута |                    |         | Обменен курс |                         |           |
|--------|--------------------|---------|--------------|-------------------------|-----------|
| USD    | шатски долар       | 1,2273  | CAD          | канадски долар          | 1,5475    |
| JPY    | японска йена       | 133,59  | HKD          | хонконгски долар        | 9,5985    |
| DKK    | датска крона       | 7,4437  | NZD          | новозеландски долар     | 1,6952    |
| GBP    | лира стерлинг      | 0,88740 | SGD          | сингапурски долар       | 1,6321    |
| SEK    | шведска крона      | 9,9448  | KRW          | южнокорейски вон        | 1 336,19  |
| CHF    | швейцарски франк   | 1,1500  | ZAR          | южноафрикански ранд     | 14,8761   |
| ISK    | исландска крона    | 125,20  | CNY          | китайски юан рен-мин-би | 7,7362    |
| NOK    | норвежка крона     | 9,7983  | HRK          | хърватска куна          | 7,4435    |
| BGN    | български лев      | 1,9558  | IDR          | индонезийска рупия      | 16 763,69 |
| CZK    | чешка крона        | 25,335  | MYR          | малайзийски рингит      | 4,8600    |
| HUF    | унгарски форинт    | 312,08  | PHP          | филипинско песо         | 63,324    |
| PLN    | полска злота       | 4,1903  | RUB          | руска рубла             | 71,5055   |
| RON    | румънска лея       | 4,6563  | THB          | тайландски бат          | 39,028    |
| TRY    | турска лира        | 4,6970  | BRL          | бразилски реал          | 4,0244    |
| AUD    | австралийски долар | 1,5721  | MXN          | мексиканско песо        | 23,0932   |
|        |                    |         | INR          | индийска рупия          | 79,0045   |

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

**Обяснителни бележки към Комбинираната номенклатура на Европейския съюз**

(2018/C 51/04)

По силата на член 9, параграф 1, буква а), първото тире от Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета <sup>(1)</sup> Обяснителните бележки към Комбинираната номенклатура на Европейския съюз <sup>(2)</sup> се изменят, както следва:

На стр. 339, в обяснителните бележки към подпозиции

**8525 80 91 „Записващи видеокамери“ и 8525 80 99** след съществуващия текст се добавя следната алинея:

„Тези подпозиции включват апаратите с дистанционно управление, които служат за заснемане и записване на подвижни и неподвижни изображения и са предназначени специално за използване с многовитлови хеликоптери (наричани „безпилотни летателни апарати“ или „безпилотници“), например чрез предвидени за целта крепежни елементи. Тези апарати се използват за заснемане на подвижни изображения и неподвижни изображения на околната среда от въздуха и дават възможност на потребителя да следи зрително и да управлява полета на безпилотния летателен апарат. Такива апарати винаги се класират в тези подпозиции независимо от продължителността на видеозаписа, защото видеозаписът е главната им функция. Вж. също мнение за класиране 8525.80/3.“

---

<sup>(1)</sup> Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 г. относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа (ОВ L 256, 7.9.1987 г., стр. 1).

<sup>(2)</sup> ОВ C 76, 4.3.2015 г., стр. 1.

## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА  
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8726 — Oney/4finance/JV)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 51/05)

1. На 5 февруари 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Oney Bank SA (Франция), под контрола на Auchan Holding (Франция) и
- 4finance Holding SA (Люксембург), под контрола на Tirona Limited (Кипър).

Oney Bank SA и 4finance Holding SA придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие Finey SA, новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие. Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Oney предоставя кредитни услуги за покупки в магазините — собственост на Auchan Holding, неговите дъщерни дружества или на други търговски партньори;
- 4finance предлага заеми за лични нужди онлайн, чрез телефонни центрове и чрез трети страни — дистрибутори на заеми;
- съвместното предприятие Finey ще предлага необезпечени парични заеми в брой за клиенти в Полша.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(2)</sup> следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8726 — Oney/4finance/JV

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

<sup>(2)</sup> ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.



Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

---

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2018/C 51/06)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

**Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 151/2012**

**„RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“**

**EC №: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016**

**ЗНП ( ) ЗГУ ( X )**

**1. Група заявител и законен интерес**

Наименование на групата Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

Вид група Съставена от много лица

Участници Производители

Адрес Piazzale Indipendenza 2  
31055 Quinto di Treviso TV  
ITALIA

Имейл адрес: consorzio@radicchioditreviso.it  
mail@pec.radicchioditreviso.it

Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP [Консорциум за защита на ЗГУ „Radicchio Rosso di Treviso“ и ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“] има право да подаде заявление за изменение в съответствие с член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерство на политиките в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

**2. Държава членка или трета държава**

Италия

**3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

— ☐ Наименование на продукта

— ☒ Описание на продукта

— ☒ Географски район

— ☒ Доказателство за произход

— ☒ Метод на производство

— ☐ Връзка

— ☒ Етикетиране

— ☒ Друго: контролен орган, наименование, връзка

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

**4. Вид на изменението/измененията**

- ☒ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012
- ☐ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоеен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

**5. Изменение/изменения****Описание на продукта***Изменение 1***Действаща спецификация**

„Член 2 — Употреба

Въпросното ЗГУ може да се използва за описание на пъстра цикория „Radicchio Variegato“, отглеждана изключително и изцяло на посочените по-долу територии в провинциите Тревизо, Падуа и Венеция от лица, обработващи подходяща земя, която ежегодно се използва за тази култура.“

**Нов текст**

„Член 2 — Описание на продукта

Културите, отглеждани за производство на ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, трябва да са растения от семейство *Сложноцветни*, род *Cichorium intybus* (синя жлъчка), дива разновидност, който включва вида *Variegato* (пъстър).

**Характеристики на продукта**

Когато се пуска на пазара, цикорията, означена със ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, трябва да има следните характеристики:

- а) външен вид: добре оформена глава с добре изразен цвят и с максимален диаметър 15 cm; в основата си главата на цикорията има пръстен от плоски листа; следва втори пръстен листа, които са малко по-повдигнати, трети слой листа, още по-извити нагоре, и така до центъра, в който няма сърцевина; максималната дължина на главния корен е 4 cm, с диаметър, пропорционален на размерите на главата; листата са възможно най-дебели, назъбени по ръбовете, с вълниста повърхност на петурата и заоблена форма;
- б) цвят: листа с бял до кремов цвят, равномерно изпъстрени по цялата листна площ в различни нюанси от светло лилаво до пурпурно и ярко червено;
- в) вкус: листа със сладък до приятно нагарчащ, много деликатен вкус;
- г) размер: глави с минимално тегло 100 g и с минимален диаметър 15 cm.

Характеристиките на търговския продукт „Radicchio Variegato di Castelfranco“ са следните: напълно узрял продукт, с бяло-кремов цвят, равномерно изпъстрен по целите листа с нюанси от светло виолетово до ярко червено; листа с назъбени ръбове и леко вълниста петура; добра плътност на главата; размер: среден до голям; еднаква големина на главите; прецизно и фино почистване, без дефекти; главен корен, пропорционален на главата и не по-дълъг от 4 cm.“

**Основание**

Структурата на спецификацията е приведена в съответствие със съдържанието на продуктова спецификация, описано в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Член 2 е заменен с текста с описанието на продукта, първоначално включен в член 6, като текстът относно правилата за използване на ЗГУ е изместен от член 2 в член 3. Съдържащите се в първия параграф от текста с новата формулировка разпоредби са изместени от член 4 от сегашната спецификация.

**Географски район***Изменение 2***Действаща спецификация**

„Член 3 — Район на производство

Районът, в който се произвежда и опакова „Radicchio Variegato di Castelfranco“, включва цялата територия на следните общини в провинциите Тревизо, Падуа и Венеция:

Провинция Тревизо: Бреда ди Пиаве, Карбонера, Казале сул Силе, Казьер, Кастелфранко Венето, Кастело ди Годего, Истрана, Лория, Мазерада сул Пиаве, Моляно Венето, Моргано, Паезе, Понцано Венето, Преганциол, Куинто ди Тревизо, Резана, Риезе Пио Х, Сан Биаджо ди Калалта, Силеа, Спрезиано, Тревиняно, Тревизо, Веделого, Вилорба, Дзеро Бранко.

Провинция Падуа: Албинязего, Баталя Терме, Боргорико, Кампосампиеро, Картура, Казалсеруго, Конселве, Дие Караре, Лореджа, Мазера ди Падова, Масанцаго, Монселиче, Монтаняна, Монтегрото Терме, Пернумия, Пьомбино Дезе, Понте Сан Николо, Сан Пиетро Виминарио, Требазелеге.

Провинция Венеция: Мартелаго, Мира, Мирано, Ноале, Салцано, Санта Мария ди Сала, Скорце, Спинае.“

Нов текст:

„Член 3 — Определен географски район

Въпросното ЗГУ може да се използва за описание на пъстра цикория „Radicchio Variegato“, отглеждана изключително и изцяло на посочените по-долу територии в провинциите Тревизо, Падуа и Венеция. Районът, в който се произвежда и опакова „Radicchio Variegato di Castelfranco“ включва цялата административна територия на следните общини в провинциите Тревизо, Падуа и Венеция:

Провинция Тревизо: Бреда ди Пиаве, Карбонера, Казале сул Силе, Казьер, Кастелфранко Венето, Кастело ди Годего, Истрана, Лория, Мазерада сул Пиаве, Моляно Венето, Моргано, Паезе, Понцано Венето, Преганциол, Куинто ди Тревизо, Резана, Риезе Пио Х, Сан Биаджо ди Калалта, Силеа, Спрезиано, Тревиняно, Тревизо, Веделлаго, Вилорба, Дзеро Бранко.

