

# Официален вестник

## на Европейския съюз

# C 321



Издание  
на български език

## Информация и известия

Година 53  
26 ноември 2010 г.

Известие №	Съдържание	Страница
<b>II Съобщения</b>		
СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
<b>Европейска комисия</b>		
2010/C 321/01	Разрешение за предоставяне на държавни помощи по силата на членове 107 и 108 от ДФЕС — Случаи, в които Комисията няма възражения <sup>(1)</sup> .....	1
<b>IV Информация</b>		
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
<b>Европейска комисия</b>		
2010/C 321/02	Обменен курс на еврото .....	4

# BG

Цена:  
3 EUR

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

(Продължава на вътрешната корица)

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

2010/C 321/03	Обобщена 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	5
---------------	---	---

## V Становища

## ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

**Европейска комисия**

2010/C 321/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup>	8
2010/C 321/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup>	10
2010/C 321/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup>	11
2010/C 321/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup>	12

## ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2010/C 321/08	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	13
2010/C 321/09	Публикация на заявка за промени 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	18



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

## II

(Съобщения)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Разрешение за предоставяне на държавни помощи по силата на членове 107 и 108 от ДФЕС****Случаи, в които Комисията няма възражения**

(текст от значение за ЕИП)

(2010/C 321/01)

Дата на приемане на решението	13.7.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	N 612/09
Държава-членка	Германия
Регион	Hamburg, Schleswig-Holstein
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Правно основание	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Вид мерки	Схема за предоставяне на помощ
Цел	Помощи за развитие на културата
Вид на помощта	Директен грант
Бюджет	Годишен бюджет: 10,3 милиона EUR
Интензитет	80 %
Времетраене	До 31.12.2015 г.
Икономически отрасли	Медии
Название и адрес на предоставящия орган	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_bg.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm)

Дата на приемане на решението	24.8.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	N 164/10
Държава-членка	Германия
Регион	Sachsen
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Правно основание	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Вид мерки	Индивидуална помощ
Цел	Помощи за развитие на културата
Вид на помощта	Директен грант
Бюджет	Годишен бюджет: 2,11 милиона EUR
Интензитет	80 %
Времетраене	До 31.12.2011 г.
Икономически отрасли	Корабостроене
Название и адрес на предоставящия орган	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND  SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_bg.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm)

Дата на приемане на решението	30.8.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	N 318/10
Държава-членка	Латвия
Регион	—
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Правно основание	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā" "

Вид мерки	Схема за предоставяне на помощ
Цел	Помощи за развитие на културата
Вид на помощта	Директен грант
Бюджет	Общ бюджет: 3,9 милиона LVL
Интензитет	50 %
Времетраене	2009 г.—2015 г.
Икономически отрасли	Отдых, култура, спорт
Название и адрес на предоставящия орган	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_bg.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm)

---

## IV

(Информация)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

25 ноември 2010 година

(2010/С 321/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,3321	AUD	австралийски долар	1,3595
JPY	японска йена	111,35	CAD	канадски долар	1,3454
DKK	датска крона	7,4558	HKD	хонконгски долар	10,3369
GBP	лира стерлинг	0,84645	NZD	новозеландски долар	1,7547
SEK	шведска крона	9,2705	SGD	сингапурски долар	1,7428
CHF	швейцарски франк	1,3326	KRW	южнокорейски вон	1 524,67
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	9,3897
NOK	норвежка крона	8,1275	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,8595
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,4150
CZK	чешка крона	24,720	IDR	индонезийска рупия	11 944,66
EEK	естонска крона	15,6466	MYR	малайзийски рингит	4,1800
HUF	унгарски форинт	277,35	PHP	филипинско песо	58,708
LTL	литовски лит	3,4528	RUB	руска рубла	41,6510
LVL	латвийски лат	0,7093	THB	тайландски бат	40,036
PLN	полска злота	3,9789	BRL	бразилски реал	2,2902
RON	румънска лея	4,2995	MXN	мексиканско песо	16,4481
TRY	турска лира	1,9660	INR	индийска рупия	60,7000

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

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

Обобщена 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

(2010/C 321/03)

**Помощ №:** XA 185/10

**Държава-членка:** Франция

**Регион:** Département de l'Isère

**Наименование на схемата за помощ или име на дружеството получател на индивидуалната помощ:** Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements

**Правно основание:** Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

**Годишни разходи, предвидени по схемата, или общ размер на индивидуалната помощ, предоставена на дружеството:** 60 000 EUR

**Максимален интензитет на помощта:**

- 50 % от инвестициите или от капиталните работи за подпомагане на скотовъдството в планинските райони,
- 10 % премия за млади селски стопани,
- държавна помощ, ограничена до 20 000 EUR на бенефициер.

**Дата на изпълнение:** От датата на публикуване на регистрационния номер на заявлението за освобождаване на сайта на Генерална дирекция „Селско стопанство и развитие на селските райони“ на Комисията.

**Продължителност на схемата или индивидуалната помощ:** До 31 декември 2013 г.

**Цел на помощта:**

Тази схема за помощ е в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 1857/2006 от 15 декември 2006 г.

За да подпомогне природното пасишно наследство (наследството от природни пасища) финансирането е предназначено да покрие по-специално изграждането на паркове за животни, автоматични врати и решетки за добитъка, и да се монтират огради, поилки и сортиращо оборудване (оборудване, специално предназначено за планини).

Това допълнение към обширната скотовъдна дейност ще спомогне за биологичното разнообразие и многофункционалното използване на природни области.

Освен това помощта е предназначена за:

- стопанства, чиито размери не надвишават размера на МСП, както е определено в общностното законодателство (вж. приложение I към Регламент (ЕО) № 800/2008 на Комисията от 6 август 2008 г., ОВ L 214, 9.8.2008 г.),
- стопанства, осъществяващи дейност в първичното производство на селскостопански продукти,
- стопанства, които не са предприятия в затруднение по смисъла на „Насоки на Общността за държавната помощ за оздравяване и реструктуриране на предприятия в затруднение“ (ОВ C 244, 1.10.2004 г.).

