

# Официален вестник

## на Европейския съюз

# C 104



Издание  
на български език

## Информация и известия

Година 52  
6 май 2009 г.

Известие №	Съдържание	Страница
IV Информация		
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
<b>Комисия</b>		
2009/C 104/01	Обменен курс на еврото .....	1
2009/C 104/02	Административна комисия на Европейските общности за социално осигуряване на работници мигранти — Обменни курсове на валутите в съответствие с Регламент (ЕИО) № 574/72 на Съвета .....	2
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ		
2009/C 104/03	Информация, която държавите-членки съобщават относно държавна помощ, предоставена в съответствие с Регламент (ЕО) № 1857/2006 на Комисията за прилагане на членове 87 и 88 от Договора към държавната помощ за малки и средни предприятия, осъществяващи дейност в производството на селскостопански продукти, и за изменение на Регламент (ЕО) № 70/2001 .....	4

V *Обявления*

## АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

**Европейска служба за подбор на персонал (EPSO)**

2009/C 104/04	Обявление за конкурси на общо основание .....	8
---------------	---	---

## ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА НА КОНКУРЕНЦИЯ

**Комисия**

2009/C 104/05	Предварително уведомление за концентрация — (Дело COMP/M.5507 — Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	9
---------------	---	---

2009/C 104/06	Предварително уведомление за концентрация — (Дело COMP/M.5496 — Vattenfall/Nuon) <sup>(1)</sup> .....	10
---------------	---	----

## ДРУГИ АКТОВЕ

**Комисия**

2009/C 104/07	Публикация на заявление за регистрация по член 8, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер .....	11
---------------	---	----

2009/C 104/08	Публикация на заявление 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	16
---------------	---	----

2009/C 104/09	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 селскостопански продукти и храни	21
---------------	---	----



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

## IV

(Информация)

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ И ОРГАНИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

5 май 2009 година

(2009/C 104/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,3403	AUD	австралийски долар	1,7998
JPY	японска йена	132,59	CAD	канадски долар	1,5669
DKK	датска крона	7,4482	HKD	хонконгски долар	10,3873
GBP	лира стерлинг	0,88590	NZD	новозеландски долар	2,2994
SEK	шведска крона	10,5865	SGD	сингапурски долар	1,9713
CHF	швейцарски франк	1,5113	KRW	южнокорейски вон	1 700,30
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	11,1356
NOK	норвежка крона	8,6870	CNY	китайски юан рен-мин-би	9,1407
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,3979
CZK	чешка крона	26,478	IDR	индонезийска рупия	14 106,66
EEK	естонска крона	15,6466	MYR	малайзийски рингит	4,7045
HUF	унгарски форинт	283,26	PHP	филипинско песо	64,051
LTL	литовски лит	3,4528	RUB	руска рубла	43,9435
LVL	латвийски лат	0,7094	THB	тайландски бат	47,058
PLN	полска злота	4,3483	BRL	бразилски реал	2,8339
RON	румънска лея	4,1632	MXN	мексиканско песо	17,7590
TRY	турска лира	2,0918	INR	индийска рупия	66,0770

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

**АДМИНИСТРАТИВНА КОМИСИЯ НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ ЗА СОЦИАЛНО  
ОСИГУРЯВАНЕ НА РАБОТНИЦИ МИГРАНТИ**

**Обменни курсове на валутите в съответствие с Регламент (ЕИО) № 574/72 на Съвета**

(2009/C 104/02)

Член 107, параграфи 1, 2 и 4 от Регламент (ЕИО) № 574/72

Референтен период: април 2009

Период на прилагане: юли, август и септември 2009

04-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	26,7738	7,44913	15,6466	0,709290	3,45280	295,260	4,43256
1 BGN =	0,511300	1	13,6894	3,80874	8,00010	0,362660	1,76542	150,966	2,26637
1 CZK =	0,0373499	0,073049	1	0,278225	0,584400	0,0264919	0,128962	11,0279	0,165556
1 DKK =	0,134244	0,262554	3,59422	1	2,10046	0,0952178	0,463517	39,6368	0,595044
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,71116	0,476086	1	0,0453319	0,220674	18,8706	0,283292
1 LVL =	1,40986	2,75741	37,7473	10,5022	22,0595	1	4,86797	416,275	6,24929
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,75423	2,15742	4,53157	0,205425	1	85,5132	1,28376
1 HUF =	0,00338685	0,00662399	0,0906787	0,0252291	0,0529926	0,00240226	0,0116941	1	0,0150124
1 PLN =	0,225603	0,441235	6,04026	1,68055	3,52992	0,160018	0,778963	66,6116	1
1 RON =	0,237863	0,465213	6,36850	1,77187	3,72175	0,168714	0,821293	70,2314	1,05434
1 SEK =	0,0919155	0,179768	2,46093	0,684690	1,43816	0,0651947	0,317366	27,1390	0,407421
1 GBP =	1,11413	2,17902	29,8295	8,29931	17,4324	0,790242	3,84687	328,959	4,93846
1 NOK =	0,113809	0,222588	3,04710	0,847778	1,78072	0,0807236	0,392960	33,6033	0,504465
1 ISK =	0,00598237	0,0117003	0,160171	0,0445635	0,0936038	0,00424324	0,0206559	1,76636	0,0265172
1 CHF =	0,660216	1,29125	17,6765	4,91804	10,3301	0,468285	2,27960	194,935	2,92645

04-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,20410	10,8796	0,897560	8,78665	167,158	1,51466
1 BGN =	2,14956	5,56272	0,458922	4,49261	85,4677	0,774443
1 CZK =	0,157023	0,406351	0,0335238	0,328181	6,24333	0,0565723
1 DKK =	0,564375	1,46051	0,120492	1,17955	22,4399	0,203333
1 EEK =	0,268691	0,695331	0,0573645	0,561569	10,6833	0,0968041
1 LVL =	5,92719	15,3387	1,26543	12,3880	235,669	2,13545
1 LTL =	1,21759	3,15094	0,259951	2,54479	48,4122	0,438674
1 HUF =	0,0142386	0,036847	0,00303990	0,0297590	0,566138	0,00512990
1 PLN =	0,948459	2,45446	0,202492	1,98230	37,7113	0,341711
1 RON =	1	2,58785	0,213496	2,09002	39,7607	0,360280
1 SEK =	0,386422	1	0,0824997	0,807629	15,3644	0,139220
1 GBP =	4,68392	12,1213	1	9,78948	186,236	1,68753
1 NOK =	0,478464	1,23819	0,102150	1	19,0241	0,172381
1 ISK =	0,0251505	0,0650856	0,00536954	0,0525650	1	0,00906123
1 CHF =	2,77562	7,18286	0,592584	5,80109	110,360	1

1. Регламент (ЕИО) № 574/72 определя, че обменният курс за дадена валута в стойности, деноминирани в друга валута, е курсът, изчислен от Комисията и основаващ се на средномесечната стойност през референтния период, определен в параграф 2, на съответните обменни курсове, публикувани от Европейската централна банка.
2. Референтният период е:
  - месец януари за обменни курсове, приложими от 1 април следващата година,
  - месец април за обменни курсове, приложими от 1 юли следващата година,
  - месец юли за обменни курсове, приложими от 1 октомври следващата година,
  - месец октомври за обменни курсове, приложими от 1 януари следващата година.