Провинция Падуа: Албинязего, Баталя Терме, Боргорико, Кампосампиеро, Картура, Казалсеруго, Конселве, Дие Караре, Лореджа, Мазера ди Падова, Масанцаго, Монселиче, Монтаняна, Монтегрото Терме, Пернумия, Пьомбино Дезе, Понте Сан Николо, Сан Пиетро Виминарио, Требазелеге, Трибано.

Провинция Венеция: Маркон, Мартелаго, Мира, Мирано, Ноале, Салцано, Санта Мария ди Сала, Скорце, Спинае.“

Основание

Текстът относно правилата за използване на ЗГУ, по-рано фигуриращ в член 2, е включени тук с оглед на съгласуваността между съдържанието на този параграф и на въпросния член.

Добавени са две общини: Трибано в провинция Падуа и Маркон в провинция Венеция, тъй като „Radicchio Variegato di Castelfranco“ е типична, характерна култура в тази област на регион Венето. По-специално, историческата традиция в тези две общини и производственото ноу-хау, което свързва зеленчукопроизводителите в тези общини с всички останали зеленчукопроизводители на ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, се доказват и подкрепят от стари фактури за продажби, включително на цикория „екстра“ качество, от стопанства, чието седалище е в тези общини и/или които притежават земеделска земя в тези общини. Ето защо това искане се прави, за да се коригира липса на специфични интереси на етапа на получаването на ЗГУ, което датира от преди почти 20 години.

### **Доказателство за произход**

Изменение 3

Действаща спецификация

„Член 4 — Особенности на околната среда

Културите, отглеждани за производство на ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, трябва да са растения от семейство *Сложноцветни*, род *Cichorium intybus* (синя жлъчка), дива разновидност, който включва вида *Variegato* (пъстър).

Условията на засаждане и дейностите по отглеждане на културата на парцелите, използвани за производство на ЗГУ „Castelfranco“, трябва да са традиционните за района и във всички случаи такива, че да способстват за това главите цикория да придобият своите специфични особености. За подходящи за производството на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ се считат свежите, дълбоки, добре отводнени почви, не алкални и не твърде богати на хранителни вещества и най-вече на азот.

Особено подходящи за отглеждане са районите с глинесто-песъчливи почви с алувиален произход, в процес на декалцификация, и с климат, характеризиращ се с достатъчно дъждовни лета и с умерени максимални температури, сухи есени и зими, които бързо стават студени и чиито минимални температури достигат до минус 10 °C.

За ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ гъстотата на засаждане — след дейностите по засяване, пресаждане и последващо разреждане — не трябва да надхвърля 7 растения на квадратен метър.

За да бъде продуктът класифициран като ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, максималният добив от хектар обработена площ не трябва да надхвърля 6 000 kg (не се допускат отклонения).

Максималното единично тегло на главите, представляващи крайния продукт, не трябва да надхвърля 0,4 kg (не се допускат отклонения).“

**Нов текст****„Член 4 — Доказателство за произход**

Всеки етап от производствения процес се наблюдава, като за всеки един етап се записват количествата на входа и изхода. По този начин — както и чрез включването на парцелите, производителите и опаковчиците в списъци, поддържани за целта от контролния орган, чрез поддържането на регистри на производството и на опаковането, и чрез своевременното деклариране на произведените количества пред контролния орган — се гарантира проследимостта на продукта. Всички физически и юридически лица, вписани в съответните списъци, подлежат на проверки от контролния орган в съответствие с продуктовата спецификация и със съответния план за контрол.“

**Основание**

Структурата на спецификацията е приведена в съответствие със съдържанието на продуктовата спецификация, описано в член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Член 4 е преформулиран, за да се включи текстът относно произхода на продукта и правилата за проследимост.

Информацията относно особеностите на околната среда в параграфи 2 и 3 е изместена в член 6, а параграфи 4, 5 и 6 са изменени и изместени в следващия член — член 5.

**Метод на производство****Изменение 4**

Следните параграфи от член 4 от сегашната спецификация са изменени и изместени в член 5:

„Производството на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ може да започне както със засяване, така и с пресаждане.

За ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ гъстотата на засаждане — след дейностите по засяване, пресаждане и последващо разреждане — не трябва да надхвърля 7 растения на квадратен метър.

За да бъде продуктът класифициран като ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, максималният добив от хектар обработена площ не трябва да надхвърля 6 000 kg (не се допускат отклонения).

Максималното единично тегло на главите, представляващи крайния продукт, не трябва да надхвърля 0,4 kg (не се допускат отклонения).“

**Нов текст**

„Производството на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ се извършва от лица, обработващи подходяща земя, която ежегодно се използва за тази култура; то може да започне както със засяване, така и с пресаждане.

За ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ гъстотата на засаждане — след дейностите по засяване, пресаждане и последващо разреждане — не трябва да надхвърля 8 растения на квадратен метър.

За да бъде продуктът класифициран като ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, максималният добив от хектар обработена площ не трябва да надхвърля 12 000 kg.

Максималното единично тегло на главите, представляващи крайния продукт, не трябва да надхвърля 0,6 kg.“

**Основание**

Посочването на „лица, обработващи подходяща земя, която ежегодно се използва за тази култура“ е изместено от член 2 „Употреба“ в свързания с това член 4 „Метод на производство“.

Параграфът относно гъстотата на растенията на един квадратен метър е изместен: от член 4 в свързания с това член 5 от спецификацията. Увеличението на гъстотата от 7 на 8 растения на един квадратен метър е необходимо, за да се отгледат по-малки глави, които — при спазване на параметрите за качество, посочени в продуктовата спецификация — са предназначени за задоволяване на нуждите на специфични категории потребители като например малки домакинства с един или двама членове.

Параграфът относно максималното тегло на главите е изместен: от член 4 в свързания с това член 5 от спецификацията. Увеличаването на максималния размер на една глава от 0,4 kg на 0,6 kg и увеличаването на максималните добиви отчитат повишената продуктивност на растенията поради непрекъснатата и масова работа за подбор, извършвана от производителите открито наименованието е регистрирано. Производствените технологии, методите на растителна защита и селскостопанските съоръжения, използвани в площите със засадени растения, също са усъвършенствани. Въвеждането на машини, по-специално с цел прибирането на реколтата да се ускори и да се направи по-ефективно, дава възможност да се губи по-малка част от продукцията, а използването на помещения с контролирана среда за обработката и временното съхранение на продукта преди пласирането на пазара позволява по-високи добиви.

#### Изменение 5

Следното изречение от член 5:

„В случай на пресаждане то трябва да се извърши от 15 юни до 31 август.“

се изменя, както следва:

„В случай на пресаждане то трябва да се извърши между 15 юни и 10 септември.“

#### Основание

Удължаването на периода на пресаждане отчита промените в климата, тъй като е възможно метеорологичните условия да са такива, че да позволяват отлагане на крайната дата на засаждането. Съобразно с това се предвижда крайният срок за осъществяване на операциите по пресаждане да се удължи до 10 септември.

#### Изменение 6

Следният параграф от член 5:

„Ускоряването на растежа на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ може да се извърши по два начина: или

- а) чрез вертикално потапяне на главите до кореновата шийка в изворна вода с температура 11 °C, подходяща за подготовка на градинарска продукция, докато достигнат точното ниво на зрялост, с описаните предварително характеристики, посочени в член 6 по-долу; или
- б) в отоплени пространства или директно в полето, като се осигури подходящо ниво на влажност за кореновата структура, намали се интензивността на светлината и се благоприятства за поникването на нови стръкчета от всяка глава.“

се изменя, както следва:

„Ускоряването на растежа на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ може да се извърши по два начина:

- а) чрез вертикално потапяне на главите до кореновата шийка в изворна вода с температура минимум 11 °C, докато достигнат точното ниво на зрялост, с описаните по-горе характеристики; или
- б) в отоплени пространства или директно в полето, като се осигури подходящо ниво на влажност за кореновата структура, намали се интензивността на светлината и се благоприятства за поникването на нови стръкчета от всяка глава.“

#### Основание

Предлага се температурата на водата, определена преди повече от 20 години, да се счита за минималната подходяща температура, спомагаща за избелване. Параметърът, посочен в сегашната спецификация, се явява изключително строг предвид голямата площ на района на производство, който обхваща минимум 52 общини в провинциите Тревизо, Падуа и Венеция.

#### Етикетирание

#### Изменение 7

Действаща спецификация

„Член 8 — Деклариране на производство

Земеделските стопани трябва да вписват в специален регистър на стопанството, по ред, датата на началото на операциите по прибиране на реколтата.

Земеделските стопани трябва да декларират пред органа, посочен в предишния член, количеството продукция, готова за пазара, получена в резултат от дадения производствен цикъл.

Същевременно те трябва да впишат това количество в регистъра на стопанството, като отбележат датата, на която продукцията се предава за опаковане, освен в случаите, когато те сами извършват операциите по опаковане.“

се заличава.

#### Основание

Разпоредбите в член 8 се премахват, тъй като те са обхванати от правилата, посочени в член 4.

*Изменение 8*

## Действаща спецификация

„Член 9 — Наименование и представяне

За да бъде пусната на пазара, цикорията със ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ трябва да бъде опакована:

- а) в подходящи контейнери с основа 30 cm × 50 cm или 30 cm × 40 cm и с максимален капацитет, равен на 5 kg продукт;
- б) в подходящи контейнери с основа 40 cm × 60 cm и с максимален капацитет, равен на 7,5 kg продукт;
- в) в подходящи контейнери с други размери, които не съдържат повече от 2 kg продукт.

