

Официален вестник

С 255

на Европейския съюз

Година 51

Издание на български език

Информация и известия

8 октомври 2008 г.

Известие №	Съдържание	Страница
------------	------------	----------

II Известия

ИЗВЕСТИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Комисия

2008/С 255/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5292 — Tata/Mubadala/Lochmore/Piaggio) ⁽¹⁾	1
2008/С 255/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5249 — Edison/Hellenic Petroleum/IV) ⁽¹⁾	1
2008/С 255/03	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5290 — Phoenix/CERP Lorraine — Répartition France) ⁽¹⁾	2
2008/С 255/04	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5255 — TDK/Ercos) ⁽¹⁾	2

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Комисия

2008/С 255/05	Обменен курс на еврото	3
2008/С 255/06	Съобщение на Комисията за определяне на наличното количество за първото полугодие на 2009 г. за някои продукти от сектора на млякото и млечните продукти в рамките на някои открити от Общността квоти	4

V Обявления

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

Комисия

2008/С 255/07	Програма „Обучение през целия живот“ — Покана за предоставяне на предложения 2009 г. — DG EAC/31/08	6
---------------	---	---

ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

Комисия

2008/С 255/08	Известие за предстоящо изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки	8
---------------	--	---

ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА НА КОНКУРЕНЦИЯ

Комисия

2008/С 255/09	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.5340 — King/Carvis III/KVT) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Комисия

2008/С 255/10	Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни	10
---------------	--	----

Съобщение за читателите (Виж стр. 3 от корицата)



⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

II

(Известия)

ИЗВЕСТИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело COMP/M.5292 — Tata/Mubadala/Lochmore/Piaggio)

(текст от значение за ЕИП)

(2008/C 255/01)

На 30 септември 2008 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. Пълният текст на решението е достъпен само на Английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички търговски тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- на страницата, посветена на конкуренцията, на уебсайта Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Този сайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително индекси за търсене по предприятие, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex под номер 32008M5292. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право (<http://eur-lex.europa.eu>).

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело COMP/M.5249 — Edison/Hellenic Petroleum/JV)

(текст от значение за ЕИП)

(2008/C 255/02)

На 27 август 2008 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. Пълният текст на решението е достъпен само на Английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички търговски тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- на страницата, посветена на конкуренцията, на уебсайта Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Този сайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително индекси за търсене по предприятие, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex под номер 32008M5249. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право (<http://eur-lex.europa.eu>).

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело COMP/M.5290 — Phoenix/CERP Lorraine — Répartition France)**

(текст от значение за ЕИП)

(2008/C 255/03)

На 30 септември 2008 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. Пълният текст на решението е достъпен само на Английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички търговски тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- на страницата, посветена на конкуренцията, на уебсайта Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Този сайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително индекси за търсене по предприятие, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex под номер 32008M5290. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право (<http://eur-lex.europa.eu>).

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело COMP/M.5255 — TDK/Epcos)**

(текст от значение за ЕИП)

(2008/C 255/04)

На 15 септември 2008 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. Пълният текст на решението е достъпен само на Английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички търговски тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- на страницата, посветена на конкуренцията, на уебсайта Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Този сайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително индекси за търсене по предприятие, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex под номер 32008M5255. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право (<http://eur-lex.europa.eu>).

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

7 октомври 2008 г.