Обменните курсове на валутите се публикуват във втория *Официален вестник на Европейския съюз* (серия С) от февруари, май, август и ноември.

---

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

Информация, която държавите-членки съобщават относно държавна помощ, предоставена в съответствие с Регламент (ЕО) № 1857/2006 на Комисията за прилагане на членове 87 и 88 от Договора към държавната помощ за малки и средни предприятия, осъществяващи дейност в производството на селскостопански продукти, и за изменение на Регламент (ЕО) № 70/2001

(2009/С 104/03)

**Помощ №:** ХА 378/08

Дейности, предвидени в член 15 от Регламент (ЕО) 1857/2006 на Комисията от 15 декември 2006 г.

**Държава-членка:** Испания

**Обхванат сектор (обхванати сектори):** Intercitrus, междупрофесионална асоциация, ще оказва техническа помощ, а крайните бенефициери са селскостопански производители.

**Регион:** Община Валенсия

**Име и адрес на органа, предоставящ помощта:**

**Наименование на схемата за помощ или име на дружеството получател на индивидуалната помощ:** Entidad interprofesional cítrica Intercitrus

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación  
C/Amadeo de Saboya, 2  
46010 Valencia  
ESPAÑA

**Правно основание:** Ayuda individual nominativa: Presupuestos de la Generalitat 2008, programa 714.60, Línea T2679000-„Promoción agroalimentaria de cítricos“.

**Интернет страница:**

[http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas\\_agrarias/pdf/INTERCITRUS.pdf](http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/INTERCITRUS.pdf)

**Планирани годишни разходи по схемата или общ размер на индивидуалната помощ, отпусната на дружеството:** 1 502 000 EUR

**Друга информация:** —

Генерален директор „Маркетинг“  
Marta VALSANGIACOMO GIL

**Максимален интензитет на помощта:** 100 %

**Дата на въвеждане:** От датата на публикуване на регистрационния номер на молбата за освобождаване на уебсайта на Генерална дирекция „Селско стопанство и развитие на селските райони“ на Европейската Комисия.

**Помощ №:** ХА 400/08

**Срок на схемата или на индивидуалната помощ:** До м. ноември 2008 г.

**Държава-членка:** Франция

**Цел на помощта:**

**Регион:** Бургундия

Информационни кампании за рекламиране на портокали и клементини с цел да се увеличи потреблението им чрез популяризиране на хранителните им качества и полезността им за здравето, без да се споменават предприятия, търговски марки или произход. рекламни кампании в училища; участие в Euroagro, което ще допринесе за създаване на база данни с изображения и издаване на сборник с рецепти, плакати, брошури и др.; преглед и анализ на научната информация, за да се дадат предложения за включване в списъците, които се изготвят в съответствие с Регламент 1924/2006 на Общността относно твърдения върху етикетите на храни за хранителна им стойност и полезност за здравето; обогатяване на знанията на развитието на пазара за тези продукти.

**Наименование на схемата за помощ:** Accompagnement au développement des produits relevant du régime de qualité «Agriculture biologique».

**Правно основание:**

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

**Планирани годишни разходи за схемата:** 500 000 EUR

**Максимален интензитет на помощта:**

80 % от допустимите разходи (разходи за инженеринг, документация и комуникационни) за следните дейности:

- Пазарно проучване за биологично чисти продукти;
- Предоставяне на консултации на селскостопанските производители за отглеждане на биологично чисти продукти;
- Популяризиране на биологично чисти продукти (публикации в съответствие с условията, изложени в член 15, буква е) на регламента за освобождаване в селскостопанския сектор).

**Дата на въвеждане:** 2009 г.

**Срок на схемата:** до 2013 г.

**Цел на помощта:**

Тази схема за помощ е в съответствие с член 14 и член 15 от Регламент (ЕО) № 1857/2006 от 15 декември 2006 г. Тя е предназначена за развитие на производството на биологични чисти продукти в Бургундия: увеличаване на производството, площта и броя на земеделските стопани.

Тази схема за помощ ще направи възможно да се финансират специфични разходи за различните мерки, осъществявани от колективни структури в селскостопанския сектор. В съответствие с член 15, параграфи 3 и 4 от регламента за освобождаване в селскостопанския сектор помощи няма да се изплащат на земеделските производители и всяко лице, което отговаря на условията, ще може да има достъп до мерките, осъществявани от колективни структури, без да се налага да се присъединява към тези структури.

**Обхванат сектор (обхванати сектори):** отглеждане на биологично чисти земеделски продукти („биологично земеделие“)

**Име и адрес на органа, предоставящ помощта:**

Conseil régional de Bourgogne  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
17, boulevard de la Trémouille  
BP 1602  
21035 Dijon cedex  
FRANCE

**Адрес на електронната страница:**

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/etude\\_marche\\_produit\\_AB.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/etude_marche_produit_AB.doc)

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/conseils\\_agri\\_pratiques\\_prod\\_AB.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/conseils_agri_pratiques_prod_AB.doc)

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/promotion\\_produits.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/promotion_produits.doc)

**Помощ №:** XA 402/08

**Държава-членка:** Франция

**Регион:** Бургундия

**Наименование на схемата за помощ:** Aide à l'organisation de manifestations agricoles

**Правно основание:**

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

**Планирани годишни разходи за схемата:** 400 000 EUR

**Максимален интензитет на помощта:** 50 % от допустимите разходи (разходи за заплати в случай на международни операции, други преки разходи, свързани със схемата), външни услуги (с изключение на разходи за приемане и пътни разходи).

**Дата на въвеждане:** 2009 г.

**Срок на схемата:** до 2013 г.

**Цел на помощта:**

Тази схема, която е насочена към подкрепа на организирането на селскостопански мероприятия, предназначени специално за насърчаване и популяризиране на висококачествено регионално производство, е в съответствие с член 15 от Регламент (ЕО) № 1857/2006 от 15 декември 2006 година.

От помощта ще бъдат изключени всички разходи, свързани с дегустациите и раздаването на безплатни мостри, както и всички операции, провеждани на местата за продажба, или които, като цяло, са част от рекламната дейност по смисъла на точка 152 от указанията на Общността, приложими за държавните помощи в сектора на селското и горското стопанства за периода 2007—2013 г.

Тази схема за помощ ще направи възможно да се финансират специфичните разходи за различните мерки, прилагани от колективните структури в селскостопанския сектор. В съответствие с член 15, параграфи 3 и 4 от регламента за освобождаване в селскостопанския сектор, помощи няма да се изплащат на селскостопански производители и всяко лице, което отговаря на условията, ще може да има достъп до мерките, прилагани от колективни структури, без да се налага да се присъедини към тези структури.