Върху всеки контейнер трябва да е поставено запечатващо се покритие по такъв начин, че съдържанието да не може да се извади без нарушаване на запечатването.“

## Нов текст

„Член 8 — Етикетиране

За да бъде пусната на пазара, цикорията със ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ трябва да бъде опакована в подходящи контейнери, предназначени за хранителни продукти, с общо тегло не повече от 10 kg. Опаковките трябва да са с такива свойства, че да позволяват добро съхранение на продукта, като се предотвратява неговото увреждане или начупване.

Когато продуктът е предназначен за преработка, той може да се предлага в подходящи контейнери (касетки), при условие че нетното им тегло им не превишава 250 kg. Върху всеки контейнер трябва да е поставено запечатващо се покритие като гаранция за крайния потребител. За продажби на дребно в опаковки с нетно тегло над 2 kg продуктът може да бъде изваждан от касетките, при което те се разпечатват, и да се продава на отделни глави на крайния потребител.“

## Основание

Премахва се посочването на размери на опаковки. Това изменение се прави поради необходимостта да се прилагат все по-ефективни маркетинг политики, като се имат предвид все по-високите изисквания на съвременния сектор за разпространение, на преработващите отрасли и на потребителите, което налага по-голяма гъвкавост и нововъведения при избора на идеалната опаковка.

Въвеждат се специфични правила за случаите, когато продуктът е предназначен за преработка. Използването на подходящи контейнери с вместимост до 250 kg е необходимо поради допълнителното изискване продуктът, предназначен за преработка, да се предлага в контейнери, които по-добре отговарят на изискванията за пренасяне и обработка, като по този начин се намаляват разходите за преработка.

И на последно място, изяснява се, че забраната за разпечатване на опаковката и изваждане на продукт важи преди продажба; в местата за продажба е необходимо опаковките да се отворят (когато са с нето тегло над 2 kg), така че да е възможно отделни глави да се продават на крайния потребител. Когато обаче опакованият продукт се продава в съдове с нетно тегло под 2 kg, тези опаковки се продават цели.

*Изменение 9*

## Действаща спецификация

„Член 9 — Наименование и представяне“

Следното изречение:

„Контейнерите трябва да включват и информация, която позволява да се установи името и адреса на индивидуален производител и/или наименованието и седалището на члена на сдружение на производители и/или на опаковашата фирма.“ се изменя.

## Нов текст

„Член 8 — Етикетиране“

„Освен информацията, изисквана по закон, върху контейнерите може да се посочва и допълнителна информация, при условие че тя не е с хвалебствен характер и не заблуждава потребителя относно естеството и характеристиките на продукта.“

## Основание

Изречението се опростява, като се прави препратка към съществуващите разпоредби на действащото законодателството относно етикетирането.

## Друго

### Изменение 10

Член 6 от спецификацията се преформулира по следния начин:

„Условията на засаждане и дейностите по отглеждане на културата на парцелите, използвани за производство на ЗГУ „Castelfranco“, трябва да са традиционните за района и във всички случаи такива, че да способстват за това главите цикория да придобият своите специфични особености.

За подходящи за производството на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ се считат свежите, дълбоки, добре отводнени почви, не алкални и не твърде богати на хранителни вещества и най-вече на азот. Особено подходящи за отглеждане са районите с глинесто-песъчливи почви с алувиален произход, в процес на декалцификация, и с климат, характеризиращ се с достатъчно дъждовни лета и с умерени максимални температури, сухи есени и зими, които бързо стават студени и чиито минимални температури достигат до минус 10 °C. Нужните характеристики на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ зависят от условията на околната среда и от природните и човешките фактори в района на производство. Историята, развитието, традицията на местните ферми и производители, датиращи от преди повече от един век, особеностите на земята, климата, температурата на подпочвените води и възможността да се създават водоизточници просто чрез сондиране — т.е. при разходи, които са лесно поносими — напълно доказват връзката между „Radicchio Variegato di Castelfranco“ и средата, в която понастоящем се отглежда.“

### Основание

В член 6 се съдържа информацията от член 4 от сегашната спецификация. Въпросната информация е реорганизирана с оглед на изменения 1 и 4. В члена е включена информацията, дадена в точка 4.6 от резюмето, публикувано като известие с номер 10 в Официален вестник на Европейския съюз, серия C 270 от 13 ноември 2007 г. Реорганизирането на текста на въпросния член не е довело до никакви промени или изменения на елементите, съставляващи връзката на наименованието с географския район на производство.

### Контролен орган

### Изменение 11

Член 7 от спецификацията се преформулира по следния начин:

„Член 7 — Контролен орган

Проверката за съответствие със спецификацията се извършва съгласно член 37 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Контролният орган, отговарящ за проверката за съответствие с продуктова спецификация, е CSQA Certificazioni Srl, със седалище Via San Gaetano 74, Thiene VI, Italia, тел. +39 0445366094, факс +39 0445382672, ел. поща: csqa@csqa.it Сертифицирана ел. поща: csqa@legalmail.it.“

### Основание

Информацията относно проследимостта е актуализирана и изместена в член 4 на изменената спецификация (вж. изменение 4 — Доказателство за произход), като във въпросния член са включени следващите препратки към контролния орган.

### Изменение 12

### Действаща спецификация

„Член 1 — Наименование

Защитеното географско указание (по-долу съкратено „ЗГУ“) „Radicchio Variegato di Castelfranco“ е запазено в сектора на градинарството за пъстра цикория, която отговаря на условията и изискванията, посочени в настоящата продуктова спецификация.“

### Нов текст

„Член 1 — Наименование

Защитеното географско указание (по-долу съкратено „ЗГУ“) „Radicchio Variegato di Castelfranco“ е запазено за пъстра цикория, която отговаря на условията и изискванията, посочени в настоящата продуктова спецификация.“

### Основание

Това е просто формално изменение, което не свързано с промени в регистрираното наименование „Radicchio Variegato di Castelfranco“. Споменаването на сектора на градинарството в член 1 „Наименование“ от спецификацията е премахнато, тъй като е излишно.



## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## „RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO“

EC №: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016

ЗНП ( ) ЗГУ ( X )

## 1. Наименование

„Radicchio Variegato di Castelfranco“

## 2. Държава членка или трета държава

Италия

## 3. Описание на селскостопанския продукт или храна

## 3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

## 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Културите, отглеждани за производство на ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, трябва да са растения от семейство Сложноцветни, род *Cichorium intybus* (синя жлъчка), дива разновидност, който включва вида Variegato (пъстър).

Характеристики на продукта

Когато се пуска на пазара, цикорията, означена със ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“, трябва да има следните характеристики:

- външен вид: добре оформена глава с добре изразен цвят и с минимален диаметър 15 cm; в основата си главата на цикорията има пръстен от плоски листа; следва втори пръстен листа, които са малко по-повдигнати, трети слой листа, още по-извити нагоре, и така до центъра, в който няма сърцевина; максималната дължина на главния корен е 4 cm, с диаметър, пропорционален на размерите на главата; листата са възможно най-дебели, назъбени по ръбовете, с вълниста повърхност на петурата и заоблена форма;
- цвят: листа с бял до кремов цвят, равномерно изпъстрени по цялата листна площ в различни нюанси от светло лилаво до пурпурно и ярко червено;
- вкус: листа със сладък до приятно нагарчаш, много деликатен вкус;
- размер: глави с минимално тегло 100 g и с минимален диаметър 15 cm.

Характеристиките на търговския продукт „Radicchio Variegato di Castelfranco“ са следните: напълно узрял продукт, с бяло-кремов цвят, равномерно изпъстрен по целите листа с нюанси от светло виолетово до ярко червено; листа с назъбени ръбове и леко вълниста петура; добра плътност на главата; размер: среден до голям; еднаква големина на главите; прецизно и фино почистване, без дефекти; главен корен, пропорционален на главата и не по-дълъг от 4 cm.

## 3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

## 3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи от производството на ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ — от засяването/пресаждането до прибирането на реколтата, включително ускоряването на растежа, изобелването и почистването — трябва да се осъществят в рамките на географския район на производство.

## 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

За да бъде пусната на пазара, цикорията със ЗГУ „Radicchio Variegato di Castelfranco“ трябва да бъде опакована в рамките на географския район на производство, в подходящи контейнери, предназначени за хранителни продукти, с общо тегло не повече от 10 kg. Опаковките трябва да са с такива свойства, че да позволяват добро съхранение на продукта, като се предотвратява неговото увреждане или начупване.

Когато продуктът е предназначен за преработка, той може да се предлага в подходящи контейнери (касетки), при условие че нетното им тегло не превишава 250 kg. Върху всеки контейнер трябва да е поставено запечатващо се покритие като гаранция за крайния потребител.

За продажби на дребно в опаковки с нетно тегло над 2 kg продуктът може да бъде изваждан от касетките, при което те се разпечатват, и да се продава на отделни глави на крайния потребител.

### 3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху контейнерите трябва да има надпис с думите „Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.“ с печатни букви с еднакъв размер. Освен информацията, изисквана по закон, върху контейнерите може да се посочва и допълнителна информация, при условие че тя не е с хвалебствен характер и не заблуждава потребителя относно естеството и характеристиките на продукта.

Върху всеки контейнер и/или запечатващо се покритие трябва винаги да е поставено и логото, с което се идентифицира въпросното ЗГУ, като се използват указаните форми, цветове, размери и пропорции. Логото, което е червено на бял фон, е стилизирано изображение на цикории, над което са изписани думите „Radicchio Variegato di Castelfranco“, а цялото изображение е в червена рамка.