(2008/C 255/05)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс
USD щатски долар	1,3632	TRY турска лира	1,854
JPY японска йена	139,51	AUD австралийски долар	1,8785
DKK датска крона	7,4623	CAD канадски долар	1,4991
GBP лира стерлинг	0,77725	HKD хонконгски долар	10,5871
SEK шведска крона	9,6586	NZD новозеландски долар	2,1437
CHF швейцарски франк	1,5526	SGD сингапурски долар	1,9948
ISK исландска крона	197	KRW южнокорейски вон	1 793,63
NOK норвежка крона	8,381	ZAR южноафрикански ранд	12,0043
BGN български лев	1,9558	CNY китайски юан рен-мин-би	9,2928
CZK чешка крона	24,48	HRK хърватска куна	7,1404
EEK естонска крона	15,6466	IDR индонезийска рупия	13 018,56
HUF унгарски форинт	249,13	MYR малайзийски рингит	4,761
LTL литовски лит	3,4528	PHP филипинско песо	64,48
LVL латвийски лат	0,7093	RUB руска рубла	35,6045
PLN полска злота	3,433	THB тайландски бат	47,058
RON румънска лея	3,9223	BRL бразилски реал	2,9602
SKK словашка крона	30,395	MXN мексиканско песо	16,2084

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

Съобщение на Комисията за определяне на наличното количество за първото полугодие на 2009 г. за някои продукти от сектора на млякото и млечните продукти в рамките на някои открити от Общността квоти

(2008/C 255/06)

При предоставянето на лицензии за внос за второто полугодие на 2008 г. за някои квоти, посочени в Регламент (ЕО) № 2535/2001 на Комисията ⁽¹⁾, заявленията за лицензии се отнасят за количества от съответните продукти, по-малки от наличните. Затова е уместно за всяка квота да се изчисли наличното количество за периода от 1 януари до 30 юни 2009 г., като се вземат предвид неразпределените количества, произтичащи от Регламент (ЕО) № 578/2008 на Комисията от 19 юни 2008 г. за определяне в каква степен могат да бъдат приети заявленията за лицензии за внос, подадени през юни 2008 г. за някои млечни продукти в рамките на някои тарифни квоти, открити с Регламент (ЕО) № 2535/2001 ⁽²⁾.

Наличните количества за периода от 1 януари до 30 юни 2009 г. за второто полугодие на вносната година за някои квоти, определени в Регламент (ЕО) № 2535/2001, са посочени както следва.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ I.A

Номер на квотата	Количество (kg)
09.4590	68 537 000
09.4599	11 360 000
09.4591	5 360 000
09.4592	18 438 000
09.4593	5 413 000
09.4594	20 007 000
09.4595	7 502 502
09.4596	19 417 492

ПРИЛОЖЕНИЕ I.E

Продукти с произход от Швейцария	
Номер на квотата	Количество (kg)
09.4155	1 500 000

ПРИЛОЖЕНИЕ I.3

Продукти с произход от Норвегия	
Номер на квотата	Количество (kg)
09.4179	2 594 850

⁽¹⁾ OВ L 341, 22.12.2001 г., стр. 29.

⁽²⁾ OВ L 161, 20.6.2008 г., стр. 20.

ПРИЛОЖЕНИЕ I.II

Продукти с произход от Исландия	
Номер на квотата	Количество (kg)
09.4205	175 000
09.4206	360 000

V

(Обявления)

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

КОМИСИЯ

**Програма „Обучение през целия живот“ — Покана за предоставяне на предложения 2009 г. —
DG EAC/31/08**

(2008/C 255/07)

1. Цели и описание

Настоящата покана за предоставяне на предложения се основава на решението, с което се създава програмата „Обучение през целия живот“, прието от Европейския парламент и Съвета на 15 ноември 2006 г. (Решение № 1720/2006/ЕО) ⁽¹⁾. Програмата обхваща периода от 2007 г. до 2013 г. Конкретните цели на програмата „Обучение през целия живот“ са изброени в член 1, параграф 3 от решението.

2. Условия за кандидатстване

Програмата „Обучение през целия живот“ се отнася за всички видове и равнища на образованието и професионалното образование и обучение, и е достъпна за всички субекти, изброени в член 4 от решението.

Участниците трябва да бъдат установени в една от следните страни ⁽²⁾:

- 27-те страни от Европейския съюз (считано от 1 януари 2007 г.),
- страните от ЕАСТ и ЕИП: Исландия, Лихтенщайн и Норвегия,
- страни-кандидатки: Турция.