**Обхванат сектор (обхванати сектори):** Селскостопански сектор

**Име и адрес на органа, предоставящ помощта:**

Conseil régional de Bourgogne  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
17, boulevard de la Trémouille  
BP 1602  
21035 Dijon cedex  
FRANCE

**Адрес на електронната страница:**

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/manif\\_agri.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/manif_agri.doc)

**Помощ №:** XA 403/08

**Държава-членка:** Франция

**Регион:** Бургундия

**Наименование на схемата за помощ:** Aide au remplacement des agriculteurs

**Правно основание:**

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

**Планирани годишни разходи за схемата:** 250 000 EUR

**Максимален интензитет на помощта:** 80 % от разходите за организиране на услуги за заместване и фиксирана помощ от 6 EUR за ден ефективно заместване.

**Дата на въвеждане:** 2009 г.

**Срок на схемата:** до 2013 г.

**Цел на помощта:**

Тази схема за помощ е съгласно член 15 от Регламент (ЕО) № 1857/2006 на Комисията от 15 декември 2006 г.

Помощта има за цел да допринесе за подобряване на трудовите условия чрез поемане на част от разходите, породени от използването на услуги за заместване по всякакви причини с изключение на отпуски по майчинство или бащинство, профсъюзни отговорности и отпуск, даващ право на данъчен кредит. Организационните разходи се отнасят до специфични мерки без никаква връзка с оперативните разходи: повишаване на квалификацията, въвеждане на контрол на качеството, комуникационни проекти.

Тази схема за помощ ще позволи финансирането на специфичните разходи по различните действия, осъществявани от колективни структури в селскостопанския сектор. Съгласно точки 3 и 4 от член 15 от регламента за освобождаване в селскостопанския сектор, няма да се изплаща никаква помощ на земеделски стопани и всяко лице, имащо право, ще може да има достъп до мерките, осъществявани от колективни структури, без да бъде задължавано да стане член на тези структури.

**Обхванат сектор (обхванати сектори):** Селскостопански сектор

**Име и адрес на органа, предоставящ помощта:**

Conseil régional de Bourgogne  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
17, boulevard de la Trémouille  
BP 1602  
21035 Dijon cedex  
FRANCE

**Интернет адрес:**

[http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/services\\_replacement.doc](http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/services_replacement.doc)

**Помощ №:** XA 404/08

**Държава-членка:** Франция

**Регион:** Бургундия



**Наименование на схемата за помощ:** Aide au remplacement des agriculteurs

**Правно основание:**

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

**Планирани годишни разходи за схемата:** 250 000 EUR

**Максимален интензитет на помощта:** 30 % от размера на инвестициите (без данъците) при горна граница за помощта съобразно характера на инвестициите; помощ от максимално 20 000 EUR за проект.

**Дата на въвеждане:** 2009 г.

**Срок на схемата:** до 2013 г.

**Цел на помощта:**

Тази схема за помощ е съгласно член 4 от Регламент (ЕО) № 1857/2006 на Комисията от 15 декември 2006 г.

Помощите имат за цел намаляване на производствените разходи и са насочени към модернизация на машинния парк като част от

основаващ се на стимули подход за въвеждане на съобразени с околната среда агротехнически практики (качество на водите, опазване на живи плетове, съхраняване на природната среда, използване на възобновяеми енергийни източници и на съвместни схеми).

Тази схема за помощ се отнася за кооперации за общо ползване на селскостопанска техника (CUMA). Съгласно член 4, параграф 5 от Регламента за освобождаване в селскостопанския сектор намиращите се в затруднения CUMA са изключени от ползването на тази схема.

**Обхванат сектор (обхванати сектори):** Селскостопански сектор

**Име и адрес на органа, предоставящ помощта:**

Conseil régional de Bourgogne  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
17, boulevard de la Trémouille  
BP 1602  
21035 Dijon cedex  
FRANCE

**Интернет адрес:**

<http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/CUMA.doc>

## V

(Обявления)

## АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

## ЕВРОПЕЙСКА СЛУЖБА ЗА ПОДБОР НА ПЕРСОНАЛ (EPSO)

## ОБЯВЛЕНИЕ ЗА КОНКУРСИ НА ОБЩО ОСНОВАНИЕ

(2009/С 104/04)

Европейската служба за подбор на персонал (EPSO) организира следните конкурси на общо основание:

- **EPSO/AD/168/09** — Европейска публична администрация
- **EPSO/AD/169/09** — Право
- **EPSO/AD/170/09** — Икономика
- **EPSO/AD/171/09** — Микроикономика/Бизнес администрация
- **EPSO/AD/172/09** — Одит

за администратори (AD 5) с чешко (CZ) и полско (PL) гражданство

Обявлението за конкурсите е публикувано само на чешки и полски език в Официален вестник С 104 А от 6 май 2009 г.

Допълнителна информация е поместена на уебсайта на EPSO: <http://eu-careers.eu>

---

## ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА НА КОНКУРЕНЦИЯ

### КОМИСИЯ

#### Предварително уведомление за концентрация

(Дело COMP/M.5507 — Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm)

#### Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2009/C 104/05)

1. На 27 април 2009 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятия Q-Cells SE („Q-Cells“, Германия), Good Energies Investments 2 B.V. („Good Energies“, Нидерландия, контролирано от COFRA Holding AG, „COFRA“, Швейцария) и NorSun AS („NorSun“, Норвегия) придобива(т) по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от регламента на Съвета съвместен контрол над Sunfilm AG („Sunfilm“, Германия) посредством покупка на дялове и активи.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Q-Cells: производство и продажба на слънчеви клетки, слънчеви модули и цялостни системи за слънчева енергия.
- за предприятие Good Energies: инвестиции в дружества за възобновяеми енергии, в частност в секторите фотоволтаична енергия и вятърна енергия.
- за предприятие NorSun: производство и продажба на монокристални силиконови панели, които се използват за производство на слънчеви клетки и слънчеви модули.
- за предприятие Sunfilm: производство и продажба на слънчеви модули, основани на съчетанието тънкослойна силиконова технология върху стъкло.

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 <sup>(2)</sup> следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разглеждано 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 2964301 или 2967244) или по пощата, с позоваване на COMP/M.5507 — Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm, на следния адрес:

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

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ С 56, 5.3.2005 г., стр. 32.

**Предварително уведомление за концентрация****(Дело COMP/M.5496 — Vattenfall/Nuon)****(текст от значение за ЕИП)**

(2009/С 104/06)

1. На 28 април 2009 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятие Vattenfall AB („Vattenfall“, Швеция), изцяло притежавано от шведската държава, придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от регламента на Съвета контрол над цялото предприятие N.V. Nuon Energy (преди n.v. Nuon PBL Holding-„Nuon Energy“, Нидерландия), понастоящем под контрола на местни и регионални органи, посредством покупка на акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Vattenfall: различни дейности, свързани със сектор електроенергия в няколко европейски страни. Дейност в малък мащаб и в сектор газ;
- за предприятие Nuon: различни дейности в сектор енергетика, включващи производство и доставка на електричество, газ, отопление и охлаждане главно в Нидерландия, но също в Белгия и в малка степен и в Германия.