**Обхванат сектор (обхванати сектори):** Земеделски сдружения, синдикати за високопланинските пасища, сдружения за планински пасища (пасищни райони в северноалпийския масив в Изер)

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

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE

**Интернет адрес:**

[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB\\_CHEMIN\\_969\\_1284372519.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf)

**Други сведения:** Предложената схема ще даде възможност за продължаване на схема XA 299/08 с годишен бюджет, който е по-добре адаптиран към нуждите на земеделските стопани в департамент Изер.

**Помощ №:** XA 186/10

**Държава-членка:** Франция

**Регион:** Département de l'Isère

**Наименование на схемата за помощ или име на дружеството получател на индивидуалната помощ:** Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

**Правно основание:** Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

**Годишни разходи, предвидени по схемата, или общ размер на индивидуалната помощ, предоставена на дружеството:** 180 000 EUR

**Максимален интензитет на помощта:**

- 75 % от инвестициите и работите по опазване на наследствените ценности, свързани със скотовъдството в планинските райони,
- държавна помощ, ограничена до 20 000 EUR на бенефициер.

**Дата на изпълнение:** От датата на публикуване на регистрационния номер на заявлението за освобождаване на сайта на Генерална дирекция „Селско стопанство и развитие на селските райони“ на Комисията.

**Продължителност на схемата или индивидуалната помощ:** До 31 декември 2013 г.

**Цел на помощта:**

Тази схема за помощ е в съответствие с член 5 от Регламент (ЕО) № 1857/2006 от 15 декември 2006 г.

Целта е да се подобри състоянието на природните дадености и планинския ландшафт посредством поддържане и възстановяване на пасищата (планински пасища и ливади), както и да се съхрани потенциала на традиционните съоръжения за производство на фураж, което е свързано с животновъдството.

Приемливо за финансиране е изграждането на къщички, хижи и традиционни подслони.

Това допълнение към обширната скотовъдна дейност ще спомогне за биологичното разнообразие и многофункционалното използване на природни области, без да се увеличава производствения капацитет на стопанствата.

Освен това помощта е предназначена за:

- стопанствата, чиито размери на надвишават размера на МСП, както е определено в общностното законодателство (вж. приложение I към Регламент (ЕО) № 800/2008 на Комисията от 6 август 2008 г., ОВ L 214, 9.8.2008 г.),
- стопанствата, осъществяващи дейност в първичното производство на селскостопански продукти,
- стопанства, които не са предприятия в затруднение по смисъла на „Насоки на Общността за държавната помощ за оздравяване и реструктуриране на предприятия в затруднение“ (ОВ С 244 1.10.2004 г.).

**Обхванат сектор (обхванати сектори):** Пасишна групи, сдружения за поддържане (съхранение) на планински ливади, асоциации за планински пасищни земи (пасищни райони на Северните Алпи, регион Изер).

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

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE

**Интернет адрес:**

[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB\\_CHEMIN\\_968\\_1284372500.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf)

**Други сведения:** Предложената схема ще даде възможност за продължаване на схема ХА 300/08 с годишен бюджет, който е по-добре адаптиран към нуждите на земеделските стопани в регион Изер.

**Помощ №:** ХА 188/10

**Държава-членка:** Франция

**Регион:** Région Rhône-Alpes

**Наименование на схемата за помощ или име на дружеството получател на индивидуалната помощ:** Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

**Правно основание:**

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

**Годишни разходи, предвидени по схемата, или общ размер на индивидуалната помощ, предоставена на дружеството:** 200 000 EUR

**Максимален интензитет на помощта:**

50 %

До 50 % от разходите, ограничени до 2 700 EUR на земеделско стопанство.

**Дата на изпълнение:** От датата на получаване на обратната разписка с регистрационния номер на мярката и датата на публикуването на резюмето на мярката на уебсайта на Комисията.

**Продължителност на схемата или индивидуалната помощ:** До 31 декември 2013 г.

**Цел на помощта:**

Съгласно член 15 от Регламент (ЕО) № 1857/2006 помощта има за цел да предостави на земеделските производители техническа помощ при изпълнение на проектите им за преминаване към биологично чисто земеделие.



От една страна, техническата помощ ще се състои в изготвяне на оценка на техническите възможности и икономическата целесъобразност на преминаването на цялото или част от стопанството към биологично чисто земеделие, а от друга страна, в предоставяне на консултации на земеделските стопанства, които са в процес на преобразуване.

Тази персонализирана помощ трябва да увеличи максимално вероятността за успешно преминаване чрез прилагане на методите за преобразуване, които са най-подходящи за съответното земеделско стопанство.

Подкрепата, предлагана на земеделските стопани, ще се състои от два етапа:

- първи етап преди преобразуването: оценка и план за преобразуване,
- втори етап през първата или втората година от преобразуването: последващи действия: по искане на земеделските производители.

В съответствие с член 15, параграфи 3 и 4 от Регламент (ЕО) № 1857/2006 на Комисията помощи няма да се изплащат на земеделски стопани 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.

Освен това помощта е предназначена за:

— земеделски стопанства, чиито размери не надвишават размера на МСП, както е определено в законодателство на ЕС (вж. приложение I към Регламент (ЕО) № 800/2008 на Комисията от 6 август 2008 г., ОВ L 214, 9.8.2008 г.),

— земеделски стопанства, осъществяващи дейност в първичното производство на селскостопански продукти,

— земеделски стопанства, които не са в затруднение по смисъла на „Насоки на Общността за държавната помощ за оздравяване и реструктуриране на предприятия в затруднение“ (ОВ C 244, 1.10.2004 г.).

