

Официален вестник

на Европейския съюз

C 38



Издание
на български език

Информация и известия

Година 53
16 февруари 2010 г.

Известие №	Съдържание	Страница
II Съобщения		
СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2010/C 38/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5648 — OTRP/Masquarie/Bristol Airport) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport) ⁽¹⁾	1
IV Информация		
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2010/C 38/03	Обменен курс на еврото	2

BG

Цена:
3 EUR

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

(Продължава на вътрешната корица)

V Становища

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

Европейска комисия

2010/С 38/04	Покана за представяне на предложения в рамките на многогодишната работна програма за 2010 г. за безвъзмездни помощи в областта на Трансевропейската транспортна мрежа (TEN-T) за периода 2007—2013 г. (Решение С(2010) 607 на Комисията)	3
2010/С 38/05	МЕДИА 2007 — Развитие, разпространение, популяризиране и обучение — Покана за представяне на предложения — ЕАСЕА/03/10 — Подкрепа за международното разпространение на европейски филми — „автоматичната“ схема 2010	4

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2010/С 38/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/РСН) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Съвет

2010/С 38/07	Известие на вниманието на лицата, образуванията и органите, към които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Обща позиция 2004/161/ОВППС на Съвета	7
--------------	---	---

Европейска комисия

2010/С 38/08	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	8
2010/С 38/09	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 земеделски продукти и храни	13



⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело COMP/M.5648 — OTRP/Macquarie/Bristol Airport)

(текст от значение за ЕИП)

(2010/C 38/01)

На 11 декември 2009 година 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 единствено на Английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) под номер на документа 32009M5648. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport)

(текст от значение за ЕИП)

(2010/C 38/02)

На 26 ноември 2009 година 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 единствено на Английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) под номер на документа 32009M5652. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

15 февруари 2010 година

(2010/С 38/03)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,3607	AUD	австралийски долар	1,5304
JPY	японска йена	122,42	CAD	канадски долар	1,4253
DKK	датска крона	7,4437	HKD	хонконгски долар	10,5736
GBP	лира стерлинг	0,86760	NZD	новозеландски долар	1,9510
SEK	шведска крона	9,8805	SGD	сингапурски долар	1,9203
CHF	швейцарски франк	1,4661	KRW	южнокорейски вон	1 572,96
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	10,4855
NOK	норвежка крона	8,0530	CNY	китайски юан рен-мин-би	9,2977
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,3093
CZK	чешка крона	26,002	IDR	индонезийска рупия	12 722,54
EEK	естонска крона	15,6466	MYR	малайзийски рингит	4,6609
HUF	унгарски форинт	271,38	PHP	филипинско песо	62,973
LTL	литовски лит	3,4528	RUB	руска рубла	41,1370
LVL	латвийски лат	0,7085	THB	тайландски бат	45,155
PLN	полска злота	4,0168	BRL	бразилски реал	2,5284
RON	румънска лея	4,1150	MXN	мексиканско песо	17,5857
TRY	турска лира	2,0611	INR	индийска рупия	63,0340

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

V

(Становища)

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Покана за представяне на предложения в рамките на многогодишната работна програма за 2010 г. за безвъзмездни помощи в областта на Трансевропейската транспортна мрежа (TEN-T) за периода 2007—2013 г.

(Решение C(2010) 607 на Комисията)

(2010/C 38/04)

С настоящото Генерална дирекция „Енергетика и транспорт“ на Европейската комисия отправя покана за представяне на предложения в рамките на многогодишната работна програма в областта на Трансевропейската транспортна мрежа (TEN-T) за периода 2007—2013 г. с цел отпускане на безвъзмездни помощи за:

Област № 12: проекти в областта на управлението на въздушното движение/функционални блокове въздушно пространство (УВД/ФБВП). Максималната обща сума, отпусната за безвъзмездни помощи за 2010 г., е 20 милиона EUR.

Поканата е в сила до 30 април 2010 г.

Пълният текст на поканата за предложения е публикуван на адрес:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

МЕДИА 2007 — РАЗВИТИЕ, РАЗПРОСТРАНЕНИЕ, ПОПУЛЯРИЗИРАНЕ И ОБУЧЕНИЕ**Покана за представяне на предложения — ЕАСЕА/03/10****Подкрепа за международното разпространение на европейски филми — „автоматичната“ схема 2010**

(2010/С 38/05)

1. Цели и описание

Настоящото обявление за покана за представяне на предложения е изготвено въз основа на Решение № 1718/2006/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 15 ноември 2006 г. за прилагане на програма за подпомагане на европейския аудио-визуален сектор (МЕДИА 2007).