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.

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 2964301 или 2967244) или по пощата с позоваване на COMP/M.5496 — Vattenfall/Nuon на следния адрес:

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

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## ДРУГИ АКТОВЕ

## КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за регистрация по член 8, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер**  
(2009/С 104/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 9 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ПРОДУКТ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ПТСХ)  
**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА**  
**„IDRIJSKI ŽLIKROFI“**  
ЕС №: SI-TSG-007-0026-29.10.2004

**1. Име и адрес на групата заявител**

Име: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi  
Адрес: Mestni trg 1,  
SI - 5280 Idrija  
SLOVENIJA  
Тел.: +386 53720180  
Факс: —  
Ел. поща: info@icra.si

**2. Държава-членка или трета страна**

Република Словения

**3. Спецификация на продукта**

**3.1. Име за регистрация**

„Idrijski žlikrofi“

Информацията за превод на чужди езици е следната: „пригответо по традиционен за Словения начин“.

**3.2. Моля, попълнете, ако се касае за наименование:**

специфично само за себе си

изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието „Idrijski žlikrofi“ не изразява специфичния характер на продукта, а се използва за традиционното описание на този продукт, както свидетелстват различни устни и писмени източници, споменати в точка 3.8.

3.3. *Има ли искане за запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006*

Регистрация със запазване на наименованието

Регистрация без запазване на наименованието

3.4. *Вид на продукта*

2.4. Тестено изделие, сварено или пълнено

3.5. *Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се прилага наименованието съгласно точка 3.1*

„Idrijski žlikrofi“ е традиционно ястие, приготвено от тесто с картофен пълнеж. То е в специфичната форма на шапка. Продуктите, необходими за приготвяне на тестото, са брашно, яйца, олио и вода или мляко по избор. Пълнежът се приготвя единствено от картофи с добавка на лук, мазнина (накълцана сланина или накълцан пушен бекон) и риган, див лук, черен пипер и сол.

След приготвяне „Idrijski žlikrofi“ трябва да притежават предписаните характерни форма, аромат, състав и миризма.

Типична форма на „žlikrofi“: тестото е приплеснато от двете страни с малка вдлъбнатина на върха, еднакъв размер и форма, без деформации, сравнително стегната текстура, без видимо препечено или размекнато тесто, на вид с равномерно жълтеникав цвят, без показваща се навън картофена каша.

Миризма: силен и типичен мирис. Липса на силно изразена миризма на подправки или други добавки или без миризма на гранясало на плънката.

Аромат: характерен и интензивен аромат на „žlikrofi“ (тесто и плънка) с вкус на картоф, мазнина (не е преобладаваща), добавки и подправки хармонично допълващи аромата.

Текстура: текстура, която оставя приятно усещане в устата, характерна за определени по-скоро твърди тестени изделия. Без следа от лепкавост на тестото и пълнежа, които са леки и меки. Подправките са добре смлени, а пръжките и препечената сланина нарязани на много малки парченца.

Общо впечатление: външният вид, миризмата, аромата и текстурата взети заедно, са определящи за общото одобрение на „žlikrofi“.

3.6. *Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се прилага наименованието съгласно точка 3.1*

Производството на „Idrijski žlikrofi“ се състои от следните етапи:

Традиционни продукти за около 150 парченца „Idrijski žlikrofi“:

Тесто: до 300 g бяло брашно, 1—2 яйца, олио, вода или мляко, колкото е нужно, за да стане тестото по-меко.

Плънка: 500 g картофи, до 50 g накълцана сланина или накълцан пушен бекон, до 50 g лук, билки и подправки (сол, черен пипер, риган и див лук) за хармоничен аромат.

За приготвянето на „žlikrofi“ може да се използва мазнина от сланина или накълцан пушен бекон. Мазнината трябва да е висококачествена и прясна. Недопустимо е най-вече използването на гранясала сланина или бекон.

Производители, които продават замразени „žlikrofi“ на своите клиенти, трябва да използват по-малко подправки и по-дебело тесто, за да запазят органолептичните характеристики на „žlikrofi“ за цялото време, през което те са годни за консумация; затова за еднакво количество от плънката са необходими следните продукти за тестото: 400—500 g бяло брашно, не повече от 4 яйца, олио и вода или мляко по избор.

#### Приготвяне и разточване на тестото

Брашното, яйцата, водата или млякото се смесват заедно за приготвяне на тестото, което трябва да е по-меко от това за приготвяне на юфка. Тестото се меси докато стане пластично и еластично и не залепва по ръцете или дъската. При разрязване трябва да е плътно и да няма дупки. След това от тестото се оформя малка пита, която се намазва с олио, за да не изсъхне и се оставя покрита в продължение на поне половин час.

#### Приготвяне на пълнежа и оформянето му на топки

Плънката за „žlikrofi“ е приготвена от сварени картофи, които са смачкани, докато са още топли. Изпърженият в мазнина (нарязана сланина или нарязан пушен бекон) лук се добавя към топлите картофи, след което се добавят подправките — сол, черен пипер, риган и лук. Всички продукти се смесват заедно до образуването на еднаквостна смес. Пълнежът не трябва да е ронлив или прекалено мек затова при нужда може да се добави мазнина. Пълнежът се оформя на ръка на еднакво големи топки с диаметър около 1—1,5 cm. Отделни етапи от машинното производство могат да се различават от ръчното приготвяне (например пълнежът се шприцова, а не се оформя на топка), но крайният продукт „Idrijski žlikrof“ трябва да запази всички характеристики.

#### Оформяне на „žlikrofi“

Тестото, приготвено по-рано и оставено да отлежи, се разточва до дебелина не повече от 2 mm. На достатъчно разстояние една от друга (един пръст) върху разточеното тесто се поставят топчиците пълнеж. Тестото се сгъва и се сплесква между топките пълнеж, така че да слепне и да се оформят малки „ушенца“. Отгоре на всяка топка се оформя малка вдлъбнатина като се внимава тестото да не се скъса. Така се получава характерната за „žlikrofi“ форма на шапка. Суровите типични „Idrijski žlikrof“ са около 3 cm дълги и 2 cm високи (височината се измерва в средата на „žlikrof“, по края те са малко по-високи).

#### Пакетиране и замразяване на „žlikrofi“

Готовите „Idrijski žlikrofi“, предвидени за съхранение, се замразяват и пакетират в съответствие със санитарно-техническите норми и разпоредбите за общото етикетироване на пакетирани храни.

#### Приготвяне на „žlikrofi“

„žlikrofi“ се потапят във вряща, подсолена вода, разбъркват се и се покриват. Те са сварени в момента, в който изплуват на повърхността. Сервират се веднага.

### 3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт

„Idrijski žlikrofi“ се различават от другите видове пълнени тестени изделия по формата, специфичния пълнеж, традиционната рецепта и начинът на приготвяне. Те имат специфичната форма на френска шапка (наполеонова шапка).