Вид шрифт: Rockwell condensed

Цвят на логото: червено = пурпурно 100 % — жълто 80 % — синьозелено 30 %

В допълнение логото може да бъде включено от отговорното лице и върху запечатването.

Всички други надписи, използвани заедно с „Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.“, трябва да са със значително по-малък размер на шрифта.

### 4. Кратко определение на географския район

Районът, в който се произвежда и опакова „Radicchio Variegato di Castelfranco“ включва цялата административна територия на следните общини в провинциите Тревизо, Падуа и Венеция:

Провинция Тревизо: Бреда ди Пиаве, Карбонера, Казале сул Силе, Казьер, Кастелфранко Венето, Кастело ди Годего, Истрана, Лория, Мазерада сул Пиаве, Моляно Венето, Моргано, Паезе, Понцано Венето, Преганциол, Куинто ди Тревизо, Резана, Риезе Пио Х, Сан Биаджо ди Калалта, Силеа, Спрезиано, Тревиняно, Тревизо, Веделаго, Вилорба, Дзеро Бранко.

Провинция Падуа: Албинязего, Баталя Терме, Боргорико, Кампосампиеро, Картура, Казалсеруго, Конселве, Дие Караре, Лореджа, Мазера ди Падова, Масанцаго, Монселиче, Монтаняна, Монтегрото Терме, Пернумия, Пьомбино Дезе, Понте Сан Николо, Сан Пиетро Виминарио, Требазелеге, Трибано.

Провинция Венеция: Маркон, Мартелаго, Мира, Мирано, Ноале, Салцано, Санта Мария ди Сала, Скорце, Спинае.

### 5. Връзка с географския район

Условията на засаждане и дейностите по отглеждане на културата на парцелите, използвани за производство на ЗГУ „Castelfranco“, трябва да са традиционните за района и във всички случаи такива, че да способстват за това главите цикория да придобият своите специфични особености.

За подходящи за производството на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ се считат свежите, дълбоки, добре отводнени почви, не алкални и не твърде богати на хранителни вещества и най-вече на азот. Особено подходящи за отглеждане са районите с глинесто-песъчливи почви с алувиален произход, в процес на декалцификация, и с климат, характеризиращ се с достатъчно дъждовни лета и с умерени максимални температури, сухи есени и зими, които бързо стават студени и чиито минимални температури достигат до минус 10 °C. Нужните характеристики на „Radicchio Variegato di Castelfranco“ зависят от условията на околната среда и от природните и човешките фактори в района на производство. Историята, развитието, традицията на местните ферми и производители, датиращи от преди повече от един век, особеностите на земята, климата, температурата на подпочвените води и възможността да се създават водоизточници просто чрез сондиране — т.е. при разходи, които са лесно поносими — напълно доказват връзката между „Radicchio Variegato di Castelfranco“ и средата, в която понастоящем се отглежда.

### Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от посочения регламент)

Официален вестник на Италианската република № 196 от 23 август 2016 г. и № 260 от 7 ноември 2016 г.

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

**Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2018/C 51/07)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

**Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012**

**„LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO“**

**EC №: PGI-IT-0297-AM01 — 5.4.2017**

**ЗНП ( ) ЗГУ ( X )**

**1. Група заявител и законен интерес**

Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP  
Via Varano, 11  
71012 Rodi Garganico (FG)  
ITALIA

Електронна поща: garganoagrumi@pec.it

Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP има право да подаде заявление по силата на член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерство на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14.10.2013 г.

**2. Държава членка или трета държава**

Италия

**3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☐ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☒ Друго [проверки, лого]

**4. Вид на изменението/измененията**

- ☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- ☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

## 5. Изменение/изменения

Описание на продукта — член 2 от продуктова спецификация

1. „Защитеното географско указание „Limone Femminello del Gargano“ е запазено за културните видове лимони, наречени „postrani“ или местни, тоест стабилизирани видове на сорта Femminello Comune, които от историческа и търговска гледна точка се подразделят на следните категории:

1. Лимон с фина кора (*Citrus limonium tenue* Riss.), наричан също „Lustrino“. Плодната дръжка е със средна дебелина и дължина, плодът е със сфероидна форма, кората е с бледожълт цвят, особено гладка и с много малка дебелина. Минималният диаметър в най-широката част е 50 mm, а теглото е не по-малко от приблизително 80 g. Екзокарпът е богат на етерични масла и е с много силен аромат; 8—11 сегмента на плод. Месестата част и сокът са с лимоненожълт цвят с малък брой семки; сокът е не по-малко от 35 % от теглото на плода, а киселинността е по-висока от 3,5 g/100 ml.
2. Продълговат лимон (*C. limonium oblongum* Riss.), с общоприето наименование „Fusillo“. Плодната дръжка е със средна дебелина и дължина, плодът е с елипсоидна форма, със средни размери, минималният диаметър в най-широката част е 60 mm, а теглото е не по-малко от 100 g.; кората е с ясно изразен лимоненожълт цвят, със средна дебелина и приблизително гладка. Екзокарпът е богат на етерични масла и е с много силен аромат; 8—11 сегмента на плод. Месестата част и сокът са с лимоненожълт цвят; сокът е не по-малко от 30 % от теглото на плода, а киселинността е по-висока от 3,5 g/100 ml.“

се изменя, както следва:

„Защитеното географско указание „Limone Femminello del Gargano“ е запазено за традиционно отглеждания културен вид, и по-специално за видовете, принадлежащи към групата „Femminello Comune“, с местно наименование „Limone nostrale“.

„Limone Femminello del Gargano“ има различна форма, размери и тегло в зависимост от различните периоди на цъфтеж през пролетта и лятото/есента. Формата варира от типично елипсоидна/продълговата до овална или по-закръглена, като зимните плодове имат по-ясно изразен връх. Минималният диаметър в най-широката част е 50 mm, а теглото е не по-малко от 80 g. кората е лъскава с лимоненожълт цвят. Екзокарпът е дебел и много богат на етерични масла, с много силен аромат; 8—11 сегмента на плод. Много сочна месеста част с жълто-зелен цвят (сокът е не по-малко от 30 % от теглото на плода); киселинността е по-висока от 3,5 g/100 ml.“

Описанието на „Limone Femminello del Gargano“ бе опростено чрез заличаване на позоваването на двата вида „Лимон с фина кора“ и „Продълговат лимон“. Към момента на изготвяне на настоящата спецификация бе извършено разграничение на културния вид въз основа на ботанически характеристики, при които се използваше традиционното класифициране на двойки, което днес не е актуално, тъй като става въпрос за различни форми, резултат от неколкото пъти периоди на цъфтеж през годината на срещания се в Gargano културен вид, принадлежащ към категорията „Femminello comune“. Видовете с фина кора и сферична форма („Limone lustrino“ в действащата спецификация) са плодове от третия и четвъртия период на цъфтеж, като техните диаметър в най-широката част, тегло и съдържание на сок се различават от тези на продълговатия вид, който представлява по-голямата част от плодовете от втория период на цъфтеж.

Така че целта на новия член е да се извърши опростяване и да се уточни, че става дума за лимони, които са с различна форма, размери и тегло в резултат на различните периоди на цъфтеж, като се установи една минимална стойност за диаметъра в най-широката част, теглото и съдържанието на сок.

2. Член 2 се допълва със следното изречение:

„При спазване на изброените по-горе характеристики са предназначени единствено за преработка плодовете с диаметър над 45 mm и с тегло не по-малко от 60 грама.“

С изменението се цели да се позволи събирането и оползотворяването от търговска гледна точка на плодовете на „Limone Femminello del Gargano“ с диаметър в най-широката част от 45 до 50 mm и тегло от 60 до 80 g, като те се предназначават единствено за преработка.

Метод на производство — член 5 от продуктова спецификация

1. Изречението в параграф 5.2 относно „подложката“:

„Както се изисква от агрономската традиция, подложката е melangolo (*citrus mearda*), сертифицирана като такава от действащата нормативна уредба.“

се изменя, както следва:

„Както се изисква от агрономската традиция, подложката е основно горчив портокал (*Citrus aurantium* L.), която може да се замени от други подложки, сертифицирани от действащата нормативна уредба.“

С предложеното изменение се цели, на първо място, да се коригира използваното в предишната спецификация биномно наименование, за да се уточни ботаническият вид на подложката, като се използва станалият популярен термин „melangolo“. Действително в предишната спецификация научното биномно наименование „melangolo“ бе погрешно, като то не е „*Citrus mearda*“, а „*Citrus aurantium* L.“, което назовава горчивия портокал, наричан също с популярния термин „melangolo“. Освен това добавянето на текста „може да се замени от други подложки, сертифицирани от действащата нормативна уредба“ произтича от необходимостта производителите на цитрусови плодове да могат да използват и други подложки, сертифицирани от действащата нормативна уредба, предвид факта, че подложките от горчив портокал стават все по-редки.

2. Изречението в параграф 5.3 „Засаждане и разстояния на засаждане“

„Видът и сортът, които се отглеждат, са определени в член 2.“

се изменя, както следва:

„Видът и културният вид, които се отглеждат, са определени в член 2.“

По този начин се уеднаквява терминологията, използвана в член 2 от спецификацията.

3. Изречението в параграф 5.5 относно „грижите по отглеждането“:

„Свързаните с почвата работи се ограничават до операции за окопаване през пролетта и за наторяване, които обикновено се извършват все още с тор от овце и кози.“

се изменя, както следва:

„Свързаните с почвата работи се ограничават до операции за окопаване през пролетта и за наторяване, които обикновено се извършват все още с органичен тор;“

Замяна на посочването, че операцията по наторяване „обикновено се извършват все още с тор от овце и кози“, е свързана с необходимостта да се посочи използването на органични торове, но без допълнителни уточнения относно техния характер, тъй като количеството на тора от овце и кози намалява вследствие на намаляването на отглеждането на овце и кози на съответната територия в сравнение с времето, когато е съставена спецификацията.