Една от целите на програмата е да насърчава и подкрепя широкото международно разпространение на нови европейски филми, като предоставя средства на разпространители според тяхното представяне на пазара за по-нататъшно реинвестиране в нови ненационални европейски филми.

Схемата също така има за цел да насърчи развиването на връзки между секторите на продукция и разпространение, като по този начин подобри пазарния дял на европейските филми и повиши конкурентоспособността на европейските компании.

2. Допустими кандидати

Настоящата покана се отправя към европейските компании, специализирани в разпространение на европейски произведения в киносалони, и чиито дейности способстват за постигането на горепосочените цели на програма МЕДИА, както са изложени в решението на Съвета.

Кандидатите трябва да са установени в една от следните страни:

- 27-те държави-членки на Европейския съюз,
- страните от ЕАСТ,
- Швейцария,
- Хърватия.

3. Допустими проекти

„Автоматичната“ схема за подпомагане функционира на два етапа:

- създаване на потенциален фонд, пропорционален на броя на продадените билети за платен вход за чуждестранни европейски филми в държавите, участващи в програмата, до определена горна граница за филм и с необходимите корекции за всяка страна;
- реинвестиране на потенциалния фонд: създаденият от всяка компания фонд трябва да бъде реинвестиран в 3 модула (3 вида проекти) до 1 октомври 2011 г.:
 1. копродукция на чуждестранни европейски филми;
 2. придобиване на права на разпространение, например посредством минимални гаранции, на чуждестранни европейски филми; и/или в
 3. разходи по издаването (производство на копия, дублаж и субтитриране), разходи за популяризиране и за реклама на чуждестранни европейски филми.

Проект вид 1 и 2:

- максималната продължителност на проектите е 30 месеца,
- проектите трябва да започнат на 1 август 2010 г. и да завършат на 1 февруари 2013 г.

Проект вид 3:

- максималната продължителност на проектите е 42 месеца,
- проектите трябва да започнат на 1 февруари 2010 г. и да завършат на 1 август 2013 г.

4. Критерии за възлагане

Потенциален фонд ще бъде отпуснат на допустими европейски компании за разпространение въз основа на посещенията, реализирани от европейските ненационални филми, разпространени от кандидата през референтната година (2009). В границите на наличните бюджетни средства потенциалният фонд ще бъде изчислен на базата на определена сума за допустима позиция.

Подкрепата ще бъде отпусната под формата на потенциален фонд („Фондът“) на разположение за разпространителите за последващи инвестиции в нови ненационални европейски филми.

Фондът може да бъде реинвестиран:

1. в продукцията на нови ненационални европейски филми (т.е. филми, които не са завършени към датата на кандидатстване за реинвестиране);
2. в спазването на Минималните гаранции за разпространение за нови ненационални европейски филми;
3. в покриване на разходите за разпространение, т.е. за П&Р (популяризиране и реклама) за нови ненационални европейски филми.

5. Бюджет

Общият наличен бюджет е 18 150 000 EUR.

Не е определен максимален размер.

Финансовата подкрепа ще бъде отпусната под формата на субсидия. Финансовата подкрепа от Комисията не може да надвишава 40 %, 50 % или 60 % от общите допустими разходи.

Агенцията си запазва правото да не отпусне всички налични средства.

6. Краен срок за подаване на заявления

Предложенията за „създаване“ на потенциален фонд трябва да бъдат изпратени най-късно на 30 април 2010 г. (дата на пощенското клеймо) на следния адрес:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Приемат се единствено заявления, подадени чрез официалния формуляр за кандидатстване, надлежно подписан от лицето, упълномощено да поема правни задължения от името на кандидатстващата организация. Пликите трябва да съдържат ясно обозначение:

MEDIA 2007 — DISTRIBUTION EACEA/03/10 — AUTOMATIC CINEMA

Не се приемат заявления, изпратени по факс или електронна поща.