Традиционната рецепта не се е променила съществено от първото споменаване на „Idrijski žlikrofi“ (същите продукти, в същото съотношение). Това, което ги прави специални е пълнежът, приготвен от картофи и парченца сланина или пушен бекон, лук и подправки. „Idrijski žlikrofi“ са приготвени по специфичен начин, тъй като са приплеснати от двете страни и имат малка вдлъбнатина на върха.

### 3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Idrija е селище, познато отдавна с този кулинарен специалитет, документиран в няколко писмени и множество устни източници. „Idrijski žlikrofi“ са приготвени от традиционни продукти по начин с дългогодишна традиция.

Най-старият писмен източник (Božič Lado: *Naš idrijski kot*) датира от 1936 г. Там е описано, че žlikrofi са били сервирани само в определени дни и че съществуват различни видове от тях: пълнени с картофи, месо, кисела ряпа, сервирани със сос от „bakalca“ (вид овнешко месо), гарнирани със запържена сланина или заляти със специален маслен сос, наречен „masovnik“. В глава от книгата „Rudarjeva družina“ („Семейството на миньора“) се казва: žlikrofi се яде само на важни дни: žlikrofi с картофи, žlikrofi с месо, žlikrofi с кисела ряпа, със сос от овнешко месо, гарнирано със запържена сланина или заляти със специален маслен сос, наречен „masovnik“.

Вторият източник (Karl Bezek: *Fond Doprinos k zgodovini Idrije*) датира от 1956 г. Авторът, Karl Bezek, описва традиционните ястия и напитки. Той пише, че Idrijski žlikrofi е най-популярното ястие, познато навсякъде. В книгата той е написал: ...най-популярното ястие, известно навсякъде и приготвяно по този начин единствено там, са популярните „žlikrofi“. Те са подобни на виенския „Schlickkrapferl“, малки тестени торбички, но с различна пълнка. Авторът допълва, че „Idrijski žlikrofi“ се споменават по различни поводи в много статии, дори са публикувани рецепти за тяхното приготвяне, но че никой не е проучил техния произход. Що се касае до историята на „žlikrofi“, той се опира на източници от 1840 г.—1850 г., когато те са били продавани в сурово състояние. Г-жа Хармел, съдържателка на кръчма, е разказала на автора, че се смята, че „žlikrofi“ са донесени в Idrija от Transylvania. Стар жител на Idrija твърди, че ястието е донесено там от семейство Wernberger около 1814 г., което се потвърждава от потомък на това семейство. Друг цитат от книгата: Тъй като семейната традиция се припокрива с други сведения, няма съмнение, че първите „žlikrofi“ се появяват в Idrija след завръщането на Иван там и след това на неговото семейство. Най-вероятно са минали няколко години докато това ястие се утвърди в Idrija, тъй като са били изпробвани и други рецепти на подобни продукти от Чехия или Виена. По този начин са се появили „idrijski žlikrofi“ след 1814 г., докато в средата на миналия век, с местно доразвиване, те придобиват специфичните вкус и форма, които имат днес.

Третият източник, „Mohorjev koledar“ (1989 г.), поставя „Idrijski žlikrofi“ в началото на списък с характерни ястия и напитки от Idrija. Той съдържа традиционни рецепти за приготвяне на „Idrijski žlikrofi“, използвани и до днес.



### 3.9. Минимални изисквания и процедури за контрол на специфичните характеристики

- „Idrijski žlikrofi“ трябва да притежават всички характеристики, изложени в спецификациите (използване на предписаните продукти, те да са произведени по предписания начин и крайният продукт да има предписаната форма, вид, мирис, аромат и консистенция).
- Производителите на „Idrijski žlikrofi“ трябва да водят отчет за суровините, получени и използвани, броя на произведените „Idrijski žlikrofi“ и продадените количества.
- Спазването на спецификациите по отношение на използването на предписаните суровини, производственият процес, видът и органолептичните характеристики на крайния продукт трябва да се контролират от производителя и/или асоцииращите на производителя поне веднъж годишно, както и от сертификационен орган, проверяващ съответствието с европейския стандарт EN 45011.

## 4. **Власти или органи, проверяващи съответствието с продуктова спецификация**

### 4.1. *Име и адрес:*

Име: Bureau Veritas d.o.o.  
Адрес: Linhartova cesta 49a,  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Тел.: +386 14757600  
Факс: —  
Ел. поща: nfo@bureauveritas.com

Обществен:  Личен

### 4.2. *Специфични задачи на властите или органа*

Bureau Veritas е отговорно за проверка на всички етапи, изложени в спецификацията за „Idrijski žlikrofi“.

---

**Публикация на заявление 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**

(2009/С 104/08)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**„AGLIO BIANCO POLESANO“**

**ЕО №: IT-PDO-0005-0566-8.11.2006**

**ЗГУ ( ) ЗНП ( X )**

**1. Наименование:**

„Aglio Bianco Polesano“

**2. Държава-членка или трета държава:**

Италия

**3. Описание на земеделския или хранителния продукт:**

**3.1. Вид продукт (приложение II):**

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

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

„Aglio Bianco Polesano“ се продава в сухо състояние. Този вид чесън се получава от местни екотипове и от сорта Avoglio, който е селектиран от същите екотипове.

Става дума за чесън с кръгловата правилна форма, леко плоска в основата си, с лъскав бял цвят. Луковицата се състои от различен брой скилидки, които се съединяват здраво помежду си и имат характерна заобленост откъм външната страна. Скилидките, които съставляват луковицата, трябва да прилепват идеално една към друга. Люспите, които обвиват скилидките, са с розов цвят с различни нюанси върху вдлъбнатата част, а в изпъкналата — с бял цвят.

След като е бил изсушен за съхранение, в „Aglio Bianco Polesano“ има поне 35 % сухо вещество и най-малко 20 % въглехидрати. Освен това пресните луковици съдържат етерични масла на базата на сярна и летливи серни съединения, които обуславят силния аромат на този вид чесън.

**3.3. Суровини (само за преработени продукти):**

—

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3.4. Фураж (*само за продукти от животински произход*):

—

3.5. Специфични етапи в производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район:

Специфичните етапи в производството, които трябва да бъдат осъществени в определения район на производство, са: добиването на материал за посев, отглеждането на чесън, операциите по изсушаване, традиционните преработвателни процедури.

Производствената техника се характеризира с добиване на скилидки за посев, ако възпроизвеждането става по вегетативен път. Производителите избират на ръка количеството продукт, необходим за произвеждането на „семе“.

Цикълът на отглеждане е годишен с есенно/зимно засяване и трябва да се извършва от 1 октомври до 31 декември.

Дейностите по естествено изсушаване, които се провеждат на открито и/или в стопанството, са много важни за поддържането на характеристиките на продукта и за последващата преработка.

Оценката на правилното равнище на влажност е значима за традиционното ръчно производство: на сплитки, наречени „resta“ (наниз), на големи сплитки, на чепки и големи чепки, където опитът и уменията, предавани от поколение на поколение, са много важни.