3. Бюджет и продължителност на проектите

Общият бюджет, предоставен за тази покана, е оценен на 961 млн. EUR.

Размерът на предоставените безвъзмездни средства, както и продължителността на проектите, варират в зависимост от такива фактори, каквито са видът на проекта и броят на участващите страни.

4. Срок за подаване на заявленията

Основните срокове са следните:

Университетска харта: „Еразмус“	28 ноември 2008 г.
„Комениус“, „Грундвиг“: Обучение на работното място	
— първи краен срок	16 януари 2009 г.
— допълнителни крайни срокове	30 април 2009 г.
	15 септември 2009 г.
„Комениус“: Асистентски стажове за начинаещи преподаватели	30 януари 2009 г.

⁽¹⁾ <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/jOHtml.do?uri=OJ:L:2006:327:SOM:EN:HTML>

⁽²⁾ С изключение на програмата „Жан Моне“, която е достъпна за институции в областта на висшето образование от целия свят.

„Леонардо да Винчи“: Мобилност (включително удостоверения за мобилност по програма „Леонардо да Винчи“)	6 февруари 2009 г.
„Еразмус“: Интензивни езикови курсове (EILC)	
Програма „Жан Моне“	13 февруари 2009 г.
„Комениус“, „Леонардо да Винчи“, „Грундвиг“: Партньорства	20 февруари 2009 г.
„Комениус“: Комениус Регио партньорства	
„Грундвиг“: Семинари	
„Комениус“, „Еразмус“, „Леонардо да Винчи“, „Грундвиг“:	27 февруари 2009 г.
Многострани проекти, мрежи и съпътстващи мерки	
„Леонардо да Винчи“: Трансфер на многострани иновационни Проекти	27 февруари 2009 г.
„Еразмус“: Интензивни програми (ИП), Студентска мобилност за обучение и стажове (включително удостоверения, даващи право на консорциумите да организират стажове по програма „Еразмус“) и Мобилност на персонала (командировки на преподаватели и обучение на персонала)	13 март 2009 г.
„Грундвиг“: Асистентски стажове, проекти за възрастни Доброволци	31 март 2009 г.
Широкообхватна програма	31 март 2009 г.
Широкообхватна програма: Ключова дейност 1 — Учебни посещения	9 април 2009 г.

5. Пълна информация

Пълният текст на „Покана за предоставяне на предложения по програмата „Обучение през целия живот“ за периода 2008-2010 г.: актуализирана версия за 2009 г. — стратегически приоритети“, заедно с ръководството за участие в програмата „Обучение през целия живот“ и формулярите за заявяване на участие могат да бъдат намерени на следния интернет адрес: <http://ec.europa.eu/lfp>

Заявленията трябва да отговарят на всички условия в пълния текст на поканата и да бъдат подадени като се използват предоставените за целта формуляри.

ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

КОМИСИЯ

Известие за предстоящо изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки

(2008/C 255/08)

1. Както е предвидено в член 11, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 384/96 на Съвета от 22 декември 1995 г. за защита срещу дъмпингов внос на стоки от страни, които не са членки на Европейската общност ⁽¹⁾, Комисията уведомява, че освен в случай на започване на преразглеждане в съответствие с изложената по-долу процедура, срокът на действие на упоменатите по-долу антидъмпингови мерки изтича на датата, посочена в таблицата по-долу.

2. Процедура

Производителите от Общността могат да подадат писмено искане за преразглеждане. Това искане трябва да съдържа достатъчно доказателства, че изтичането на действието на мерките по всяка вероятност ще доведе до продължаване или повторение на дъмпинга и вредата от него.

Ако Комисията реши да преразгледа съответните мерки, на вносителите, износителите, представителите на страната износител и на производителите от Общността ще бъде предоставена възможност да развият, опровергаят или предоставят коментари по въпросите, повдигнати в искането за преразглеждане.