7. Подробна информация

Пълният текст на указанията, както и формулярите за кандидатстване, са достъпни на следния адрес в интернет: http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm

Кандидатурите трябва да отговарят на всички условия, определени в указанията, да бъдат подадени с предвидените за целта формуляри и да съдържат всички данни и приложения, посочени в пълния текст на поканата.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCN)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2010/С 38/06)

1. На 5 февруари 2010 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятието Lloyds TSB Development Capital Ltd („LDC“, Обединено кралство), принадлежащо на Lloyds Banking Group plc, придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от регламента на ЕО за сливанията контрол над цялото предприятие Petrochem Carless Holdings Ltd („PCN“, Обединено кралство) посредством покупка на акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие LDC: частни капиталови инвестиции, с портфолио от дружества сред широк набор от пазарни сектори в Обединеното кралство,
- за предприятие PCN: рафиниране и доставка на висококачествени специални хидрокарбонати, усъвършенствани течности за автомобили и специални химикали.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента на ЕО за сливанията. 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 Регламента на ЕО за сливанията ⁽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 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCN, на следния адрес:

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

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент на ЕО за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 56, 5.3.2005 г., стр. 32 („Известие за опростена процедура“).

ДРУГИ АКТОВЕ

СЪВЕТ

Известие на вниманието на лицата, образуванията и органите, към които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Обща позиция 2004/161/ОВППС на Съвета

(2010/C 38/07)

СЪВЕТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

На вниманието на лицата, образуванията и органите, включени в приложението към Обща позиция 2004/161/ОВППС на Съвета, се предоставя следната информация:

След преразглеждане на списъка на лицата, образуванията и органите, към които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Обща позиция 2004/161/ОВППС на Съвета относно ограничителните мерки срещу Зимбабве, Съветът на Европейския съюз реши, че лицата, образуванията и органите, включени в посоченото по-горе приложение, отговарят на определените в Общата позиция критерии и на това основание следва да продължават да бъдат обект на ограничителните мерки, подновени с Решение 2010/92/ОВППС ⁽¹⁾ на Съвета.

На въпросните лица, образувания и органи се обръща внимание, че могат да подадат заявление до компетентните органи на съответната(ите) държава(и)-членка(и), посочени в уебсайтовете от приложение II към Регламент (ЕО) № 312/2004, за да получат разрешение за използване на замразени средства за основни нужди или конкретни плащания (вж. член 7 от Регламента).

Засегнатите лица, образувания или органи могат да отправят до Съвета искане, придружено от подкрепяща документация, за преразглеждане на решението за включването им в посочения по-горе списък. Тези искания следва се изпращат на следния адрес:

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

На вниманието на заинтересованите лица, образувания и органи се представя възможността за оспорване на решението на Съвета пред Общия съд на Европейския съюз съгласно условията, предвидени в член 275, втора алинея, и член 263, четвърта и шеста алинея от Договора за функционирането на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 41, 16.2.2010 г., стр. 6.

ЕВРОПЕЙСКА 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

(2010/С 38/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 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 НА СЪВЕТА

„OBWARZANEK KRAKOWSKI“

ЕО №: PL-PGI-005-0674

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование:**

„Obwarzanek krakowski“

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

Полша

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

3.1. **Вид продукт:**

Клас 2.4: Хляб, сладкиши, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други тестени изделия

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

„Obwarzanek krakowski“ представлява хлебарско изделие, наподобяващо пръстен. „Obwarzanek krakowski“ има овална форма, с отвор по средата, или в по-редки случаи — правилен кръг. Повърхността му е оформена от дълги ивици тесто, завити като спирала. Напречният разрез на ивицата тесто за „Obwarzanek krakowski“ има кръгла или овална форма.

Цветът на „Obwarzanek krakowski“ варира от светлорозов до тъмнокафяв, с отличителен гланц.

Размери на продукта:

— диаметър 12—17 cm,

— дебелина на ивицата тесто 2—4 cm,

— тегло 80—120 g.

„Obwarzanek krakowski“ е леко твърд на пипане, а повърхността му варира от мека до леко грапава. Видимите спираловидни ивици тесто върху коричката са леко твърди, а кората отвътре е светла, мека и леко влажна. Хрупкавата коричка и вътрешността на „Obwarzanek krakowski“ притежават леко сладникав вкус, типичен за хлебните продукти, които първо се подваряват (попарват в гореща вода) и след това се пекат. В допълнение се усеща и вкусът на допълнително посипаните върху продукта подправки.