**Обхванат сектор (обхванати сектори):** Всички селскостопански предприятия в цялата област Rhône Alpes.

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

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
Service Agriculture  
78 route de Paris  
69751 Charbonnières les Bains Cedex  
FRANCE

**Интернет адрес:**

[http://www.rhonealpes.fr/TPL\\_CODE/TPL\\_AIDE/PAR\\_TPL\\_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm](http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm)

**Други сведения:** —

---

## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА  
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Предварително уведомление за концентрация

(Дело COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)

## Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2010/C 321/04)

1. На 17 ноември 2010 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятие Banco Santander SA („Santander“, Испания) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Bank Zachodni WBK SA („BZWBK“, Полша) посредством публичен търг, обявен на 10 септември 2010 година и BZWBK AIB Asset Management SA („BZWBK Asset Management“, Полша) посредством покупка на дялове/акции.
  
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
  - за предприятие Santander: международна група от банки и финансови дружества, с дейност в банкирането на дребно, управлението на активи, корпоративното и инвестиционно банкиране, инвестициите в облигации и застраховането в международен машаб,
  - за предприятие BZWBK: банка, която осигурява пълния набор от услуги за домакинства, МСП и големи дружества в банкирането, брокерските услуги, взаимните фондове, лизинга и факторинга на стоки в Полша,
  - за предприятие BZWBK Asset Management: дъщерно предприятие на BZWBK, предлагащо услуги по управление на активи в Полша.
  
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 <sup>(2)</sup>, следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.
  
4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

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

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

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.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management, на следния адрес:

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

---

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS)**

**Дело кандидат за опростена процедура**

(текст от значение за ЕИП)

(2010/С 321/05)

1. На 17 ноември 2010 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятия AXA Investment Managers Private Equity Europe SA („AXA Private Equity“, Франция) и Compagnie Industriali Riunite („CIR“, Италия) придобиват смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятието KOS SpA („KOS“, Италия) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за предприятие AXA Private Equity: част от AXA insurance and banking Group. Предоставя услуги по управление на активи,

— за предприятие CIR: енергетика, медии, здравеопазване, автомобили части и финансови услуги,

— за предприятие KOS: услуги в областта на здравеопазването в Италия.

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 <sup>(2)</sup>, следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната 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.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS, 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 („Регламент на ЕО за сливанията“).

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

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело COMP/M.6040 — Eurocar/Daimler/car2go Hamburg JV)**

**Дело кандидат за опростена процедура**

(текст от значение за ЕИП)

(2010/C 321/06)

1. На 15 ноември 2010 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятия Eurocar Autovermietung GmbH („Eurocar“, Германия, принадлежащо на Eurazeo SA, Франция) и car2go GmbH („car2go“, Германия, под контрола на Daimler motor vehicle manufacturing group, Германия), придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие car2go Hamburg GmbH („car2go Hamburg“, Германия) посредством покупка на акции в новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Eurocar: услуги по наемане на автомобили в световен мащаб,
- за предприятие car2go: краткосрочен наемане на автомобили,
- за предприятие car2go Hamburg: краткосрочен наем на автомобили.

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 <sup>(2)</sup>, следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната 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.6040 — Eurocar/Daimler/car2go Hamburg JV, 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 („Регламент на ЕО за сливанията“).

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

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)**

**Дело кандидат за опростена процедура**

(текст от значение за ЕИП)

(2010/С 321/07)

1. На 19 ноември 2010 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятия Groupe Bertrand Restauration („Bertrand Restauration“, Франция), принадлежащо на Groupe Bertrand („Groupe Bertrand“, Франция) и Groupe LVMH („LVMH“, Франция), и AB Inbev France („Inbev France“, Франция), принадлежащо на Anheuser-Busch Inbev („Groupe Inbev“, Белгия), придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие Bars&Co чрез новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие, наречено Bars&Co Développement Franchises („BCDF“, Франция).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Bertrand Restauration е специализирало в областта на ресторантьорството (заведения за сандвичи, кафетерии, заведения за бързо хранене),
- Groupe Bertrand, освен в Bertrand Restauration, е с присъствие в отрасъла на хлебопекарството и хлебните изделия и в дистрибуцията на напитки с крайни клиенти заведения за хранене, хотели и ресторанти,
- LVMH е една от главните групи френски предприятия, специализирани в областта на луксозните стоки (вина, спиртни напитки, модни изделия, кожени изделия, парфюми и бижута),
- предприятието Groupe Anheuser-Busch Inbev е с дейност в областта на производството и дистрибуцията на безалкохолна бира и безалкохолни напитки,
- Bars&CO управлява в момента, в рамките на d'Inbev France, мрежата от френчайзинг бирарии, собственост на групата Anheuser-Busch Inbev, с търговските имена „Au Bureau“, „Belgian Beer Café“, „Brussel's Café“, „Café Leffe“ и „Irish Corner“ на френска територия,
- BCDF е новосъздадено дружество за нуждите на бизнес операциите, което ще бъде посветено на развитието на мрежи от барове, бирарии и френчайзинг ресторанти чрез Bars&Co.

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 <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 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co, 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 („Регламент на ЕО за сливанията“).

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

## ДРУГИ АКТОВЕ

## 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 321/08)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявката 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**

**„QUESO CASÍN“**

**ЕО №: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008**

**ЗГУ ( ) ЗНП ( X )**

**1. Наименование:**

„Queso Casín“

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

Испания

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

**3.1. Вид продукт:**

Клас 1.3: Сирена

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

Маслено узряло сирене, получено от пълномаслено сурово краве мляко с ензимна коагулация и от размесвана полутвърда или твърда маса.

Млякото, използвано за производството на защитени сирена, трябва да бъде получено от здрави крави от породите Asturiana de la Montaña или Casina, Asturiana de los Valles, Frisona и техните кръстоски.

Характеристиките на сиренето в края на периода на узряването му трябва да бъдат както следва:

Физико-химични характеристики:

Сух екстракт — минимум 57 %

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

Мазнини в сухия екстракт — минимум 45 %

Белтъчини в сухия екстракт — минимум 35 %

Физични и органолептични характеристики:

Тип и вид: твърдо до полутвърдо, зряло от полусухо до сухо.