3. Срок

Производителите от Общността могат да подадат писмено искане за преразглеждане въз основа на горното основание, което да бъде получено в Европейската комисия, Directorate-General for Trade (Unit H-1), J-79 4/23, B-1049 Brussels ⁽²⁾, по всяко време след датата на публикуване на настоящото известие, но не по-късно от три месеца преди датата, упомената в таблицата по-долу.

4. Настоящото известие е публикувано в съответствие с член 11, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 384/96.

Продукт	Страна/и на произход или износ	Мерки	Позоваване	Дата на изтичане на срока на действие
Спално бельо (тип памучно)	Пакистан	Антидъмпингово мито	Регламент (ЕО) № 397/2004 на Съвета (ОВ L 66, 4.3.2004 г., стр. 1), последно изменен с Регламент (ЕО) № 695/2006 на Съвета (ОВ L 121, 6.5.2006 г., стр. 14)	5.3.2009 г.

⁽¹⁾ ОВ L 56, 6.3.1996 г., стр. 1.

⁽²⁾ Факс (32-2) 295 65 05.

ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА НА КОНКУРЕНЦИЯ

КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело COMP/M.5340 — King/Carvis III/KVT)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2008/C 255/09)

1. На 26 септември 2008 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, с която предприятията King Luxembourg SARL („King“, Люксембург) и Carvis General Partner III Ltd („Carvis III“, Обединеното кралство) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от регламента на Съвета съвместен контрол над предприятието Koenig Verbindungstechnik AG („KVT“, Швейцария) посредством покупка на дялове.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за King: фонд за частни капиталови инвестиции,
- за Carvis III: фонд за частни капиталови инвестиции,
- за KVT: индустриални съединителни и монтажни елементи.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламент (ЕО) № 139/2004. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с известието на Комисията относно опростената процедура за разглеждане на определени концентрации по Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾, 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 операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс ((32-2) 296 43 01 или 296 72 44) или по пощата, с позоваване на COMP/M.5340 — King/Carvis III/KVT, на следния адрес:

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

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ C 56, 5.3.2005 г., стр. 32.

ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2008/C 255/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Възраженията трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЯНА

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

Заявка за промяна в съответствие с член 9

„QUESO MANCHEGO“

ЕО №: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

ЗГУ ☐ ЗНП ☒

1. Рубрика от спецификацията на продукта, за която се изисква промяна

- ☐ Наименование
- ☒ Описание
- ☒ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☐ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☒ Национални изисквания
- ☒ Други (инспекционен орган)

2. Вид на изменението

- ☐ Промяна в единния документ или в резюмето
- ☒ Промяна в спецификацията на регистрираното ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван нито единен документ, нито резюме

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- ☐ Промяна в спецификацията, която не води до изменение на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- ☐ Временна промяна в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Промени

3.1. Описание на продукта

Постигнатият през последните години технологичен напредък и осъвременяването на законодателството доведоха до усъвършенстване на техниките за анализ, а оттам и до по-голяма надеждност и прецизност на резултатите; вследствие на това се стигна до някои промени в отличителните параметрите на сиренето „Queso Manchego“.

Свързаните с консистенцията на сиренето „Queso Manchego“ органолептични характеристики се постигат благодарение на подходящ период на зреене; поради това периодът на зреене за сирената, чието тегло не надвишава 1,5 kg, се скъсява и се въвежда максимален период на зреене от две години, с оглед съхраняване на присъщите за този вид сирене органолептични характеристики.

Минималното маслено съдържание се повишава от 6 % на 6,5 %. От проведените многобройни анализи в мандрите и в лабораторията на Регулаторния съвет се установи, че средната масленост надвишава 7 %.

Определянето на макроскопични примеси и пробата за редуктаза с метиленово синьо остаряха като техники за анализ.

Понятието „общ сух екстракт“ се заменя с „полезен сух екстракт“, тъй като отразява по-точно способността на млякото да се превърне в сирене.

Въвежда се нов параметър за контрол на аналитичните характеристики на млякото, а именно неговата плътност. В случая с млякото плътността е тясно свързана с неговия физикохимичен състав.