„Obwarzanek krakowski“ се украсява, като се посипва с различни подправки: сол, сусамово семе, маково семе, черен кимион, смесени билки или подправки (чушка, кимион, пипер), сирене или кромид. Възможно е и поръването с други подправки. Това представлява традиционен аспект на продукта. Поръването с различни подправки не засяга характерните качества на „Obwarzanek krakowski“.

3.3. Суровини:

За производството на „Obwarzanek krakowski“ се използва пшенично брашно за приготвяне на храни, допуска се и подмяната на 30 % от пшеничното с ръжено брашно.

Към 100 kg брашно се добавят:

- 2—3 kg мас,
- 2—4 kg захар,
- 1—2 kg мая,
- 1—1,5 kg сол,
- 40—48 l вода за получаване на тестото,
- съобразно хлебарските рецепти евентуално може да се добави малко мед към водата, използвана за попарване.

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

—

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

Следните етапи на производството трябва да бъдат извършени в определения географски район:

- подготовка на тестото и маята,
- оформяне на „Obwarzanek krakowski“,
- попарване,
- украсяване,
- изпичане.

Тестото за изпичане на „Obwarzanek krakowski“ се приготвя с една процедура. След като е омесено по подходящ начин, тестото се оставя за бухне. Продължителността на първоначалното набухване зависи от природните условия — от няколко минути през лятото до един час през зимата. Тестото се разделя на малки парченца, които се овалят и нарязват на ленти с изисквана дължина, дебелина и тегло. Хлебарят усуква две—три ленти около оста им, после оформя пръстен, като ги усуква около ръката си и ги притиска към масата. Оформеният „Obwarzanek krakowski“ се поставя върху дъска или решетка за първоначално набухване (втасване) и после се попарва, т.е. суровото тесто се потапя във вода с температура най-малко 90 °C. Геврекът се вари, докато не се покаже на повърхността. Впоследствие се украсява и изпича.

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

„Obwarzanek krakowski“ може да се опакова само след като се охлади. Ако „Obwarzanek krakowski“ се постави в опаковка преди да е охладен, бързо ще загуби хрупкавостта си, ще се навлажни и ще придобие нежелани свойства — жилавост и подобие на гума.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

„Obwarzanek krakowski“ може да бъде продаван без опаковка и етикет. Местата за продажба са обозначени с надписа „Obwarzanek krakowski“. Ако се използва опаковка, на етикета „Obwarzanek krakowski“ трябва да фигурират обозначенията, които са съобразени с действащите правила.

4. Кратко определение на географския район:

Малополско воеводство, в рамките на административните граници на град Краков и окръзите Краков и Величка.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Архивите и музеите на Краков съдържат регистри и книги, които свидетелстват за богатата и дълговековна традиция на пекарството. Първите документирани потвърждения за пекари в Краков датират от XIII в. В Хартата на град Краков от 1257 г. княз Болеслав Срамежливи разрешил на старейшините на града да построят хлебарски шандове (посочени като „stationes“ в документа), от които щели да получават постоянен наем. Полските крале високо са ценили краковските пекари, за което свидетелстват многото привилегии за тях, като например правото да строят пекарски шандове и да получават наем от тях и правото да избират свободно мелницата, в която да мелят брашното си.

През 1458 г. съветът на Краков утвърждава устава на гилдията на пекарите. Този устав включвал разпоредби относно качеството на пекарските продукти, размера на пещите и поведението на пекарите. Най-значимата привилегия за краковските пекари обаче била дадена от крал Ян Олбрахт през 1496 г., който им предоставил права и забранил на хората, живеещи извън града, да пекаат бял хляб, а също и „Obwarzanek krakowski“. Привилегията впоследствие била потвърждавана от всички полски крале чак до Ян III Собиески (втората половина на XVII в.). В областта Краков, където се намира сега и окръг Величка, се намира и солна мина, която доставяла суровината, използвана в продължение на векове от малополските пекари.

Гилдията на пекарите била не само занаятчийско сдружение, а имала също и религиозни, хуманитарни и отбранителни задачи. След първата половина на XVI в. на краковските пекари била поверена отбраната на една от главните порти на града, т.нар. Nowa brama, в края на улица Сиена. Градските хлебари складирали оръжия и амуниции до тази врата с цел отблъскване на нападения.