Форма: неправилна, цилиндрично-дисквидна, като на лицевата страна са гравирани флорални геометрични мотиви, символи или името на производителя. Диаметърът е около 10—20 cm, а височината е 4—7 cm.

Тегло: между 250 и 1 000 грама.

Кора: гладка, тънка и почти отсъстваща, тъй като в резултат на последователни размесвания зреенето е равномерно и едновременно отвътре и отвън; външната и вътрешната част образуват компактна и свързана маса, която е чиста, суха и леко мазна. Цветът е тъмножълт, напомнящ на масло, с безцветни нюанси. Върху горната страна, под формата на барелеф, е поставен съответният печат на всеки производител.

Сърцевина: твърда, ронлива, полутвърда до твърда, с жълтеникав цвят, без шупли, макар да е възможни малки цепнатини. При рязане се рони. При дегустация се усеща маслена текстура. Консистенцията е пластична и хомогенна.

Аромат: силен и натрапчив.

Вкус: зависи от процеса на производството, по-специално от това колко пъти суровината е разбърквана в машината — много обработеното сирене има тръпчив, пикантен, силен, тежък за несвикналото небце вкус и притежава острия и нерафиниран аромат на престояло масло; по-малко обработеното има същия, макар и не толкова интензивен вкус. Във всеки случай вкусът е силен, богат, натрапчив, пикантен, леко нагарчащ и със силен послевкус.

Микробиологични характеристики:

Трябва да отговарят на изискванията на валидните стандарти.

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

Краве мляко, млечни ферменти, калциев хлорид, сиришна мая и сол.

### 3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход):

Изхранването на кравите, от които се добива млякото за производството на „Queso Casín“, става чрез директното използване на естествените ресурси на региона. Пашата, която се извършва през цялата година, е допълнена със свежи и сухи фуражи, добити в самото стопанство посредством въвеждането на ротационната система на използване на пасищата. Става дума основно за традиционно животновъдни стопанства с малки стада, свързани с територията, където през цялата година обичайно се наблюдават пасящи животни.

От това следва, че храната произхожда от посочения регион. По изключение, в периоди, когато поради неблагоприятни климатични условия има недостиг на собствени фуражи, дажбата може да се допълни с малки количества зърнени и бобови култури, идващи отвън.

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

—

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

Опаковане: За да се запази качеството на продукта, опаковането трябва да се извършва преди експедицията му от мандрите или помещенията за узряване, тъй като, поради вида на коричката на сиренето — мека, фина и почти липсваща, съществува по-голям риск от увреждания по нея, които могат да доведат до промяна във външния вид и да улеснят замърсяването.

Освен това, поради същата причина, всички части на продукта са подходящи за консумация, поради което е необходимо предварителното му опаковане.

Позволените за опаковка материали са хартия, картон, дърво или пластмаса за хранителни цели, както и други материали, разрешени от Регулаторния съвет.



### 3.7. Специфични правила за етикетирание:

Етиктирането задължително трябва да отговаря на Общите правила относно етиктирането, представянето и рекламата. Освен специфичния етикет на всеки отделен производител защитените сирена имат и специален номериран контраетикет, който гарантира идентичността на продукта.

Върху етикетите на защитените сирена трябва да фигурира ясно и четливо указанието *Denominación de Origen Protegida* „Queso Casín“ (Защитено наименование за произход „Queso Casín“), както и еднотипно лого с четири опции за цвят за всички субекти, които търгуват със сирена със ЗНП, както е показано по-долу.



### 4. Кратко определение на географския район:

Географският район за производството на мляко, както и за производството, зреенето и опаковането на сирената със ЗНП „Queso Casín“ се намира в южната част на Астуриас, по-конкретно в района център-изток. Общините, които влизат в този географски район, са Caso, Sobrescobio и Piloña.

### 5. Връзка с географския район:

#### 5.1. Специфична характеристика на географския район:

Районът се намира в планинската централно-източна част на Астуриас, която се характеризира с тесни долини, разделени от широки скални хребети. Планинският релеф предопределя наличието на стръмни склонове в по-голямата част от района. Средновисоките хълмове преминават в равна и ниска централна зона, част от предкрайбрежната низина, простираща в посока изток-запад, която служи като корито на река Piloña — една от двете най-големи реки в района, наред с Alto Nalón.

С изключение на най-високите планински коти преобладаващият климат в района е океански, със слаби, но чести валежи през цялата година и с умерени температурни колебания.

Долините и речните корита, заобиколени от планини, обуславят честите и продължителни мъгли. Всички тези процеси са причина за значително намаление на слънчевото греене през годината.

Растителността се характеризира с присъствието на много ливади и пасища, обширни гори и райони, покрити с храсти, а по най-стръмните склонове се срещат скалисти образувания.

По-интересните растителни видове по ливадите и пасищата са от семействата на зърнените и бобовите растения.

При такива условия се развива технологията за производство на „Queso Casín“, отговаряща на необходимостта от постигане на сигурен и траен начин на съхранение в район, където меките температури и преобладаващите дъждовни и мъгливи дни обуславят високата влажност на средата, в резултат на което се затруднява процесът на съхнене на сиренината, получена след коагулацията на млякото.

Така е възникнало „месенето“ („el amasado“) като характерен и единствен по рода си метод за съединяването на няколко малкоформатни коагулуми. Повтарянето на този процес водело до получаването на по-суха и компактна маса, от която се произвеждал по-траен продукт. Освен това „месенето“ спомагало за по-хомогенното влагане на сол и по-равномерното разпределение на микроорганизмите, образувани в процеса на ферментация и улесняващи адекватното зреене, като всичко това придавало на продукта специфични органолептични характеристики.