„Agljo Bianco Palesano“ трябва да се продава между 30 юли и 31 май на идната година.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и пр.:

„Agljo Bianco Polesano“ може да се продава в следните опаковки:

СПЛИТКИ: състоят се от 8 до 22 луковици с тегло между 0,5 и 1,2 kg;

ГОЛЕМИ СПЛИТКИ: между 30 и 40 луковици и тегло между 2 и 4 kg;

ЧЕПКИ: между 20 и 40 луковици и тегло между 1 и 4 kg;

ГОЛЕМИ ЧЕПКИ: между 70 и 120 луковици и тегло между 5 и 10 kg;

ОПАКОВКИ: различен брой луковици; тегло между 50 g и 1 000 g;

ЧУВАЛИ: различен брой луковици; тегло между 1 и 20 kg.

Чепките и сплитките се поставят в бяла мрежичка и се запечатват с лепенки с логото на ЗНП; те могат да се поставят в кутии от дърво, пластмаса, картон или друг подходящ материал.

Опаковките и чувалите се пълнят с торбички от бяла мрежа, подпечатани с логото на ЗНП. Опаковките и чувалите също могат да се поставят в кутии от дърво, пластмаса, картон или друг подходящ материал.

Опаковането на продукта в чували и пакети може да се извърши извън района на производство, при условие че транспортът и допълнителните манипулации не водят до разкъсване на главите и най-вече до начупване на външната кожа, като по този начин се създава опасност от мухлясане и влошаване на продукта.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание:

Всеки вид опаковка трябва да бъде придружаван от етикет с наименованието на продукта, името на производителя и идентификационния знак на ЗНП.

Върху всички опаковки с групирани върху същата страна четливи и неизтриваеми букви трябва да е изписана информация, която съдържа идентификацията на опаковчика или спедитора, произхода на продукта, търговските характеристики и друга полезна информация. Върху опаковките също трябва да е указано и наименованието „Agljo Bianco Polesano“, както и текстът „denominazione di origine protetta“ (защитено наименование за произход) или съкращението „DOP“ (ЗНП) с по-големи букви от всякакви други налични указания.

Отличителният знак се състои от овал, в който със зелен цвят върху небесносин фон е нарисувана стилизирана карта на географския район Polesine. Картата показва двете естествени граници на Polesine, реките Адидже и По, оцветени в синьо. Над стилизираната карта стои надписът „DOP“, който напомня на италианския трикоълор (буквата „D“ е в зелено, „P“ — в червено и буквата „O“ — в бяло, която е приела формата на глава чесън). Около овала се разгръща текстът „Agljo Bianco Polesano — Denominazione D'Origine Protetta“ в син цвят с шрифт Trebuchet MS Bold Italic и Italic (удебелен курсив и курсив). Във формата и цветовете могат да съществуват варианти: монохромен или сива скала. Знакът може да има различни размери според вида на опаковката.



### 4. Кратко определение на географския район:

Районът на производство на „Agljo Bianco Polesano“ се състои от следните общини в областта Polesine, разположени в провинция Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

## 5. Връзка с географския район:

### 5.1. Специфични характеристики на географския район:

#### Екологични фактори

Характеристиките на почвите и на умерения климат са основните фактори, които влияят и характеризират производството на „Aoglio Bianco Polesano“ на тази територия. Polesine е район, пресичан от две големи италиански реки, По и Адидже, които, преди течението им да се фиксира вследствие на последните издигнати насипи, често са довличали наноси в равнината. Особените почвени характеристики на тези райони са именно резултат от многобройни наводнения и разливания в течение на времето на реките По и Адидже, които са определили от юг и от север района на производство: по-специално река По е причината за натрупването на утайка с висок процент съдържание на глина, докато река Адидже е донесла силикатен пясък.

По този начин дейността на тези реки е създала средни, глинесто-тинести, добре дренирани, порьозни и плодородни почви, които позволяват на „Aoglio Bianco Polesano“ да придобие отличителните си характеристики. Освен високото съдържание на обменен фосфор и обменен калий, калцият и магнезият съставляват типичния химически състав на тези почви.

Сухият и умерен климат на района благоприятства изсушаването на продукта и преработването му в традиционните му видове.

#### Човешки фактор

Два елемента от човешкия фактор следва да бъдат добавени към качествата на почвите:

- способността, усъвършенствана години наред и предавана от поколение на поколение, да се избират на ръка най-добрите луковичи-глави, от които се взема материал за садене;
- специалните процедури, извършвани на ръка, сплитката, наречена „resta“, голямата сплитка, чепката и голямата чепка означават, че тази култура е неразривно свързана с района, традициите и историята му.

### 5.2. Специфични характеристики на продукта:

Основните характеристики на „Aoglio Bianco Polesano“ са яркочерният му цвят, формата на луковичата, както и високото съдържание на сухо вещество, което го характеризира и което влияе положително на дългата трайност на продукта. Отличителният аромат на „Aoglio Bianco Polesano“, който се дължи на особената комбинация на летливи серни смеси и ароматни субстанции, позволява разпознаването му сред подобни продукти от други области; всъщност сензорните анализи показват, че ароматът е по-малко остър и по-устойчив спрямо другите сортове, добивани в други области — качество, което се оценява високо от потребителите. По-специално „Aoglio Bianco Polesano“ е богат на ароматни серни смеси, но и в по-голяма степен на ароматни субстанции, които принадлежат на други химически класове (алдехиди), привнасящи приятен мирис (прясно окосена трева, вкус на плодове), които се увеличават във фазата на съхранение и определят по-малко острия и по-устойчив аромат.

### 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):

Богатото минерално съдържание и характерът на глинесто-порестите, добре дренирани, порьозни и плодородни почви с високо съдържание на калий позволяват да се добиват идеално пасващи си и компактни скилидки, характеризиращи се с високото съдържание на сухо вещество, което увеличава съхраняемостта на продукта.

Високото съдържание на обменни калий и фосфор определят също и типичния яркобял цвят на „Agljo Bianco Polesano“.

Освен това и особеният аромат на чесъна се влияе силно от екологичните фактори, доколкото ароматните съставки отразяват нивата и активността на ензимите, включени в тяхната биосинтеза, които на свой ред са повлияни от физиологичното състояние на растението, от почвено-климатичните условия и от типичните процеси на съхранение и преработка.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражения, като е публикувала предложението за признаване на ЗНП „Agljo Bianco Polesano“ в Държавен вестник на република Италия № 262 от 10 ноември 2005 г.

Консолидираният текст на производствената спецификация може да бъде разгледан на:

— [www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

или:

— като се стигне пряко до заглавната страница на министерството ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) и се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и после върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)“.

---

**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 селскостопански продукти и храни**

(2009/С 104/09)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006

„WIŚNIA NADWIŚLANKA“

ЕО №: PL-PDO-0005-0586-04.01.2007

ЗГУ ( ) ЗНП ( X )

1. **Наименование**

„Wiśnia nadwiślanka“

2. **Държава-членка или трета държава**

Полша

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт [според приложение II]*

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

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

Под защитеното наименование Wiśnia nadwiślanka може да се продават само плодове от вида „sokówka odroślowa“ — вишна за сок, образуваща коренни издънки.