4. Изречението в параграф 5.5 относно „грижите по отглеждането“:

„Грижите по отглеждането включват също и защитата на културите едновременно срещу неблагоприятните атмосферни условия, по-специално чрез покривала за защита от вятъра, и срещу нападенията от паразити, основно листни въшки от тора.“

се изменя, както следва:

„Грижите по отглеждането включват също и защитата на културите едновременно срещу неблагоприятните атмосферни условия, по-специално чрез покривала за защита от вятъра, и срещу нападенията от паразити.“

Изменението е необходимо, за да са адаптира продуктовете спецификация към съвременната действителност. Нападенията от паразити вече не се дължат „основно“ на листни въшки, чиято поява е свързана с тора, а проблемът засяга все по-голямо разнообразие от насекоми, с които производителите на цитрусови плодове непрекъснато се сблъскват. Поради това бе счетено за уместно изречението да се преформулира.

5. Изречението в параграф 5.7 относно „Периода на беритба“:

„Предвид специфичните почвено-климатични условия, както и специфичните характеристики, които по естествен начин позволяват плодовете да останат продължително време на дървото, периодът на беритба продължава през цялата година.“

се изменя, както следва:

„Предвид специфичните почвено-климатични условия и различните периоди на цъфтеж на „Limone Femminello del Gargano“, както и характерната особеност на плодовете да могат да остават продължително време на дървото, което се постига по естествен начин, периодът на беритба продължава през цялата година.“

С предложеното преформулиране на изречението се цели да се уточни, че благодарение на различните периоди на цъфтеж събирането на плодовете се извършва през цялата година.

#### Етикетиране

##### 6. Следният параграф:

„При спазване на общите и метрологичните правила за търговия с плодове и зеленчуци продуктът може да бъде предлаган на пазара:

1. в насипно състояние, като на всеки плод трябва да има логото ЗГУ „Limone Femminello del Gargano“;
2. в опаковки или обвит, като за поне 80 % от плодовете в състава на опаковката е изпълнено същото условие.

В случай на опаковане съдовете трябва да бъдат твърди, с капацитет между минимум 1 kg и максимум 25 kg, и да са направени от материал с растителен произход, като например дърво или картон. На търговските опаковки трябва да има следните означения:

— „Limone Femminello del Gargano“, евентуално следвано от синонимните наименования на пуснатия в продажба вид „Lustrino“ или „Fusillo“;

се изменя, както следва:

„При спазване на общите и метрологичните правила за търговия с плодове и зеленчуци продуктът може да бъде предлаган на пазара:

1. В опаковки, като на поне 80 % от плодовете в състава на опаковката има етикет или са обвити. Съдовете трябва да бъдат твърди, с капацитет между минимум 1 kg и максимум 25 kg, и да са направени от материал с растителен произход, като например дърво или картон.
2. За лимоните, предназначени за преработка, етикетирането на всеки плод не е задължително. При всички случаи върху вътрешната или външната опаковка, включително мрежи и подобни опаковки, с ясни и неизтриваеми букви, които се отличават ясно от всеки друг надпис, трябва да е изписан текстът „ЗГУ „Limone Femminello del Gargano“, предназначен за преработка“.

На посочените в точка 1 опаковки трябва да има следните означения:

— логото;

— означението ЗГУ, изписано също изцяло;

— името на производителя/търговеца, фирменото наименование, адресът на опаковчика, първоначалното нетно тегло.“

Премахването на опаковане от типа „насипно“, при което всеки плод трябва да има логото за ЗГУ, беше поискано от операторите с цел да се избегнат всички разходи и загуба на време, произтичащи от поставянето на логото за защитено географско указание върху всеки лимон. Действително подготовката на лимоните за пускане в продажба много често се извършва ръчно в малки семейни стопанства. Следователно беше взето решение да се предвиди само един вид предлагане „в опаковка“, като се гарантира все пак етикетирането да бъде задължително за поне 80 % от плодовете. Ограничението от 80 % се прилага също и за плодовете, предлагани в опаковка и обвити поотделно.

Въведени са специфични разпоредби за предназначените за преработка лимони. Добавянето на новата точка 2 се обосновава с необходимостта от оползотворяване за търговски цели и на плодовете, предназначени за преработка, които са с минимален диаметър 45 mm и с тегло не по-малко от 60 g, без на производителите да се налага задължението да етикетират предназначените за преработка плодове. За гарантиране на произхода и проследяването на плодовете е необходимо на използваното пакетиране или опаковки да фигурира текстът ЗГУ „Limone Femminello del Gargano“, следван от текста „предназначен за преработка“.

След изменение № 1 на член 2, изречението в член 8 „На търговските опаковки трябва да има следните означения: „Limone Femminello del Gargano“, евентуално следвано от синонимните наименования на пуснатия в продажба вид „Lustrino“ или „Fusillo““ бе заличено, тъй като вече не е приложимо.

7. Последният параграф, който се отнася за ползвателите на наименованието ЗГУ „Limone femminello del Gargano“ по отношение на преработваните плодове:

„ползвателите на продукта, който се ползва със защитеното наименование, имат разрешение от притежателите на правото на интелектуална собственост, дадено с регистрацията на ЗГУ, обединени в сдружение, натоварено от Министерството на политиките в областта на земеделието да защитава наименованието. Същото натоварено с това задължение сдружение ще се ангажира и с вписването им в съответните регистри и със задачата да следи за правилното използване на защитеното наименование. При липсата на такова сдружение за защита горепосочените функции ще се осигуряват от Miraf (Министерството на политиките в областта на земеделието, храните и горското стопанство) като национален орган, натоварен с прилагането на Регламент (ЕИО) № 2081/92.“

беше заличен, тъй като не е приложим за продуктовата спецификация.

Други

Контрол

8. Актуализирани са позоваванията на Регламент (ЕС) № 1151/2012.
9. В продуктовата спецификация е добавен текст относно контролния орган, натоварен с проверката на продуктовата спецификация.

Лого

10. Логото на продукта, добавено в точка 3.6 на единния документ, е представено по-долу:



ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO“

ЕС №: PGI-IT-0297-AM01 — 5.4.2017

ЗНП ( ) ЗГУ ( X )

1. **Наименование/наименования**

„Limone Femminello del Gargano“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6: плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Защитеното географско указание „Limone Femminello del Gargano“ е запазено за традиционно отглеждания културен вид, и по-специално за видовете, принадлежащи към групата „Femminello Comune“, с местно наименование „Limone nostrale“.

„Limone Femminello del Gargano“ има различна форма, размери и тегло в зависимост от различните периоди на цъфтеж през пролетта и лятото/есента. Формата варира от типично елипсовидна/продълговата до овална или по-закръглена, като зимните плодове имат по-ясно изразен връх. Минималният диаметър в най-широката част е 50 mm, а теглото е не по-малко от 80 g. кората е лъскава с лимоненожълт цвят. Екзокарпът е дебел и много богат на етерични масла, с много силен аромат; 8—11 сегмента на плод. Много сочна месеста част с жълто-зелен цвят (сокът е не по-малко от 30 % от теглото на плода); киселинността е по-висока от 3,5 g/100 ml.

При спазване на изброените по-горе характеристики са предназначени единствено за преработка плодовете с диаметър над 45 mm и с тегло не по-малко от 60 грама.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Операциите по отглеждане и събиране на реколтата трябва да се извършват в определения в точка 4 район на производство.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането на продукта със ЗГУ „Limone Femminello del Gargano“ може да се извършва единствено в района на произход, както е посочено в точка 4, за да се гарантира проследимостта и контрола на продукта и за да не се допусне влошаване на неговите качествени характеристики.

3.6. *Специфични правила за етиктиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

При спазване на общите и метрологичните правила за търговия с плодове и зеленчуци продуктът може да бъде предлаган на пазара:

1. В опаковки, като на поне 80 % от плодовете в състава на опаковката има етикет или са обвити. Съдовете трябва да бъдат твърди, с капацитет между минимум 1 kg и максимум 25 kg, и да са направени от материал с растителен произход, като например дърво или картон.
2. За лимоните, предназначени за преработка, етиктирането на всеки плод не е задължително. При всички случаи върху вътрешната или външната опаковка, включително мрежи и подобни опаковки, с ясни и неизтриваеми букви, които се отличават ясно от всеки друг надпис, трябва да е изписан текстът „ЗГУ „Limone Femminello del Gargano“, предназначен за преработка“.

На посочените в точка 1 опаковки трябва да има следните означения:

- логото;
- означението ЗГУ, изписано също изцяло;
- името на производителя/търговеца, фирменото наименование, адресът на опаковчика, първоначалното нетно тегло.

Продуктите, за чието приготвяне е използвано ЗГУ „Limone Femminello del Gargano“, дори и след като са преминали през процеси на изработка и преработка, могат да се пускат на пазара за консумация в опаковки, на които се обозначава горепосоченото наименование, без да се поставя символът на Европейския съюз, при условие че продуктът със защитено наименование, който е сертифициран като такъв, представлява единствената съставка на съответната продуктова група.

Логото се състои от стилизирано изображение на два лимона с клонче с листа във вътрешната част на елипсовидна корона: на короната е изобразен текстът „Limone Femminello del Gargano“.

Изобразените лимони и текстът „Limone Femminello del Gargano“ са в нюанси на жълтия цвят, а клончето и листата са в зелен цвят.