Процесът се извършвал ръчно до появата на специално разработен за целта механизъм. Става дума за маса или машина за месене (*mesa o máquina de rabilar*), която представлява своеобразно приспособление на традиционен за хлебопроизводството уред, наричан „bregadora“ или „bregadera“, и широко използван в „дните за месене“ („los días d'amasar“), с цел да се използват възможно най-пълноценно оскъдните материални ресурси и да се опрости и без това трудоемкото производство.

При тези процеси се работело с полуготова сиренина („gorollus“), като се е налагало да се различават сирената на отделните производители. Решението било всяка пита да се маркира с характерен белег, който да прави възможна бързата идентификация на собственика. Уредът, използван за сиренината, се наричал „oschavau“ и представлявал парче дърво с цилиндрична или вретеновидна форма, украсено в краищата с прости символи, които се отпечатвали върху сиренината при всяко размесване. Върху вече готовото сирене се поставял „el marcu“ или „siñu“, също от дърво, но с по-голям размер, по-сложна изработка и с няколко печата, с цел украса и идентификация на производството. Днес е обичайно върху „marcu“ да фигурира логото на всеки производител.

Поради своята сложност този метод на производство, и по-специално месенето, продължава и днес да бъде вероятно единственият начин за получаване на този вид сирене. За неговото запазване е спомогнала работата на жените, които приготвяли сирене за семействата си, и ентузиазмът на единственото предприятие за производство на този продукт, което днес го излага и продава по панаири и пазари за традиционни стоки в Астуриас и в цялата страна. Важен е и приносът на групите за селскостопанско развитие в района.

## 5.2. Специфична характеристика на продукта

„Queso Casín“ се разпознава по особения вид, който му дава печатът с логото на всеки производител, гравирани с шампа („marcu“) върху лицевата страна на всеки калъп, като я покрива изцяло.

Специфичният характер на това сирене се допълва и от неправилната цилиндрично-дисквидна форма; от фината и мека кора, която е почти незабележима, тъй като образува компактна маса със сърцевината; от добре омесената маса, силните и натрапчиви аромат и вкус, които стават по-интензивни с всяко разбъркване на коагулума с т.нар. „máquina de rabilar“ и от състава му, благодарение на който „Queso Casín“ е едно от сирената с най-високо съдържание на белтъчини в Испания и дори в света, и се нарежда сред сирената с най-ниска влажност.

„Queso Casín“ е напълно различно от всички видове сирена, дори от тези, които се произвеждат в съседните общини. В този смисъл от особено значение е границата на Caso с общината Ponga, образувана от серия планински зъбери, които са същевременно разделителна линия между два вида характерни астуриански сирена: „Casín“ и „Beyos“.

За значението на „Queso Casín“ намираме сведения в историческите извори.

В „En el país de los 100 quesos“ (Barcelona, 2000 г.) Enric Canut твърди, че „съдейки по начина на изработка и използваните примитивни уреди, „Queso Casín“ е може би едно от най-старите сирена в Испания“.

Писмените сведения за сиренето в конкретни селища от района датират от XIV век. „По времето на абатиса Controdo през 1328 г. бяха наети енорийските имоти на San Salvador de Sobrecastello за шест години, като се плащаше по 70 *marabedi* на всеки първи септември, и по дванайсет пити сирене за печене на всеки San Martín през ноември ...“

През 1341 г., пак там: „и дванайсет хубави пити сирене за печене ...“

Сиренето се споменава и в съчиненията на Jovellanos (XVIII век); в Географския речник на Madoz, издаден в началото на XIX век, и в „Curso de Agricultura Elemental“ на Dionisio Martín Ayuso, публикуван в края на XIX век.

В „Asturias“ на O. Bellmut и Fermin Canella (Gijón, 1900 г.) сиренето от Caso се посочва между най-известните извън границите на Астуриас. В същия смисъл се говори за него и в „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial“ на F. Requejo и M. Tortosa (Madrid, 1903 г.).

В книгата „Comer en Asturias“ (Madrid, 1980 г.) на Eduardo Méndez Riestra се споменава „Casín“ сред произведените в Астуриас сирена. Подобни препратки се съдържат в „Guía Práctica de los quesos de España“ (Madrid, 1983 г.) на Carlos Mero González и в „Tabla de quesos españoles“ (Madrid, 1983 г.) на Simone Ortega.

В книгата „El Gran Libro de la Cocina Asturiana“ на химика и писател J.A. Fidalgo Sánchez (Gijón, 1986 г.) се твърди, че „Queso Casín“ е най-характерното за централно-южния район на Астуриас.

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

Силно изразеният планински релеф е послужил като основен фактор в използването на излишъците от мляко за производство на сирене, тъй като трудностите, породени от лошите комуникации, са позволявали използването на млякото единствено чрез преработката му в сирене и масло.

Производството на този специфичен вид сирене се дължи на съвкупността от природни фактори. От една страна планинският релеф предопределя наличието на ливади в долините и високопланинските пасища с разнообразна растителност, които имат пряко значение за изхранването на млекодайнните животни и използването на тези ресурси с традиционни методи на обработка.

От друга страна климатът, честите и слаби валежи, равномерно разпределени през цялата година, както и слабото слънчево греене и умерените температури са подходящи фактори за поддържане на собствено фуражопроизводство и за престоя на животните по пасищата.

Всичкото мляко, използвано за производството на „Queso Casín“, се добива от кравите, които пасат редовно и цялгодишно по ливадите и пасищата на района.

Методът на производство е бил създаден от някогашните животновъди, които са потърсили начин да се съобразят с ограниченията, наложени от околната среда в района, и да удължат трайността на един малотраен продукт, като по този начин са успели да произведат единствено по рода си сирене, чиито качества произхождат или са обусловени от съвкупността на природните фактори и специфичния начин на производство.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

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

[http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/pliego\\_condiciones\\_dop\\_queso\\_casin.pdf](http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf)

---

**Публикация на заявка за промени 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/C 321/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката 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.