Защитеното наименование за произход обхваща плодовете на вишна Wiśnia nadwiślanka, предназначени както за промишлена преработка, както и — поради изключителните им вкусови характеристики — за пряка консумация. Wiśnia nadwiślanka е един от срещаните в Полша видове вишни „sokówka odroślowa“ (вишни за сок, образуващи коренни издънки), който е разпространен по бреговете на река Висла, откъдето идва и наименованието му. За наименованието няма латинско съответствие. Става въпрос за вишна, получена чрез селекция от разсад, произхождащ от храстовидната вишна (*Cerasus fruticosa*). Храстовидната вишна се размножава вегетативно чрез коренни издънки, синоним: степна вишна (*Prunus fruticosa* Pall.). Тя спада към семейство розоцветни — *Rosaceae* Juss., подсемейство сливови — *Prunoideae*, род слива — *Prunus* L. и подрод вишна — *Cerasus* (Mill.).

Доказателство за това, че вишната „wiśnia nadwiślanka“ вероятно произхожда от *Prunus fruticosa* Pall., са начинът на размножаване, размерът на плодовете, интензитетът на цвета и също така фактът, че в района на култивиране вече може да се намерят само малко естествени землища, в които се срещат реликтови екземпляри на *Prunus fruticosa* Pall.

Плодовете на „wiśnia nadwiślanka“ са по-малки в сравнение с вишните от култивираните сортове, произхождащи от *Prunus Avium* L., *Prunus cerasus* L. или от техни хибриди.

Понятието „sokówka“ означава, че плодовете се ползват предимно като суровина за производство на сокове, поради интензивния цвят на плодовото месо. Костилките им са тъмни, от цвят, подобен на този на месото. Понятието „odroślowa“ е свързано с факта, че пет години след засаждане вишните от този род образуват коренни издънки, които се ползват за размножаване.

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Плодовете на *wiśnia nadwiślanka* притежават интензивен цвят, вариращ от тъмочервен до бордо и е единен за цялата повърхност. Те са кръгли и леко сплеснати. Съотношението между теглото на костилката и на плода зависи от възрастта на овошките и възлиза на 9,4 % до 11,3 %. Средният диаметър на плода е между 12 и 20 mm, а теглото му — между 1,6 и 3,3 g, като и двете зависят от възрастта и местоположението на овошката. В резултат на допълнително подхранване с листен тор и на благоприятни метеорологични условия плодът може да стане по-голям, а диаметърът да достигне 25 mm при тегло до 4 g. Плодовото месо има тъмочервен цвят, единен за целия обем на плода. Интензивният цвят се запазва дори и след преработване. Плодът е ароматичен, вкусът и миризмата му са характерни за вишната, вкусът е много интензивен, леко тръпчив.

Независимо от предназначението им плодовете на *wiśnia nadwiślanka* трябва да са здрави, без следи от загиване, без всякакви видими чужди вещества, без вредители и причинени от тях вреди, без неестествена външна влага и без всякакъв чужд мирис или вкус.

Предназначените за преработване плодове на *wiśnia nadwiślanka* трябва да берат без дръжки във фазата, когато кожицата на плода е достигнала окончателния си цвят. Допустими са плодове с различен размер и с щети от слънце и градушка при условие, че са запазени характеристичните особености на *wiśnia nadwiślanka*.

Предназначените за пряка консумация плодове на *wiśnia nadwiślanka* трябва да се берат на ръка. Те не трябва да имат щети и да имат свеж вид.

- 3.3. Суровини (*само за преработени продукти*)
- 3.4. Фураж (*само за продукти от животински произход*)
- 3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

В определения географски район трябва да бъдат извършени всички етапи на производството. Овощните градини трябва да се намират в географския район, определен в точка 4, върху варовикови или варовиково-глинести почви. Посадъчният материал се придобива от коренните издънки на продуктивните овошки на възраст най-малко пет години, които се намират в посочения географски район. Площта на засаждане не трябва да е под 4 на 2 m, т.е. на всяка овошка трябва да се осигури площ от 8 m<sup>2</sup>. Наторяването се извършва съгласно стандартните правила за наторяване на овощни растения.

Предназначените за пряка консумация плодове на *wiśnia nadwiślanka* трябва да се берат на ръка. При беритби през юли плодовете се берат с дръжките, докато през по-късни периоди може да се берат и без дръжки.

Плодовете на вида *wiśnia nadwiślanka*, които пристигат на мястото за преработване не по-късно от 24 часа след беритбата, не изискват охлаждане. При по-дълъг престой се налага съответно охлаждане.

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

Плодовете на вида *wiśnia nadwiślanka* се опаковат в подходящи опаковки непосредствено на мястото на беритбата. Това задължение беше въведено, за да се гарантира съответното качество на продукта, както и с цел надзор и контрол на произхода. Предназначените за пряка консумация вишни се берат в опаковки от 0,5 до 5 kg.

Плодовете на вида *wiśnia nadwiślanka*, предназначени за преработка, се берат в единични кошове за най-много 13 kg нетно тегло или в каси-палети с плътно дъно до приетото за такива опаковки тегло.



### 3.7. Специфични правила за етикетирание

Не се изискват.

## 4. Кратко определение на географския район

Видът *wiśnia nadwiślanka* се произвежда в географски район, в който влизат:

- в Мазовецко войводство (województwo mazowieckie), в околия Липско, общини: Lipsko, Siemno, Solec n/Wisłą,
- в Свентокшиско войводство (województwo świętokrzyskie), в околия Опатów, общини: Ożarów и Tarłów,
- в Люблинско войводство (województwo lubelskie), в околия Краśnik, община Annopol.

## – Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Районът, в който се произвежда видът *wiśnia nadwiślanka*, е разположен по бреговете на река Висла и се отличава с близки условия на околната среда, както и с варовикови или варовиково-глинести почви. Обикновено дебелината на хумусния пласт не превишава 0,5 m, а под него се намират солидни варовикови скали. Влияние върху климатичните условия в описания район има и разположението по Висла, на-голямата река в Полша, която създава специфичен микроклимат в непосредственото съседство. В района на култивиране на *wiśnia nadwiślanka* леки замръзвания възникват дори и по време на цъфтежа, което причинява във времето нестабилно плодообразуване; последствията им обаче се свеждат до минимум от излъчваната от река Висла топлина. Това води до сравнително голямата надеждност, с която този вид вишни може да се отгледа в посочения географски район.

В района на култивиране на вишната преобладават неутрални или алкални почви, а *wiśnia nadwiślanka* добре понася и рН стойности по-високи от 7,0, докато култивираните сортове такива не толерират, за тях оптималните рН стойности са между 6,7 и 7,1. Високата рН стойност на тези почви е резултат на високото съдържание на калций (над 1 000 mg/l).