Променят се размерите на продукта, тъй като през последните години се забелязва отчетлива пазарна тенденция на търсене на по-малки по размер сирена.

Минималното изискване за киселинност (pH) на сирената се намалява на 4,8, въз основа на научни изследвания, които доказват, че това е обичайна аналитична стойност за този вид сирене.

Лабораторията на контролния орган използва в настоящата си практика техниката на електрофореза за анализ на сместа мляко — сирене. Освен че е официално призната, с годините тази техника се доказва като надеждна и бърза.

Текстът „Граница на холестерола: 98 % от стероловата фракция от неосапуняемия екстракт“ се заличава. Използваните понастоящем методи са по-усъвършенствани и по-надеждни и затова не се налага този метод на анализ да продължи да бъде използван.

С течение на времето и след изготвяне и доразвитие на формуляра с описание на профила на сиренето „Queso Manchego“ се пристъпи към реорганизация на характеристиките на продукта с това наименование за произход, като изключително внимание се обръща на органолептичните характеристики, представени в първоначалната спецификация.

От четири години насам е въведена точковата система. Измененията, внесени в различните описания на органолептичните параметри, се дължат на наблюдаваното през последните години развитие на използваната лексика в областта на сензорния анализ.

3.2. Географски район

Районът на производство бе актуализиран, вследствие на настъпила промяна в терминологията — вече не се говори за общини, а за населени места.

В резултат на това се появиха нови населени места, които в миналото са били част от някои общини, но които, в рамките на тези общини, вече са били част от района на производство.

И ако сега, с новото признаване, тези населени места не бъдат добавени, те ще останат извън района на производство, въпреки че винаги са били признати като намиращи се в рамките на съответната община, защото неизменно са отговаряли на определените условия.

3.3. Доказателства, че продуктът произхожда от определения географски район

Въведена бе практиката да се „поставя казеинов печат върху коричката на сиренето“, тъй като тя е един от основните елементи за идентификация и контрол.

Този контролен елемент представлява „пръстовият отпечатък“ на „Queso Manchego“. Всяко едно сирене носи върху казеиновия печат свои собствени номер и серия. Освен това прехвърлянето на печата от едно сирене на друго е невъзможно, тъй като след като веднъж се отдели от питата, после не може да се постави на друга.

3.4. Инспекционен орган

Инспекционният орган бе променен въз основа на изискването на член 10 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни.

3.5. Етикетироване

Външният вид на продукта се е променил с течение на времето и се е адаптирал към различни изисквания и препоръки. Сегашното лого изобразява на повърхността на сиренето отличителните му характеристики и стадо овце, от които се добива суровината за производството на продукта.

3.6. Национални законодателни изисквания

Актуализирането на действащото законодателство относно защитените наименования за произход и географски указания отменя предходното законодателство, посочено в заявката за регистрация, поради което е необходимо този параграф да бъде съответно изменен.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„QUESO MANCHEGO“

ЕО №: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

ЗГУ ☐ ЗНП ☒

1. Наименование

„Queso Manchego“

2. Държава-членка

Испания

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 1.3: Сирена

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

Сирене от пресовано тесто, произведено от овче мляко, добито от овце от порода „manchega“, с минимален период на зреене 30 дни, за сирена с тегло по-малко или равно на 1,5 kg, и 60 дни за останалите разфасовки, като максималният период на зреене е 2 години.

„Queso Manchego“ може да се произвежда от пастьоризирано или сурово мляко; в случай че е използвано сурово мляко, на етикета може да се отбележи надписът „Artesano“.

„Queso Manchego“ е мазно сирене. Физическите му характеристики в края на периода на зреене са следните:

- форма: цилиндрична и подчертано плоска,
- максимална височина: 12 cm,
- максимален диаметър: 22 cm,
- съотношение диаметър/височина: в порядъка от 1,5 до 2,2,
- минимално тегло: 0,4 kg,
- максимално тегло: 4,0 kg.