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ

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

**ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9**

**„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“**

**ЕО №: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Рубрика от спецификацията, която подлежи на промяна:**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (посочва се)

**2. Вид на промяната/промените:**

- Промяна в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временна промяна в спецификацията, като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

**3. Промяна/промени:**

**3.1. Географски район:**

Съгласно оригиналните спецификации и публикуваното резюме районът на земеделско производство съвпада с този на приготвянето или печенето на пипера и обхваща 17 общини в област El Bierzo. Предложената промяна се състои в неприлагането на географски ограничения към района на приготвяне, в резултат на което печенето на пипера ще може да се извършва във всеки район. Причината за това е липсата на природни аспекти на географската среда, които да се отразяват върху продукта по време на печенето на пипера.

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

## 3.2. Етикетирание:

Въвеждат се допълнителни спецификации относно употребата на географското указание при преработени продукти, за да могат да бъдат подлагани на контрол.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

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

„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO“

ЕО №: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

## 1. Наименование:

„Pimiento Asado del Bierzo“

## 2. Държава-членка или трета държава:

Испания

## 3. Описание на земеделския продукт или храна:

## 3.1. Вид продукт:

Клас 1.6 — Плодове, зеленчуци и зърнени храни, непреработени или преработени.

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

Защитеният продукт е плод на растението пипер (*Сарсісит апицит* L.) от ековида „El Bierzo“, предназначен за консумация от човека. Той се предлага печен и пакетирани.

Пиперът спада към ековида „El Bierzo“ — съвкупност от екземпляри, които притежават специфичните за вида генетични характеристики, но същевременно са приспособени към условията в област El Bierzo. В резултат на това при тях се наблюдават обусловени от средата морфологични и физиологични разлики, поради което получават определението „del Bierzo“.

## 1. Изискваните физически и морфологични характеристики на пресния пипер са следните:

- повърхност: гладки страни с незначително набраздяване и други неравности, без дръжчена ямичка. Кожицата е гладка и лъскава, без грапавини и меки участъци, а цветът е от бледочервен до тъмночервен. Не се разрешава използването на екземпляри, по които има зелени участъци,
- брой надлъжни издатини: 3—4,
- форма и размери: формата е триъгълна и издължена, дължината е над 10 cm, а широчината — над 6 cm,
- връх: заоблен,
- околоплодник: отличава се с твърдо месо, което не се поврежда при натиск с ръка. Средната дебелина на месестата част на пипера е под 8 mm,
- единично тегло: над 160 грама.

## 2. Минималните изисквани характеристики за качество на пресния пипер са следните:

- пиперките трябва да са цели, добре развити, с дръжки и чисти; не трябва да съдържат външна влага, видими чужди тела и нехарактерен мирис,
- в случай че съществува повърхностен дефект от санитарен или климатологичен произход, неговата обща площ не трябва да надвишава 1 cm<sup>2</sup> за всяка пиперка,
- пиперките трябва да запазят своята форма и консистенция, като неправилните или деформирани екземпляри се смятат за негодни.

3. Изискваните физико-химични и органолептични характеристики на печения пипер са следните:

- цвят: от бледочервен до тъмночервен,
- мирис: характерен за печения пипер; мирис на пушек,
- вкус: основният вкус трябва да е възгорчив със сравнително деликатен и непикантен послевкус на пушек,
- повърхност: леко грапава,
- обгорели остатъци: не трябва да надвишават 1,5 cm<sup>2</sup> на 100 грама пипер,
- наличие на семки: не повече от 10 семки на 100 грама пипер,
- сок: течен, негъст,
- консистенция: мека, със средна до ниска кохерентност,
- еднородност: съдържанието на опаковката трябва да е еднородно по отношение на цвят, форма, размер и консистенция,
- въглехидрати: под 5 %; продуктът притежава характерен възгорчив вкус,
- фибри: под 3 %; продуктът притежава характерна мека консистенция.

Печеният пипер може да се предлага цял или нарязан. Съгласно нормите за качество на зеленчуковите консерви, отнасящи се до консервирания пипер, печеният пипер, който се предлага цял, спада към търговските категории „Extra“ или „Primerа“, а нарязаният — към „Primerа“.

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

—

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

—

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

Земеделското производство на пипера се извършва в определения географски район на производство, който е разположен в централната част на област El Bierzo.

Парцелите за отглеждане трябва да са снабдени с мека почва със стойности на рН между 5,0 и 7,0, и да са засадени с растения от ековида „El Bierzo“. Единственото разрешено поливане е по протежение на браздите или локализирано, така че основата на стъблото да не попада в пряк контакт с водата. Беритбата се извършва на ръка, поетапно и на няколко пъти, като всеки път се избират пиперките, които най-пълно отговарят на описанието, съдържащо се в спецификациите.

Производството на пипера от ековид „El Bierzo“ в посочената област е най-важният фактор за качествата на крайния продукт, дори когато печенето не се извършва в посочения район.

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

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Предприятията за производство и пакетиране, които притежават сертификат от регулаторния съвет, задължително използват върху своите етикети думите „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo“ (защитено географско указание „Pimiento Asado del Bierzo“) и логото на регулаторния съвет.

Върху всяка опаковка, съдържаща предназначения за консумация защитен печен пипер, трябва да присъства отличителният номер, издаден от регулаторния съвет и поставен от регистрираното предприятие за опаковане.

#### 4. Кратко определение на географския район:

Определеният географски район за земеделско производство се намира в централната част на област El Bierzo, в най-северозападната част на провинция León, следователно и на автономна област Castilla y León, и включва следните общини:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados и Villafranca del Bierzo.

Към района на печене на пипера не се прилага географско ограничение.

#### 5. Връзка с географския район:

##### 5.1. Характерни особености на географския район:

Определеният район на производство представлява тектонична падина, обградена от планински пръстен, съставен от различни планински вериги и масиви, като единственият естествен отвор е долината на река Sil. Средната надморска височина на общините, в които се произвежда пиперът, е около 550 m.