Важен елемент от специфичната характеристика на района са местните знания и уменията на производителите, които са се научили да отглеждат специфичната за този район вишна и да адаптират методите си на култивирането към съществуващите в района почвено-климатични условия. Това се отразява преди всичко в съответния избор на гъстотата на засаждане и в начина на отстраняване на издънките в зависимост от вида на почвата, в която вишната е насадена, както и на отстраняване на коренните издънки от петата година на отглеждането. Ако издънките не се отстранят, овошката се разраства на храст, влошават се фитосанитарните условия, намаляват се размерът на плодовете и добивът. Поради повишената устойчивост на *wiśnia nadwiślanka* на болести много е важно да се изберат подходящи средства за защита на растенията; това се отнася особено за борбата с черешовата муха (*Rhagoletis cerasi*), като възрастните насекоми през топли пролети и при по-ранен цъфтеж на този вид вишна може да излитат по време, което за други култивирани видове не е установено.

### 5.2. Специфична характеристика на продукта

Характерните особености на вишна *wiśnia nadwiślanka* са следните:

- Размерът на плода е значително по-малък в сравнение с култивираните видове,
- много интензивен цвят на плодовия сок,
- много високо съдържание на антоцианини: повече от 115 mg/100 g (определено с метода HPLC-Method),
- висок рефрактометричен индекс: 16-23°Брикс,
- високо съдържание на захарен екстракт: над 13 %,
- висока киселинност (съдържание на органични киселини): най-малко 1,4 %, изразено в ябълчна киселина, при стойност рН от 8,1.

Съдържанието на антоцианини във вида wiśna nadwiślanka надминава най-малко с 20 % това в плодовете на вида Łutówka — най-популярния от видовете вишни, които се отглеждат в Полша, и считан за най-пригодния за преработка. Разликата може да достигне дори 100 %. Посочената разлика и стойността на описания параметър зависят от метеорологичните условия на дадената година и местоположението.

Друга особеност на wiśna nadwiślanka се състои в това, че след отстраняването на дръжката (особено през първите седмици на беритбата) в видлбнатината за дръжката се появява малко количество сок, който се превръща в желатинова маса, която не позволява да излиза повече сок, като по този начин удължава трайността на плодовете в сравнение с облагородените видове.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП), или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗТУ)*

Тези видове вишни за сок, образуващи коренни израстъци, първоначално се отглеждат в района около селище Słupia Nadbrzeźna. С течение на времето те се разпространяват из целия район покрай реката Висла, с подобни почвено-климатични условия. Поради появата си в тази ясно ограничена територия около реката Висла вишната, произхождаща от местния вид вишни за сок, образуващ коренни издънки, се наименува „wiśnia nadwiślanka“.

Когато растат на алкална почва с по-голямо съдържание на калций, овошките имат кратък живот (20—25 години), а плодовете им са по-малки, по-ароматични и с по-интензивен цвят. На глинести почви, където варовикът се намира по-надълбоко, се срещат овошки на над 50 годишна възраст с по-големи плодове и малко по-слаб аромат. Наличието на калций в подпочвените слоеве определя силната кондензация на сока, която се изразява в сравнително високото съдържание на екстракт и на багрила, а плодовете се отличават със свършени вкусови качества и се радват на голям интерес от страна на преработващата промишленост. Такива параметри на плодовете не може да се постигнат при отглеждане на почви с рН стойност по-ниска от неутралната и с по-ниско съдържание на калций.

Ако местният вид вишни за сок, образуващ коренни издънки, се пренесе в други географски райони, той по принцип расте добре, но има сериозни проблеми с образуването на плодовете. Проблемите произлизат от сравнително ранния цъфтеж и следователно от щетите, причинени от пролетните студове, така че не може да се постигнат задоволителни добиви. Микроклиматични условия, различни от тези в определения географски район, благоприятстват образуването на по-големи плодове с по-голямо съдържание на вода и по-малко съдържание на екстракт.

Комбинацията от влиянието на наличните почви и близкото разположение на реката се отразява не само на растежа и цъфтежа, но и на високата степен на развитие на плодовете и реколта на висококачествени плодове със специфичните характеристики, описани в точка 5.2. Това качество е тясно и безусловно свързано с местоположението на овошките и съществуващите там почвено-климатични условия. При почвените и климатичните условия в определения район всеки друг вид вишна расте незадоволително и ражда лоши плодове.

Освен специфичната околна следа, в която се среща wiśnia nadwiślanka, крайното качество на продукта се влияе и от изключителните умения на местните производители, описани в точка 5.1.

**Препратка към публикуваната спецификация**

(Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>



## ЦЕНИ ЗА АБОНАМЕНТ ЗА 2009 г. (без ДДС, с включени разходи за стандартна доставка)

Официален вестник на ЕС, серии L+C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	1 000 EUR за годишен абонамент (*)
Официален вестник на ЕС, серии L+C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	100 EUR за месечен абонамент (*)
Официален вестник на ЕС, серии L+C, на хартиен носител + годишно сборно издание на CD-ROM	на 22 официални езика на ЕС	1 200 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия L, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	700 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия L, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	70 EUR за месечен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	400 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	40 EUR за месечен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L+C, месечно издание на CD-ROM (сборно издание)	на 22 официални езика на ЕС	500 EUR за годишен абонамент
Притурка към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане), CD-ROM, две издания на седмица	многоезичен: на 23 официални езика на ЕС	360 EUR за годишен абонамент (= 30 EUR за месечен абонамент)
Официален вестник на ЕС, серия C — Конкурси	на език (езици) в зависимост от конкурса	50 EUR за годишен абонамент

(\*) Цена на отделен брой: до 32 страници: 6 EUR  
от 33 до 64 страници: 12 EUR  
над 64 страници: цена, фиксирана според случая

Абонамент за *Официален вестник на Европейския съюз*, издаван на официалните езици на Европейския съюз, може да се направи за 22 езикови версии. Един абонамент включва сериите L (Законодателство) и C (Информация и известия).

За всяка езикова версия се прави отделен абонамент.

Съгласно Регламент (ЕО) № 920/2005 на Съвета, публикуван в Официален вестник L 156 от 18 юни 2005 г., според който институциите на Европейския съюз временно не са задължени да съставят всички актове на ирландски език и да ги публикуват на този език, изданията на Официален вестник на ирландски език се разпространяват отделно.

Абонаментът за притурката към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане) включва всички 23 официални езикови версии в един общ многоезиков CD-ROM.

Абонатите на *Официален вестник на Европейския съюз* имат право, след заявка, да получат различните приложения към Официален вестник без допълнително заплащане. Информация за публикуването на приложенията се предоставя чрез съобщения за читателите, включени в *Официален вестник на Европейския съюз*.

### Продажби и абонаменти

Платените издания на Службата за публикации могат да бъдат закупени от всички наши търговски представители.

Списъкът на търговските представители е достъпен на адрес:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_bg.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_bg.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) предлага директен безплатен достъп до законодателството на Европейския съюз. Този интернет сайт дава възможност за справка с *Официален вестник на Европейския съюз* и включва договорите, законодателството, юриспруденцията и подготвителните законодателни актове.**

**За подробна информация за Европейския съюз посетете интернет сайта: <http://europa.eu>**