Уменията на местните пекари, развивани в продължение на стотици години приготвяния на продукта, играят ключова роля за поддържане на характерните му черти: ръчната обработка и оформянето на тестото, които придават на всеки „obwarzanek krakowski“ леко различна форма, както и попарването, съставляващо първоначален етап от производството.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

„Obwarzanek krakowski“ притежава уникална структура и консистенция на вътрешността, която се получава от попарването на тестото в гореща вода при най-малко 90 °C преди изпичането. „Obwarzanek krakowski“ се отличава с характерната си пръстеновидна форма, спиралната си повърхност и видимото поръсване с подправки. Друга черта, която отличава „Obwarzanek krakowski“ от други печива, е това, че остава пресен за кратък период от само няколко часа.

5.3. Специфично качество, репутация или други особености на продукта:

Връзката на продукта с областта се базира върху специфичните характеристики, описани в т. 5.2 и върху неговата репутация, описана по-долу.

Репутацията на „Obwarzanek krakowski“ е била изградена от пекари от Краков и околните райони, които са произвеждали този изключителен и уникален продукт за краковчани в продължение на 600 години. Пекарската традиция на „Obwarzanek krakowski“ се ограничава до този географски район.

„Obwarzanek krakowski“ представлява традиционно печиво, което първоначално е могло да се приготвя само през Велики пости от пекари, специално определени за тази цел от гилдията на краковските пекари. Според определението в *Słownik staropolski* (Речник по старополски език) *obwarzanek* е „вид продукт от разточено тесто, усукан като пръстен, вероятно попарен преди изпичане“.

Самото полско название „Obwarzanek krakowski“ произлиза от начина на приготвяне на продукта, т.е. чрез попарване на тестото в гореща вода.

Първите споменавания на *obwarzanek*, печен в Краков и околните райони, се появяват в счетоводните документи от двора на крал Владислав Ягело и кралица Ядвига. В един от тях от 2 март 1394 г. се съдържа следната информация: „за кралицата, за кръгче *obwarzanek*, 1 грош“. През 1611 година гилдията на краковските пекари издава декрет (*laudum*), с който разрешава на гилдията да решава относно продажбата на *obwarzanek* в града и ѝ предоставя правото на избор да определят кои пекари да ги продават. През XIX в. настъпила радикална промяна по отношение на правото да се пече *obwarzanek*. На 22 януари 1802 г. бил подписан декрет, постановяващ правото на всеки пекар да пече *obwarzanek*, когато му било ред. Пекарите, които са могли да ги пекаат, били избирани с теглене на жребий. Тегленето на жребий през 1843 г. важало до 1849 г., когато вероятно обичаят да се тегли жребий бил прекратен, той като не съществуват доказателства, че това е ставало след тази дата. Това може да означава, че с течение на времето гореописаните методи били спрени и всички пекари са могли да пекаат гевреци, когато си поискат, какъвто е случаят до ден днешен.

„Obwarzanek krakowski“ бил продаван от шандове, които отваряли преди шест часа сутринта, за да могат гражданите на Краков да си купуват прясно изпечени продукти — в това число и *obwarzanek* — още от ранна утрин. Гилдията бдяла за качеството и преснотата на продуктите, като осем от членовете ѝ отговаряли за проверките по шандовете. Нарушенията били сурово наказвани, естествено. Постепенно гевреците започнали да се продават и по други начини. Към края на 50-те години на XX в. те започнали да се продават направо от кошници.

В наши дни „Obwarzanek krakowski“ се продава не само в магазини и пекарни, но и от традиционните колички. Понастоящем в Краков има между 170—180 такива колички за гевреци. Средното дневно производство на „Obwarzanek krakowski“, което се продава на краковския пазар, възлиза на около 150 000 броя в нормален ден.

Репутацията на „Obwarzanek krakowski“ е такава, че той се използва в кампании за промоция на Краков. Като добре познат символ на Краков и Малополско воеводство той често се използва при реклами, насочени към местното население и туристите — например в реклами в местната преса и за авиолинии, които летят до града. В конкурса, проведен през 2004 г., за избор на най-добрия туристически сувенир от Краков, второто място бе спечелено от изработен от плат *obwarzanek* с мак и от друг *obwarzanek* с градския символ — дракона.