Физико-химическите характеристики на сиренето са следните:

- рН в порядъка от 4,8 до 5,8,
- сух екстракт: минимум 55 %,
- масленост: минимум 50 % при сух екстракт,
- общо съдържание на белтъчини при сух екстракт: минимум 30 %,
- натриев хлорид: максимум 2,3 %.

Характеристики на тестото:

- консистенция: твърда и компактна,
- цвят: варира от бяло до слонова кост и жълтеникаво,
- мирис: млечен, киселинен, интензивен и траен, който при по-изсушените сирена може да достигне пикантни оттенъци, и като цяло дълготраен и устойчив,
- вкус: леко кисел, ясно изразен и апетитен, който при по-изсушените сирена става пикантен. Особен и приятен остатъчен вкус, придаден му от млякото от овцете от порода „manchega“,
- външен вид: сиренето е на малки дупчици, неравномерно разпределени, като в някои случаи може и да няма такива,
- структура: със слаба еластичност, кремообразна и леко брашнообразна, като при по-зрелите сирена може и да е зърнеста.

Микробиологичните граници на сиренето са следните:

- *Escherichia coli*: максимум 1 000 колонии/g,
- *Staphylococcus aureus*: максимум 100 колонии/g,
- *Salmonella*: отсъства в 25 g,
- *Listeria*: отсъства в 25 g.

„Queso Manchego“ е сирене с леко кисел, ясно изразен и апетитен вкус, който при по-изсушените сирена става пикантен, и с особен и приятен остатъчен вкус, придаден му от млякото от овцете от порода „manchega“.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

„Queso Manchego“ се произвежда от овче мляко, добито от овце от породата „manchega“, с естествена закваска или други подсирващи ензими и натриев хлорид.

Млякото не трябва да съдържа коластра и лекарствени продукти или други примеси, които могат да окажат отрицателно въздействие при изработването, зреенето и съхранението на сиренето, както и на хигиенните и санитарните му условия.

„Queso Manchego“ може да се произвежда от пастеризирано или сурово мляко; в случай че е използвано сурово мляко, на етикета може да се отбележи надписът „Artesano“.

Аналитичните характеристики на млякото са:

- масленост: минимум 6,5 %,
- лактоза: минимум 4 %,
- белтъчини: минимум 4,5 %,
- полезен сух екстракт: минимум 11 %,
- киселинност (по DORNIC): максимум 30°,
- плътност: 1,034-1,040 kg/l,
- точка на замръзване: < или = - 0,550 °C.

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход)

Овцете от порода „manchega“ се извеждат на паша през цялата година, като стопаните се ползват от природните ресурси; на закрито към храната им се добавят концентрирани фуражи, сено и вторични продукти.

Що се отнася до извеждането на паша, следва да се отбележи, че пасищата са по горските полянки, където растителността е целогодишна; видовете, които се срещат по тези места са: *Medicago minima*, *Scorpirus subbillosa*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus* и др.

„Madajales“ представляват най-добрите пасища за овцете; там се среща ливадната метлица, наред с голямо разнообразие от бобови растения като: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago truncatula*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, и др.

В дълбоката и влажна почва никнат понякога „fenelares“, които представляват гъста пасищна растителност, сред която преобладават жилави двугодишни растения, които приличат на житното растение *Brasnopodium phoenicoides*.

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

—

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Сирената с наименование за произход „Queso Manchego“ могат да напускат мандрите и регистрираните инсталации и да се пускат на пазара единствено в опаковки, които не могат да влошат тяхното качество.

„Queso Manchego“ е винаги с коричка, която може да бъде предварително измита.

Освен това „Queso Manchego“ може да се покрие с парафин или с друга прозрачна неактивна субстанция, която е разрешена от закона, или пък да се намаже с маслиново масло, стига коричката да запази естествения си вид и цвят и казеиновият печат да се чете.