4. **Кратко определение на географския район**

Географският район, имащ отношение към производството и опаковането на „Limone Femminello del Gargano“, се намира в провинция Foggia (район Пулия) и обхваща територията на общините Vico del Gargano, Ischitella и Rodi Garganico, по-точно крайбрежния и прибрежния участък от северната част на нос Гаргано, който се простира от Vico del Gargano до Rodi Garganico и до Ischitella.



## 5. Връзка с географския район

Благодарение на качествата на околната среда на района, който от гледна точка на географските и почвено-климатичните условия се вписва в „крайбрежния регион“ и „ивицата с полувлажен средиземноморски климат“ на нос Гаргано, както и на наличието на микросреда, в които още в миналото благодарение на вековния опит и традициите на местните селски стопани са се развили лимони с такива качествени характеристики, че още от античността се радват на голямо търсене, включително на чуждестранни пазари, Limone Femminello del Gargano се цени поради своята автентичност и най-вече поради особеностите на своя аромат, който този продукт със ЗГУ има в сравнение с лимоните, произвеждани в другите региони на Италия.

Отглеждането на цитрусови плодове в Гаргано все още представлява традиционна форма на земеделие, като дейностите се извършват на ръка и основната роля се изпълнява все още от този, който извършва резитбата. Земеделието в Гаргано се отличава като форма на селско стопанство, при което с течение на времето са се натрупали богати агрономични познания, предавани от поколение на поколение.

Още от 1884 г. започва да действа първата търговска мрежа със североамериканския континент, който поема голяма част от продукцията от цитрусови плодове. Първите исторически документи относно „Limone Femminello del Gargano“ датират от 1000 г., докато най-старите данни относно производството в района са статистическите данни от 1811 г. на Неаполското кралство, според които около 60 % от продукцията са били предназначени за износ.

### Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Компетентната администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за изменение на спецификацията на ЗГУ „Limone Femminello del Gargano“ в Държавен вестник на Италианската република, бр. 27 от 2.2.2017 г. Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния уебсайт:

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

или

чрез директно търсене от началната страница на сайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се избере рубриката „Qualità“ (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

**Публикация на заявления за предоставяне на правна закрила на традиционни наименования по реда на член 30 от Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията за определяне на някои подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на защитените наименования за произход и защитените географски указания, традиционните наименования, етикетирането и представянето на определени лозаро-винарски продукти**

(2018/С 51/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявленията, съгласно член 37 от Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от два месеца от датата на настоящата публикация.

**ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ПРАВНА ЗАКРИЛА НА ТРАДИЦИОННО НАИМЕНОВАНИЕ**

**„ОРОЛО“**

**Дата на получаване:** 17 май 2013 г.

**Език на заявлението:** хърватски

**Номер на досието:** TDT-HR-N1642

**Заявител:**

Министерство на земеделието  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVATSKA

**Наименование:** Opolo

„Opolo“ е традиционно наименование съгласно член 112, буква б) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(2)</sup>.

**Език на традиционното наименование:** хърватски

**Списък на съответните защитени наименования за произход или географски указания**

Традиционното наименование „Opolo“ може да се използва за описване на вината със защитени наименования за произход „Primorska Hrvatska“, „Hrvatska Istra“, „Hrvatsko primorje“, „Sjeverna Dalmacija“, „Dalmatinska zagora“ и „Srednja i Južna Dalmacija“, които отговарят на изискванията за използване на това традиционно наименование.

**Категории лозаро-винарски продукти**

Вино съгласно определението в част II, точка 1 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Определение**

„Opolo“ е разрешено традиционно наименование за тихо вино розе с преобладаващ плодов аромат, произведено изключително от червено грозде от препоръчани сортове *Vitis vinifera*, в съответствие с Наредбата относно националния списък на сертифицираните сортове грозде (Официален вестник № 53/2014). Вината, описвани с традиционното наименование „Opolo“, се произвеждат по технологията за производство на бели вина и имат минимално действително алкохолно съдържание 11 об. %. Максималният добив за тези вина е 12 000 kg/ha. Аналитичното и органолептичното изследване са задължителни. Цветът на вината „Opolo“ може да е от светлорозов до наситен розов.

**ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ПРАВНА ЗАКРИЛА НА ТРАДИЦИОННО НАИМЕНОВАНИЕ**

**„VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (VRHUNSKO VINO KZP)“**

**Дата на получаване:** 17 май 2013 г.

**Език на заявлението:** хърватски

**Номер на досието:** TDT-HR-N1645

**Заявител:**

Министерство на земеделието  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVATSKA

<sup>(1)</sup> ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 60.

<sup>(2)</sup> ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

**Наименование:** Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP) независимо дали е допълнено от:

- Arhivsko vino: за вина, престояли в изба пет или повече години, от които най-малко три години — в бутилката;
- Desertno vino: за вина, получени чрез преработка на презряло или сухо грозде, без добавяне на каквито и да било вещества и с естествено алкохолно съдържание не по-малко от 16 об. % и действително алкохолно съдържание не по-малко от 9 об. %;
- Kasna berba: за вина, произведени от презряло грозде, чиято мъст е с най-малко 94 °Oe;
- Izborna berba: за вина, произведени от специално подбрано грозде, чиято мъст е с най-малко 105 °Oe;
- Izborna berba bobica: за вино, произведено от подбрано презряло и заразено с *botrytis* грозде, чиято мъст е с най-малко 127 °Oe;
- Izborna berba prosušenih bobica: за вино, произведено от подбрани зърна на презряло грозде, чиято мъст е с най-малко 154 °Oe;
- Ledeno vino: за вино, произведено от грозде, брано при температура от поне – 7 °C и преработено в замразено състояние, чиято мъст е с най-малко 127 °Oe.

„Vrhunsko vino KZP“ е традиционно наименование съгласно член 112, буква а) от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Език на традиционното наименование:** хърватски

#### Списък на съответните защитени наименования за произход или географски указания

Традиционното наименование „Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)“ може да се използва за всички хърватски вина със защитено наименование за произход, които отговарят на изискванията за използване на това традиционно наименование.

#### Категории лозаро-винарски продукти

Вино съгласно определението в част II, точка 1 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

#### Определение

„Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)“ е синоним на наименованието „защитено наименование за произход“, разрешено за описване на вина, произведени от грозде от препоръчани сортове *Vitis vinifera*, в съответствие с Наредбата относно националния списък на сертифицираните сортове грозде (Официален вестник № 53/2014). Естественото алкохолно съдържание на тези вина трябва да бъде не по-малко от:

- 10 об. % в зона В;
- 10,5 об. % в зона CI;
- 11 об. % в зона CII.

Максималният добив за производството на тези вина е:

- 10 000 kg/ha (6 000 l/ha) в зона В;
- 11 000 kg (6 600 l/ha) в зони CI и CII.

Не се допуска обогатяване, подслаждане, повишаване и намаляване на киселинното съдържание. Аналитичното и органолептичното изследване са задължителни. В зависимост от степента на зрелост на гроздето и от процеса на производство и отлежаване на виното може да се използват следните допълнителни наименования:

- Arhivsko vino
- Desertno vino
- Kasna berba
- Izborna berba
- Izborna berba bobica
- Izborna berba prosušenih bobica
- Ledeno vino.

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ПРАВНА ЗАКРИЛА НА ТРАДИЦИОННО НАИМЕНОВАНИЕ

**„KVALITETNO BISER VINO“**

**Дата на получаване:** 17 май 2013 г.

**Език на заявлението:** хърватски

**Номер на досието:** TDT-HR-N1639

**Заявител:**

Министерство на земеделието  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVATSKA

**Наименование:** Kvalitetno biser vino

„Kvalitetno biser vino“ е традиционно наименование съгласно член 112, буква а) от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Език на традиционното наименование:** хърватски

**Списък на съответните защитени наименования за произход или географски указания**

Традиционното наименование „Kvalitetno biser vino“ може да се използва за всички хърватски искрящи вина със защитено наименование за произход, които отговарят на изискванията за използване на това традиционно наименование.

**Категории лозаро-винарски продукти**

Искрящо вино съгласно определението в част II, точка 8 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Определение**

„Kvalitetno biser vino“ е синоним на наименованието „защитено наименование за произход“, разрешено за описване на искрящо вино, получено от качествени вина, от младо вино в процес на ферментация, от гроздова мъст или от частично ферментирала гроздова мъст, произведени от грозде от препоръчани сортове *Vitis vinifera*, в съответствие с Наредбата относно националния списък на сертифицираните сортове грозде (Официален вестник № 53/2014). Вината, обозначени с традиционното наименование „Kvalitetno biser vino“, трябва да имат общо алкохолно съдържание не по-малко от 9 об. % и действително алкохолно съдържание не по-малко от 7 об. %. Свръхналягането, дължащо се на разтворен ендогенен въглероден диоксид, в затворени съдове и при температура 20 °C, трябва да е не по-ниско от 1 бар и не по-високо от 2,5 бара.

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ПРАВНА ЗАКРИЛА НА ТРАДИЦИОННО НАИМЕНОВАНИЕ

**„MLADO VINO“**

**Дата на получаване:** 17 май 2013 г.

**Език на заявлението:** хърватски

**Номер на досието:** TDT-HR-N1641

**Заявител:**

Министерство на земеделието  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVATSKA

**Наименование:** Mlado vino

„Mlado vino“ е традиционно наименование съгласно член 112, буква б) от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Език на традиционното наименование:** хърватски

**Списък на съответните защитени наименования за произход или географски указания**

Традиционното наименование „Mlado vino“ може да се използва за всички хърватски вина със защитено наименование за произход, които отговарят на изискванията за използване на това традиционно наименование.