Почвите, върху които вирее пиперът, са меки, дълбоки, рехави, водопропускливи и с умерено добро оттичане. Те са бедни на органични вещества, калций, фосфор, калий и натрий, а въглеродно-азотното съотношение е между 8 и 10. Стойностите на рН са леко кисели — между 5,5 и 7,0.

Климатът на El Bierzo е средиземноморски (показателят на средиземноморско влияние е 5,28) и се отличава с продължително слънцегреене, средна годишна температура от 12,5 °C и средногодишно количество на валежите от 800 mm.

Средният период на слани е дълъг — от 11 ноември до 4 април, което позволява през повечето години пиперът да се засява в началото на май и да се събира от средата на август до началото на ноември.

Броят на часовете слънцегреене, слънчевото лъчение и температурата са пряко свързани с ниското съдържание на въглехидрати, получени при фотосинтезиращата дейност на растението (под 5 %), и това придава на пипера неговия възгорчив вкус, който е посочен в органолептичните характеристики.

Фотосинтезата е също така фактор за ниското съдържание на фибри (под 3 %), най-вече целулоза, което определя меката консистенция на пипера, посочена в органолептичните характеристики.

##### 5.2. Специфична характеристика на продукта:

Спецификата на продукта зависи от неговия географски произход, осигуряващ на пипера от ековид „El Bierzo“ ниско съдържание на въглехидрати и фибри, на което се дължат меката консистенция и възгорчивият вкус на печения пипер.

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

Броят на часовете слънцегреене, слънчевото лъчение и температурата са пряко свързани с ниското съдържание на въглехидрати, получени при фотосинтезиращата дейност на растението.

Ниско е и съдържанието на фибри — най-вече целулоза — което също зависи от фотосинтезиращата дейност.

От друга страна, историческите и литературните препратки са доказателство, че репутацията на продукта се дължи на традицията на отглеждане на пипера, както и на характеристиките на неговото печене и консервиране.

Печенето се извършва според традиционния метод — на дървени или газови скари или фурни — тъй като така се запазва качеството на продукта. Този процес придава на пипера аромат и послевкус на пушек, който не се променя, тъй като единствените добавки са малко олио, сол и лимонов сок или лимонена киселина.

Целият процес на печене, почистване на семките и белене се извършва на ръка и без използване на химични разтвори, дори без измиване с вода. Поради тази причина печеният пипер съдържа прегорели остатъци и семки, които са доказателство за ръчното му приготвяне.

Тъй като печенето може да се извършва навсякъде, бе решено районът на производство да не бъде ограничаван.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

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

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Pimiento\\_Asado\\_Bierzo.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf)

---



**Публикация на заявка за 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/C 321/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промени 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.

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ

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

**ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9**

**„BRESAOLA DELLA VALTELLINA“**

**ЕО №: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на промяна:**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (Суровини)

**2. Вид на промяната/промените:**

- Промяна в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временна промяна в спецификацията, като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

**3. Промяна/промени:**

**3.1. Описание на продукта:**

Стойностите на химичните и химико-физичните параметри трябва да се различават за различните видове „Bresaola della Valtellina“.

Предлага се да се променят стойностите, определени за съдържанието на влага и белтъчини в съответствие със специфичния характер както на използваното парче от месото, така и на типа опаковка. Максималните стойности на влагата трябва да бъдат както следва: 63 % за Bresaola в неразфасован вид, произведена от частта *punta d'anca* (например горната част на бута без аддукторния мускул); 62 % за *punta d'anca* Bresaola във вакуумна опаковка; 60 % за Bresaola *magatello* във вакуумна опаковка (най-крехкото месо от бута); 60 % за нарязана Bresaola, която е вакуумно пакетирани или в опаковка с модифицирана атмосфера; и 65 % за всички останали видове разфасовки и/или опаковки.

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

Освен това, благодарение на промените в крайните стойности за влагата, минималното ниво на белтъчини е 33 % за нарязания продукт и 30 % за другите видове опаковки.

Казано най-общо, намаляването на максималното ниво на влагата подобрява както характеристиките на продукта, посочен в точка 3.2 на Единния документ, така и неговия срок на годност. Проведените тестове на крайните продукти показват, че определянето на специфични аналитични стойности за влага за парчета от *punta d'anca* и *magatello* подобрява консистенцията на крайния продукт, който е съответно по-стегнат и по-еластичен. „Bresaola della Valtellina“ в мрежа е предразположена към естествено дехидратиране и съответно може да има по-високо ниво на влага, отколкото продуктите във вакуумирани опаковки, които за разлика от нея са защитени от опаковъчния материал. Целта е да се осигури запазването на характеристиките, посочени в точка 3.2 на Единния документ. Нарязаният продукт трябва да има по-ниско съдържание на влага от продуктите във вакуумна опаковка или в мрежа, за да не се допусне кондензация и произтичащото от нея влошаване на качеството на крайния продукт. В резултат на намаляването на нивото на влагата, нивото на белтъчини се увеличава пропорционално без да има неблагоприятни последици върху органолептичните характеристики на готовия продукт.

Необходимо е да се намали минималното тегло от 2,5 кг на 2 кг, но само за парчета „Bresaola della Valtellina“, произведени от парче *punta d'anca* и предназначени за предварително пакетиране във вакуумни опаковки при нарязване или опаковки с модифицирана атмосфера. Това е необходимо с оглед осигуряването на възможно най-доброто предварително пакетиране на нарязаното месо, което изисква донякъде по-малки парчета Bresaola с еднаква форма — цилиндрична или квадратна — открай докрай.

### 3.2. Метод на производство:

Необходимо е да се изключи лактозата от консервиращите съставки, тъй като в законодателството на Общността тя е класифицирана като алерген. Изключването ѝ по никакъв начин не променя характеристиките на „Bresaola della Valtellina“.