„Obwarzanek krakowski“ сам по себе си също е бил носител на множество награди. Той е спечелил награда на националното кулинарно състезание „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“ (Нашето кулинарно наследство) и наградата „Perła 2003“ на международния панаир „Polagra-farm 2003“ в Познан. Заедно с много други регионални специалитети от цяла Полша „Obwarzanek krakowski“ беше включен в календар за 2004 година, предназначен за промоция на регионалното производство. Той се споменава също в множество туристически пътеводители за Краков и Малополското воеводство, както и в безброй статии и пътеписи за историята и традициите в Краков.

„Obwarzanek krakowski“ винаги участва във фестивала на хляба *Święta Chleba* (Светият хляб) — събитие, което се провежда редовно в Краков. Изображение на „obwarzanek krakowski“ се използва като част от кампанията за промоция на най-добрите ресторанти в Краков. На препоръчаните ресторанти се присъждат бронзови статуетки със стилизиран „obwarzanek krakowski“, набоден върху вилица. Върху входните врати на препоръчаните ресторанти се поставят стикери с изображение на „obwarzanek krakowski“.

Препратка към публикуваната спецификация:

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

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

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

(2010/С 38/09)

Настоящата публикация дава право на възражение съгласно 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.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„PORC DE FRANCHE-COMTÉ“

№ ЕО: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Porc de Franche-Comté“

2. Държава-членка или трета страна:

Франция

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.1 — Прясно месо (и карантия)

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

Свинското месо от Franche-Comté е охладено прясно месо от свине, хранени със суроватка и заклани след навършване на не по-малко от 182 дни (което съответства на средна възраст на клане между 190 и 200 дни), с минимално тегло на топлия кланичен труп 75 kg (без горна граница за теглото).

Уговяваните свине са женски и кастрирани мъжки животни, селектирани въз основа на следните генетични критерии:

— свинете майки на уговяваните прасенца не са носители на ген за чувствителност към халотан,

— нерезите, използвани на последния етап, позволяват производство на качествено хомогенно месо, с розов цвят,

— свинете, отглеждани за месо, не са носители на алела Rn-, а по-малко от 3 % от тях са чувствителни на халотан.

Свинското месо от Franche-Comté е селектирано на всички етапи (кланични трупове, кланични и търговски разфасовки за крайния потребител), за да не се допускат недостатъци във външния вид на месото (недобро отстраняване на окосмяването, разкъсана кожа, спукани кръвоносни съдове, хематоми, фрактури, наличие на чужди тела). Селекцията се отнася и до цвета на месото (изключване на тъмните и бледи цветове) и качеството на телесната мазнина, която трябва да бъде бяла и твърда (месо, което съдържа мазна и мека телесна мазнина се отстранява). На последно място качеството на месото се гарантира също така чрез селекция, извършена въз основа на последното ниво на киселинност на месото.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3.3. Фураж (само за продукти от животински произход):

Свинското месо от Franche-Comté се получава от животни, хранени със суроватка. Последната е страничен продукт от производството на сирене и трябва да представлява между 15 % и 35 %, изразено в суха материя, от хранителната дажба и може да се предоставя в суров, концентриран или сух вид.

Хранителна добавка към суроватката позволява да се задоволят хранителните нужди на свинете, като се отделя значително място на житните растения и на техните производни: хранителната добавка се състои от поне 50 % житни растения и техни производни, от които поне 25 % житни растения, както и от растителни протеини с добре балансирани аминокиселини. Линоловата киселина, която може да бъде причина за понижаване на качеството на мазнината, също се контролира и не бива да надвишава 1,7 % от общата дажба.

3.4. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

„Porc de Franche-Comté“ се продава прясно охладено, разфасовано или не, под формата на:

- кланични трупове,
- първични разфасовки,
- вторични разфасовки.

3.5. Специфични правила за етикетирание:

Етикетът на продукта включва задължително:

търговското наименование: „Porc de Franche-Comté“.

4. Кратко определение на географския район:

Свинете, от които се получава „Porc de Franche-Comté“, са родени, угодявани и заклани в регион Franche-Comté, който обхваща департаментите Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70), Territoire de Belfort (90).