В никакъв случай не могат да се използват субстанции, които придават на коричката черен цвят.

„Queso Manchego“ може да се пуска на пазара на порции, нарязано или настъргано, при условие че е опаковано и произходът му може да бъде установен. Тази операция може да се извършва извън района на произход от предприятия, които са приели и спазват установения протокол за производствени действия, с оглед гарантиране проследяването на „Queso Manchego“ и на обработките, на които то е било подложено.

Използваните опаковки трябва при всички случаи да са в съответствие с действащото законодателство.

3.7. Специфични правила за поставяне на етикети

На етикета задължително фигурира надписът „Наименование за произход „Queso Manchego““. В случай че за производството на сиренето е използвано сурово мляко, това може да се отбележи на етикета с надписа „Artesano“.

Предназначеният за консумация продукт трябва да бъде снабден с номерирани контраетикети, предоставени от Регулаторния съвет, които се поставят в регистрираното предприятие по начин, който да не позволява тяхната повторна употреба; освен това на всяко сирене „Queso Manchego“ във фазата на оформяне и пресоване на калъпите следва да се постави казеинов печат с номер и серия.

4. Кратко определение на географския район

Населените места с наименование за произход „Queso Manchego“ са, както следва: 45 общини от провинция Albacete, 84 — от провинция Ciudad Real, 156 — от провинция Cuenca и 122 — от провинция Toledo.

Към тях бяха добавени: Alcoba de los Montes и El Robledo от провинция Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta и Villar del Horno от провинция Cuenca.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Област La Mancha е врязана в южното плато на полуострова и се характеризира с равнинен релеф, чиято надморска височина намалява с приближаването на Атлантическия океан.

La Mancha е издигната равнина, разположена на варовиково-глинеста почва, а предназначеният за паша терен е образуван от богати на варовици и мергели субстрати.

Климатът в областта се характеризира с крайни стойности и големи колебания, присъщи за континенталния тип климат, с много студена зима и горещо лято (когато температурата на въздуха понякога достига до 40 °C), с големи дневни (поякога от порядъка на 20 °C) и годишни (50 °C) температурни амплитуди. Валежите са рядко явление и това нарежда тази област сред така наречените безводни райони на Испания, чиито природни условия се отличават с изключителна суша и относителна влажност накъде около 65 %.

Почвено-климатичните условия са направили от порода „manchega“ най-адаптираната за района порода.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Сирене от пресовано тесто, с твърда коричка, с плътна и компактна консистенция, с цвят, който варира от бяло до слонова кост и жълтеникаво, с интензивен и дълготраен мирис, с леко кисел, наситен и апетитен вкус, със слаба еластичност и с кремообразна и леко брашнообразна структура.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ)

Специфичните почвено-климатични условия на района са изиграли голяма роля при естествената селекция, превръщайки порода „manchega“ в най-добре адаптираната порода овце, от която се произвежда млякото, което придава на „Queso Manchego“ отличителните само за него цвят, мирис, вкус и консистенция.

Сирене от овце от порода „manchega“ се произвежда от древни времена. Развитието на производството през вековете позволи да се усъвършенства това традиционно за La Mancha сирене, така че да се извлече максимално качество от този продукт.

Препратка към публикуваната спецификация

Consejería de Agricultura. Denominaciones de Origen. Resolucion de 2 de octubre de 2006, Consejería de Agricultura por la que se adopta decision favorable sobre solicitud de modificacion de pliego de condiciones de la Denominacion de Origen Protegida Queso Manchego. D.O.C.M. nº 209 de 10 de octubre de 2006. Pág. 20695.

Публикувана в Официален вестник на Castilla-La Mancha бр. 209 от 10 октомври 2006 г.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ЧИТАТЕЛИТЕ

Институциите решиха, че занапред в техните текстове няма да се съдържа позоваване на последното изменение на цитираните актове.

Освен ако не е посочено друго, позоваванията на актове в публикуваните тук текстове, се отнасят към актуалната версия на съответния акт.