**Категории лозаро-винарски продукти**

Вино съгласно определението в част II, точка 1 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Определение**

„Mlado vino“ е традиционно наименование, разрешено за вина, произведени от грозде от препоръчани сортове *Vitis vinifera*, в съответствие с Наредбата относно националния списък на сертифицираните сортове грозде (*Официален вестник* № 53/2014), при които процесът на ферментация е завършен или почти завършен. Вината, обозначени с традиционното наименование „Mlado vino“, трябва да са пуснати на пазара преди 31 декември на календарната година, когато е набрано гроздето.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ПРАВНА ЗАКРИЛА НА ТРАДИЦИОННО НАИМЕНОВАНИЕ

**„VRHUNSKO PJENUŠAVO VINO“**

Дата на получаване: 17 май 2013 г.

Език на заявлението: хърватски

Номер на досието: TDT-HR-N1644

**Заявител:**

Министерство на земеделието  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVATSKA

Наименование: Vrhunsko pjenušavo vino

„Vrhunsko pjenušavo vino“ е традиционно наименование съгласно член 112, буква а) от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Език на традиционното наименование: хърватски

**Списък на съответните защитени наименования за произход или географски указания**

Традиционното наименование „Vrhunsko pjenušavo vino“ може да се използва за всички хърватски пенливи вина със защитено наименование за произход, които отговарят на изискванията за използване на това традиционно наименование.

**Категории лозаро-винарски продукти**

Пенливо вино съгласно определението в част II, точка 4 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Определение**

„Vrhunsko pjenušavo vino“ е синоним на наименованието „защитено наименование за произход“, използвано за описване на пенливи вина, получени чрез първична алкохолна ферментация от прясно грозде или гроздова мъст, или чрез вторична алкохолна ферментация от вино, подходящо за получаването на качествени или висококачествени вина, произведени от грозде от препоръчани сортове *Vitis vinifera*, в съответствие с Наредбата относно националния списък на сертифицираните сортове грозде (*Официален вестник* № 53/2014). Пенливите вина, обозначени с традиционното наименование „Vrhunsko pjenušavo vino“, трябва да имат действително алкохолно съдържание не по-малко от 10 об. % и свърхналягане, дължащо се на разтворен ендегенен въглероден диоксид, в затворени съдове и при температура 20 °C, не по-ниско от 3 бара.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ПРАВНА ЗАКРИЛА НА ТРАДИЦИОННО НАИМЕНОВАНИЕ

**„KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (KVALITETNO VINO KZP)“**

Дата на получаване: 17 май 2013 г.

Език на заявлението: хърватски

Номер на досието: TDT-HR-N1640

**Заявител:**

Министерство на земеделието  
Ulica grada Vukovara 78  
HR-10000 Zagreb  
HRVATSKA

**Наименование:** Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP) независимо дали е допълнено от:

- Mlado vino: ако е произведено от грозде от препоръчани сортове *Vitis vinifera*, в съответствие с Наредбата относно националния списък на сертифицираните сортове грозде (Официален вестник № 53/2014), при което процесът на ферментация е завършен или почти завършен и което е пуснато на пазара преди 31 декември на календарната година, когато е набрано гроздето;
- Arhivsko vino: ако е престояло в изба най-малко пет години, от които последните три — в бутилката;
- Desertno vino: ако е получено чрез преработка на презряло или сухо грозде, има естествено алкохолно съдържание не по-малко от 16 об. % и действително алкохолно съдържание не по-малко от 9 об. %.

„Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ е традиционно наименование съгласно член 112, буква а) от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Език на традиционното наименование:** хърватски

#### **Списък на съответните защитени наименования за произход или географски указания**

Традиционното наименование „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“ може да се използва за всички хърватски вина със защитено наименование за произход, които отговарят на изискванията за използване на това традиционно наименование.

#### **Категории лозаро-винарски продукти**

Вино, съгласно определението в част II, точка 1 от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

#### **Определение**

„Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim (Kvalitetno vino KZP)“ е синоним на наименованието „защитено наименование за произход“, използвано за описване на вина, произведени от грозде от препоръчани сортове *Vitis vinifera*, в съответствие с Наредбата относно националния списък на сертифицираните сортове грозде (Официален вестник № 53/2014). Виното, обозначено с традиционното наименование „Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)“, трябва да има естествено алкохолно съдържание не по-малко от:

- 8,5 об. % в зона В;
- 9,0 об. % в зона CI;
- 9,5 об. % в зона CII.

Максималният добив за тези вина е:

- 11 000 kg/ha (7 700 l/ha) в зона В;
- 12 000 kg (8 400 l/ha) в зони CI и CII.

Аналитичното и органолептичното изследване са задължителни.

---

**Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**  
(2018/С 51/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„CHOUCROUTE D'ALSACE“**

**EC №: FR-PGI-0005-01066 — 29.11.2012**

**ЗНП ( ) ЗГУ (X)**

**1. Наименование**

„Choucroute d'Alsace“

**2. Държава членка или трета държава**

Франция

**3. Описание на селскостопанския продукт или храната**

**3.1. Вид продукт**

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

„Choucroute d'Alsace“ е преработен зеленчук, получен посредством естествена млечнокисела анаеробна ферментация на зелеви листа (*Brassica oleracea* L.), които са предварително нарязани на ивици и поставени във ферментационни съдове с добавена сол.

Под въздействието на естествено присъстващите в зелето и в съдовете млечнокисели бактерии захарите в него се трансформират в млечна киселина.

Продуктът, който се получава, е балансиран: леко кисел (без излишна киселинност) и леко сладък (естествено наличните захари се използват за естествената млечнокисела ферментация).

Той може да бъде представен по два начина:

— сурово кисело зеле;

— варено кисело зеле, което е преминало топлинна обработка след ферментацията. В този случай при варенето към него може да се добавят животински мазнини (свинска, гъша или патешка мас) или растителни мазнини, бекон (до 10 %), алкохол (бяло елзаско вино със ЗНП, пенливо елзаско вино със ЗНП или бира), бульон, билки и подправки (сол, черен пипер, хвойна, чесън, лук, дафинов лист, кориандър, кимион, машерка), аскорбинова киселина или ароматизиращи препарати.

Суровото кисело зеле „Choucroute d'Alsace“ се характеризира със:

— бял до светложълт цвят;

— силна миризма, специфична за ферментиралото зеле;

— леко хрупкава консистенция;

— леко кисел вкус: рН ≤ 4 и титруема киселинност ≥ 1 %;

— дълги и тънки ивици: тегловният процент на прясно нарязаните зелеви ивици с дължина над 15 cm е над 50 %;

— тегло на големите парчета кочан, наречени „mouchoirs“, под 5 %.

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1

Вареното кисело зеле „Choucroute d'Alsace“ се характеризира с:

- бял до светложълт цвят;
- дълги и тънки ивици;
- твърда консистенция;
- леко кисел вкус: титруемата киселинност, изразена в процентно съдържание на млечна киселина, е между 0,4 % и 1 %.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Разрешените за производството на зеле сортове се включват в списък на сортовете, който се актуализира всяка година на базата на оценка на резултатите на различните сортове от гледна точка на качествените цели, изразени във вид на:

- агрономично качество (минимално средно тегло на зелето от 3 kg, ранна зрялост, правилно узряване);
- уязвимост към некрози (отрицателен ефект върху външния вид на киселото зеле: структура и цвят);
- качества на киселото зеле (лесно нарязване, хомогенност, бял до светложълт цвят на ивиците, дълги и тънки ивици).

Сортовете, които се използват понастоящем, са: almanac, alsior, ambrosia, atria, brigadier, burton, cabton, jubilé, landini, liberator, mandy, megaton, neuropa, novoton, padoc, passat, puccini, ramco, ramkila, septdor, tobia, transam, tyhoon и vestri.

Всяка година списъкът на сортовете се изпраща на операторите, както и на инспекционния орган и на компетентните контролни органи.

Зелето се събира при достигане на оптимална зрялост, когато то има следните характеристики: минимално средно тегло от 3 kg, твърда глава, цвят на горната обвивка на главата, който преминава от зелено към жълто.

Няма ограничение по отношение на източника на суровината.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Етапите на преработка на зелето за производството на кисело зеле (нарязване, осоляване, ферментация) и етапите на готвене (за вареното кисело зеле) се извършват в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковането на „Choucroute d'Alsace“ се извършва в географския район.

Киселото зеле е продукт, чувствителен към въздуха и светлината, които предизвикват окислителни процеси, отговорни за промяната на неговия вкус, и поради това то трябва да се манипулира максимално рядко.

Впрочем пълненето на опаковките също изисква знания и умения от страна на операторите, тъй като трябва да се извършва внимателно, така че тънките и дълги ивици на „Choucroute d'Alsace“ да могат да се предпазят от счупване.

Вареното кисело зеле „Choucroute d'Alsace“ се опакова топло непосредствено след топлинната обработка.

3.6. *Специфични правила за етикетироване на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху етикета трябва задължително да се постави означението „зеленчук“. То се разполага в същото зрително поле, в което фигурира името на ЗГУ „Choucroute d'Alsace“, и се изписва с букви, чийто размер (с изключение на главните букви) е поне равен на половината от размера на буквите, използвани за изписването на наименованието на ЗГУ.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща региона на Елзас, и по-специално департаментите Bas-Rhin и Haut-Rhin.



## 5. Връзка с географския район

### Специфични характеристики на географския район

Климатът в Елзас е полуконтинентален и се характеризира със студени и сухи зими и горещи лета с чести бури, благодарение на защитата, която предлага намиращият се на запад планински масив на Vogezite.