Клането в географската зона позволява да се ограничи стресът за животните, които се дължи на транспорта, и позволява да се гарантира максимално технологично качество на месото.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Регионът Franche-Comté се простира от Rhône до Rhin и е обграден от две планински вериги, които му придават съответната форма: планината Юра на изток и Вогезите на север. На запад релефът на региона преминава в ниска зона, състояща се от равнини, пресечени от двата основни водоизточника в региона — Saône и Doubs, и се издига на изток, като преминава в две плата, преди да достигне до веригата на Юра.

До голяма степен обликът на регион Franche-Comté се обособява от селското стопанство, което е насочено предимно към отглеждането на едър рогат добитък, ориентирано основно към млекопроизводството. Регион Franche-Comté има силно развит сектор за производство на сирене, със защитено наименование за произход. По цялата територия на региона са разпръснати „fruitières“ (местното наименование за „мандри“).

В тези мандри се произвежда суроватка — ценна суровина за хранене на животните: макар и бедна на мазнини и на ненаситени мастни киселини, тя е богата на лизин и треонин — аминокиселини, които са от основно значение за някои животински видове. Именно благодарение на развитието на мандрите, чиито малки размери стимулират използването на суроватката на място, без да се налага нейното транспортиране или охлаждане, на територията на регион Franche-Comté се е развило свиневъдството, основаващо се на храненето на животните със суроватка.

Продукцията на местното свинепроизводство е предназначена най-вече за регионалните пазари. Продуктът „Porc de Franche-Comté“ се продава предимно под формата на прясно месо, но също така и като суровина за производството на солено консервирано месо.

5.2. Специфични характеристики на продукта:

Продуктът „Porc de Franche-Comté“ комбинира редица специфични качества:

Продуктът „Porc de Franche-Comté“ притежава качества, признати от колбасарите — качества на кланичния труп и добри възможности за обработка:

- хубав цвят и много добри структура и текстура на месото,
- липса на ексудат, както в натрупаните мускули, така и в заготовките,
- качества на приготвения продукт: крехки котлети, твърди сочни бутове, с ясно изразен и много приятен мирис, твърда мазнина с бял цвят.

Това качество на свинското месо от Franche-Comté е свързано с различни фактори: генетични фактори, условия на транспорт и клане, хранене, възраст и тегло на животните при клането.

Качество и генетични особености:

Свинете, от които се получава продуктът „Porc de Franche-Comté“ — кастрирани мъжки животни и женски животни, които не са участвали във възпроизводството (за да се избегне рискът от неприятна миризма на месото на некастрираните мъжки животни), се селектират с оглед на два основни гена, които имат значително влияние върху това технологично качество: генът халотан (hal) или ген на чувствителност към стреса е в основата на възникването на PSE синдрома (бледо, меко, с ексудат месо) и алелът Rn- на гена Rn (или ген на „киселото месо“), който е причина за така нареченото „кисело месо“.

Качество и условия на отглеждане:

Освен генетичните особености на животните, ЗГУ „Porc de Franche-Comté“ се характеризира и със специфични условия на отглеждане (хранене със суроватка и дълъг период на отглеждане) в регион Franche-Comté, които оказват влияние върху качеството на полученото месо.

Доказано е, че високоенергийното хранене в резултат на използването на суроватка може да доведе до подобрене на качеството на месото чрез по-бавен процес на наддаване и увеличаване на възрастта на животните за клане, което води до получаването на месо с по-висока зрялост. Освен това суроватката е и фактор, оказващ влияние върху качеството на телесната мазнина на свинете.

Освен това е доказано, че клането на по-напреднала възраст (над 182 дни за свинското месо от Franche-Comté) и по-голямото тегло на кланичния труп (не по-малко от 75 kg за свинското месо от Franche-Comté) водят до увеличение на качеството на месото, по-точно повишават твърдостта и дебелината на гръбната сланина. Освен това теглото на кланичния труп и възрастта при клане, заедно със специфичното хранене на свинете, позволяват да се подобрят органолептичните качества на мастните тъкани на свинете. С нарастването на възрастта и на теглото ненаситените липиди в свинската мазнина намаляват.

Качеството на „porc de Franche-Comté“ се подобрява също така благодарение на условията на транспорт и на клане, с които се цели намаляване на стреса при животните.

На последно място условията на хранене на животните, от които се произвежда „porc de Franche-Comté“, позволяват намаляването на ненаситените мастни киселини в месото и така допринасят за подобряването на органолептичните качества на месото и на неговите производни. Доказано е поточно, че пероксидацията на ненаситените мастни киселини може да доведе до появата на оранжево оцветяване на мазнината, покриваща сушените свински бутове, и да влоши обонятелно-вкусовото възприемане на месото, чрез производството на кетони и алдехиди, причиняващи миризма на гранясало. Начинът на отглеждане води до намаляване на нивото на ненаситените липиди в месото, като по такъв начин се гарантират добър външен вид и положителни обонятелно-вкусови качества на продукта.

Репутацията на продукта е добре запазена през годините:

Угояването на свине със суроватка, получена от местните мандри, се развива в региона Franche-Comté от 19-ти век и местното селско стопанство се специализира в тази област.

Връзката между производството на млечни продукти и производството на свинско месо продължава до наши дни и свиневъдните ферми в региона са все още тясно свързани с мандрите за сирена АОС във Franche-Comté (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Свиневъдните ферми използват суроватката, получавана от мандрите, като в същото време предоставят на производителите на мляко и млечни продукти органични торове за обогатяване на почвата в пасищата. Така е изградена местна икономическа система, в която участниците са взаимно зависими.

Понастоящем свинското месо от Franche-Comté отговаря на нуждите на регионалния пазар от прясно месо за крайния потребител и от суровина за преработвателния сектор.

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):*

Производството на свинско месо във Franche-Comté се развива успоредно с развитието на местните мандри.

В основата на развитието на регионалното производство на свинско месо стоят особеностите на производството и преработката на мляко във Franche-Comté. Малкият размер на мандрите в областта увеличава интереса към използването на място на суроватката, без необходимост от транспорт и охлаждане, което обяснява факта, че в момента Franche-Comté е единственият френски регион, в който суроватката се използва в такава степен при храненето на свинете.

Смята се, че понастоящем 180-те регионални мандри обработват около 1 милиард литра мляко, при което се получават около 850 милиона литра суроватка, като около една четвърт от нея се използва от свиневъдите.

Наред с тази характерна черта се развиват и специфични системи на отглеждане, като например прекарването на млекопроводи от мандрите до свинарниците, за да се избегне транспортирането на суроватката с камиони, както и предоставянето на естествен животински тор от свиневъдите на кооперативите на млекопроизводителите, които го използват за обогатяване на почвата на пасищата.

На последно място следва да се посочи фактът, че от 80-те години насам в регионалните ферми са осъществени големи инвестиции, за да може използването на суроватката да се извършва съобразно съвременните изисквания в свиневъдството, и понастоящем във Franche-Comté суроватката се използва за угояването на свинете за 2/3-ти от местата в свинефермите (около 70 000 места, което прави 190 000 свине годишно). Съществува аналогия при разпределението на инвестициите при свиневъдните ферми, които използват суроватка, и звената за преработка на мляко.

Така посредством производството на сирена във Franche-Comté и наличието на суроватка, получена в резултат на това производство, се установява действителна връзка между Franche-Comté и производството на свинско месо в региона. Разработеният метод на хранене с използване на суроватка за угояване на свинете, наред с по-продължителното отглеждане на последните (по-възрастни, по-тежки животни...) е пряко свързан с Franche-Comté и позволява да се постигнат характерните черти на продукта „porc de Franche-Comté“, а именно добра текстура на месото, без много ексудат, с хубав цвят и твърда, бяла мазнина — месо с много добра репутация сред потребителите от Franche-Comté, които ценят качествата му и са много привързани към местния му произход.

Препратка към публикуваната спецификация:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

ЦЕНИ ЗА АБОНАМЕНТ ЗА 2010 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	1 100 EUR за годишен 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	770 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L + C, месечно издание на CD-ROM (сборно издание)	на 22 официални езика на ЕС	400 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	300 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия C — Конкурси	на език(езици) в зависимост от конкурса	50 EUR за годишен абонамент

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*.

През 2010 г. CD-ROM форматът ще бъде заменен с DVD формат.

Продажби и абонаменти

Абонаментът за различните платени периодични издания, като например *Официален вестник на Европейския съюз*, може да бъде направен чрез всички наши търговски представители.

Списъкът на търговските представители е достъпен на адрес:

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>