Исторически погледнато, отглеждането на зеле в Елзас се е развило поради благоприятните условия за това. Богатите на хранителни вещества почви с добър капацитет за задържане на влагата, както и климатичният цикъл (дъждовна пролет с пик на валежите през май, горещо лято с чести бури, намаляване на валежите до края на годината), който се припокрива с вегетационния цикъл на зелето, благоприятстват развитието на тази култура.

Киселото зеле има силна историческа връзка с Елзас, свидетелство за която са, на първо място, етимологията и произходът на термина „choucroute“ (кисело зеле), който произхожда от елзаската дума *Sürkrüt* (sür: което означава кисел и krüt: зеле).

Произходът на киселото зеле е толкова стар, че е трудно да се определи с точност, но връзката му с Елзас е от дълги години неоспорима, както уточнява например Charles Gerard (*L'Ancienne Alsace à table* [„На трапезата в някогашен Елзас“], 1877 г.), който твърди, че „Произходът на киселото зеле е неразривно свързан с жителите на Елзас. Елзасецът и ястието са еднакво стари, като произходът им се губи някъде в мрака на историята“.

Първите писмени доказателства датират от XVI век. Може да се посочи например книгата „*Krauterbuch*“ от Jérôme Bock (1539 г.), в която, изреждайки задачите на домакинята през зимата, авторът пише, че тя е осолела зелето и споменава думата *Sauerkappes* (кисело зеле).

Точно описание на традиционния метод на производство на кисело зеле е дадено например от Jean-Louis Schlienger и André Braun: „Кисело зеле [...] се приготвя във всички домакинства. Използва се здраво и плътно бяло главесто зеле, което се изчиства от зелените листа и от кочана, след което се нарязва със специален нож, представляващ снабдена с две или три наточени коси остриета дъска, върху която се движи зелето, натъпкано в дървена кутия. [...] Ивиците се разполагат в слой с дебелина от около 8 сантиметра в керамични варели, чието дъно е покрито със сол и подправки. [...] операцията продължава до запълването на съда. [...] цялото количество [...] се оставя да ферментира в продължение на три до четири седмици на защитено от измръзване място.“

Когато се изважда, за да бъде консумирано, киселото зеле се изчиства от саламурата [...], във варела се добавя вода, за да се предотврати действието на въздуха върху останалото зеле, което излъчва силна, натрапчива миризма.“ (*Le mangeur Alsacien, deux mille ans de gastronomie* [„Какво се яде в Елзас: две хиляди години гастрономия“], 2000 г.).

От тези цитати става ясно, че произведеното в Елзас кисело зеле е зеленчук.

Процесът на приготвяне на „Choucroute d'Alsace“ е лесен, но изисква истински знания и умения.

За да се получат характерните дълги, тънки и бели ивици, е необходимо да се избере подходящ сорт зеле, събирането на реколтата да се извърши на оптималния етап на зрялост и освен това зелето да е преминало през надлежна предварителна обработка. Проверката на свежестта на зелето и последващите етапи на отстраняване на кочана, фасониране и настъргване са ключови за гарантирането на качествен резултат. Количеството сол се коригира по начин, който отчита климатичните условия в момента на поставянето в съдовете.

Ферментацията става по естествен път без никаква намеса, която да ускори нейното настъпване. Всичко се оставя на действието на млечните бактерии в зелето и в околната среда (ферментационни съдове). Ето защо производителите на кисело зеле внимават да не дезинфектират съдовете, като ги мият само с вода, за да не се нарушава бактериалната флора, която гарантира органолептичните качества на киселото зеле.

Опаковането на суровото кисело зеле, както и приготвянето и опаковането на вареното кисело зеле също изискват специфични знания и умения от производителя, така че да се запазят дългите и тънки ивици на „Choucroute d'Alsace“. От съществено значение е манипулацията да се извърши внимателно от опитни оператори, за да се предотврати счупването на ивиците кисело зеле.

### Специфични характеристики на продукта

„Choucroute d'Alsace“ се характеризира със:

— своите дълги и тънки ивици;

— своя бял до светложълт цвят;

— своята леко хрупкава консистенция за суровото кисело зеле и твърда консистенция за вареното кисело зеле;

— своя леко кисел вкус.

#### Причинно-следствена връзка

Връзката на „Choucroute d'Alsace“ с географския район се основава на качеството и репутацията на продукта.

Процесът на производство на кисело зеле в Елзас се е развил в резултат на два характерни за тази област природни фактора: благоприятните за отглеждането на зеле почвено-климатични условия и типичните за полуконтиненталния климат сурови зими. При тези условия жителите на Елзас са прибягвали до въпросната техника на преработка посредством ферментация, която им е позволявала да съхраняват наличните в областта големи количества зеле и в същото време да запазват неговите хранителни качества. Така киселото зеле е можело да се консумира през целия зимен период.

Разработването на тази техника още от Средновековието е довело до развитието на специфични знания и умения, които все още се прилагат в елзаските цехове за преработка на зеле.

Изборът на зелевите сортове, етапите на отглеждане, свежестта на използваното зеле, както и овладяването на стъпките по отстраняване на кочана и нарязване позволяват да се получат тънките и дълги ивици на „Choucroute d'Alsace“.

Овладяването на процеса на осоляване (количество, разпределение на солта), а след това и напълно естествената ферментация на зелето при елзаските климатични условия и под въздействието на млечнокиселата флора на зелето и във ферментационните съдове определят органолептичните характеристики на „Choucroute d'Alsace“: леко кисел вкус и леко хрупкава консистенция. Осоляването е от голямо значение за съхранението, консистенцията и цвета на киселото зеле. Ферментацията в анаеробна среда позволява да се предотврати окисляването на зелето и така да се запази характерният за „Choucroute d'Alsace“ бял до светложълт цвят. Този етап, който се осъществява в съдове и в помещения при нерегулирана температура, зависи пряко от климатичните условия в географския район, които определят неговата продължителност и оказват влияние върху качеството на крайния продукт. Така той може да продължи от 2 седмици до няколко месеца в зависимост от температурите на външната среда. Проследяването и контролът на този етап, който е от решаващо значение за качеството на „Choucroute d'Alsace“, зависи до голяма степен от знанията и уменията, както и от опита на производителя.

И накрая, манипулирането на киселото зеле при изваждането му от съдовете и евентуално при варенето, както и по време на опаковането налага операторите от географския район да притежават съответните знания и умения, за да запазят целостта на много крехките и чупливи ивици.

Репутацията на „Choucroute d'Alsace“ в миналото и сега има тясна връзка с териториалната свързаност на този зеленчук с областта Елзас.

Киселото зеле „Choucroute d'Alsace“ е известно основно като зеленчук, който се консумира като гарнитура към различни по естество ястия. Urbain DUBOIS например представя „Choucroute d'Alsace“ като гарнитура с достойни за възхвала качества: „Гарнитура от кисело зеле — за предпочитане е да се използва „Choucroute d'Alsace“ (*Nouvelle cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne* [„Нови кулинарни рецепти на буржоазията за града и селото“], 1888 г.).

До XIX век както суровото, така и вареното кисело зеле „Choucroute d'Alsace“ се консумира основно от най-малко заможните домакинства. Това се доказва по-специално от записките на д-р Maugue, който констатира, че „Жителите на Елзас правят кисело зеле от това голямо главесто зеле, като преди това го нарязват; то се консумира с удоволствие и е основната храна на местното население в тази област“ (*Histoire naturelle de la province d'Alsace* [„Естествена история на провинция Елзас“], 1726 г.). Jean-Louis Schlienger и André Braun уточняват начините за консумация на вареното кисело зеле, като наблягат на следното: „Киселото зеле се консумира като зимен зеленчук, след като се вари на слаб огън в продължение на пет часа. [...] То може да се използва вместо прясното зеле във варените месни ястия [rot-au-feu], като по празниците в богатите домакинства се е приготвяло с бекон или свинска мас. [...] можело е освен това да се гарнира с бекон, картофи, наденички и различни парчета свинско месо“ (вж. цитираното по-горе произведение). Така например на сватбата на Жорж де Рибопиер, владетел на Елзас, с Елизабет дьо Хайфеншайн на 6 ноември 1543 г. като гарнитура към ястие на основата на дроб е било сервирано кисело зеле, вероятно варено.

Анексирането на Елзас от Германия през 1871 г., когато много жители на Елзас и Мозел са напуснали домовете си, е причина този продукт да стана известен във Франция.

Органолептичните качества на „Choucroute d'Alsace“ са известни и в наши дни: „Най-доброто кисело зеле е това, което идва от областта между Вогезите и Рейн. То е точно толкова вкусно, апетитно и хрупкаво, колкото трябва да бъде.“ (Marchal, P.L., *Les journées de la choucroute de Colmar ou les rencontres des citadins et des agriculteurs sous le signe de la gastronomie* [„Дни на киселото зеле в Колмар или срещи с гражданите и земеделските стопани под знака на гастрономията“], *Saisons d'Alsace*, зима 1968 г., № 25).

Tony Hartmann, известен готвач, сладкар и майстор на сладолед, произхождащ от Елзас, казва също така: „Без значение дали е варено или сурово, в сос или конфитюр, киселото зеле все още пази славата си.“ (*Variations autour de la Choucroute* [„Вариации на тема кисело зеле“], Éditions Hirlé, 2005 г.).

И накрая, всяка есен в много села се организират празници на „Choucroute d'Alsace“, например в известното със своето кисело зеле село Krautergersheim празникът се отбелязва от 1973 г. насам.

**Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ChoucrouteAlsace2016.pdf>

---









ISSN 1977-0855 (електронно издание)  
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

BG