Трябва да бъде уточнено, че „ограничението за подаденото или, в някои случаи, абсорбираното количество“ от Bresaola по време на обработката е „до максимум 195 ppm“ за „натриев нитрит и/или калиев нитрит“ — очевидно без да се пренебрегват остатъците в готовия продукт, определени в действащото законодателство — така че да не се създава впечатлението, че гореспоменатото ограничение от 195 ppm се отнася до количеството в консервиращия разтвор.

Необходимо е да се посочи вътрешната температура на съоръженията, използвани за зреене, като диапазон, т.е. средна температура от 12 °C до 18 °C вместо понастоящем посочената 15 °C.

От технологична гледна точка, разширяването на температурния диапазон на складовете, използвани за зреене, дава по-голяма допустима граница за адаптиране на условията на околната среда към това как продуктът действително се развива, както и да осигури неговото бавно и постепенно зреене, докато оставя характеристиките на крайния продукт непроменени.

Необходимо е да се намали минималният период на зреене до три седмици, но само където продуктът се продава в неразфасован вид и не е във вакуумирана опаковка. Това е така, понеже „Bresaola della Valtellina“ не се ползва от естествени форми на защита, като кожа или мазнина, и може да се втвърди допълнително и да промени своя характерен цвят, ако престоява в места за складиране, различни от складовете, използвани за зреене. Открито е, че намаляването на периода за зреене на три седмици за „Bresaola“, продавана неразфасована (не във вакуумирана опаковка) значително ограничава проблема.

### 3.3. Етикетиране:

Необходимо е да се променят процедурите по етикетиране на продукта, така че да се осигури спазване на действащите в момента разпоредби във връзка с етикетирането на хранителни продукти.

### 3.4. Друго (Суровини):

Счита се, че възрастовият диапазон на животните при клане трябва да бъде от 18 месеца до четири години вместо от две до четири години. Последните научни изследвания показват, че намаляването на кланичната възраст не променя характеристиките на суровината, използвана за производство на „Bresaola della Valtellina“ или на готовите продукти, посочени в точки 3.2 и 5.2 на Единния документ.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006

## „BRESAOLA DELLA VALTELLINA“

## ЕО №: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

## ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

1. **Наименование:**

„Bresaola della Valtellina“

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

Италия

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. *Вид продукт:*

Клас 1.2 — Месни продукти

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

Защитеното географско указание „Bresaola della Valtellina“ представлява осолен и естествено узрял продукт от говеждо, който се консумира без предварителна топлинна обработка. Формата му е според формата на мускулите, които са използвани за производството му. С търговска цел те се обрязват и придобиват цилиндрична форма. За специфични нужди могат да бъдат пресовани като блокове с правоъгълна форма. Защитеното географско указание „Bresaola della Valtellina“ се пакетира в естествени или изкуствени обвивки, и се суши и зрее в климатични условия, които могат да осигурят бавно и постепенно намаляване на влагата, естествена ферментация и ензиматични процеси, така че с времето да доведат до промени, които придават на продукта неговите типични органолептични характеристики и осигуряват неговото консервиране и качествено състояние при нормална стайна температура. По отношение на органолептичните характеристики на продукта, неговата консистенция е стегната и еластична; випът при нарязване е компактен и без разкъсвания; постното месо е с еднакъв червен цвят с едва забележим тъмен ръб по края, докато тлъстата част е бяла; миризмата му е деликатна с лек аромат; а вкусът му е приятен, умерено силен и никога не е кисел. Търговски характеристики: а) *fesa* Bresaola: най-малко 3,5 kg; б) *punta d'anca* Bresaola: б)1 за продажба на цели или едро нарязани парчета: най-малко 2,5 kg; б)2 предварително се пакетира за нарязване във вакуумни пликосе или пликосе с модифицирана атмосфера: най-малко 2,0 kg; в) *sottofesa* Bresaola: най-малко 1,8 kg; г) *magatello* Bresaola: най-малко 1,0 kg; и д) *sottosso* Bresaola: най-малко 0,8 kg.

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

„Bresaola della Valtellina“ се произвежда от месо от говеда за месо на възраст от 18 месеца до четири години, получено изключително от следните мускулни групи от горната част на задните джолани: *Fesa* (горната част): задно-страничната част, включително правия вътрешен мускул, аддукторния мускул и полуципестия мускул; *Punta d'anca*: частта от *fesa* без аддукторния мускул; *Sottofesa* (най-хубавата част от бута): задно-страничната част, т.е. двуглавият бедрен мускул; *Magatello* (най-крехкото месо от бута и седалището): задно-страничната част на мускула на бута, т.е. полусухожилния мускул; и *Sottosso* (джолан): предната част на бута, съставена от предния прав мускул и страничния бедрен мускул, широката вътрешен бедрен мускул и междинния широк мускул.

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

—

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

Стъпките при производството на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ трябва да протичат в характерния район на производство и са както следва: изрязване, сухо осоляване, поставяне в обвивка, сушене, зреене, рязане, разфасоване и опаковане.

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

„Bresaola della Valtellina“ може да се опакова във вакуумирани пликосе или пликосе с модифицирана атмосфера в цялостен вид, на парчета, на резени или нарязана. Опаковането, рязането и разфасоването

трябва да се извършват в района на производството, определен в точка 4, за да се избегне въздействието на промените в температурата и влажността при транспорта, които могат да повлияят неблагоприятно върху същността на продукта и по този начин върху неговите крайни качествени характеристики.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание:

Етикетите за „Bresaola della Valtellina“ трябва да включват следното: наименованието „Bresaola della Valtellina“, което не се превежда, трябва да е изписано на етикета с четливи и незаличими букви, ясно разграничаващи се от всички други надписи, следвано непосредствено от изписаната с печатни букви със същия размер абrevиатура ЗГУ и символа на защитеното географско указание на езика, на който продуктът се предлага на пазара и във формата, разрешена от Европейската комисия.

### 4. Кратко определение на географския район:

Според дългогодишната традиция районът на производство на „Bresaola della Valtellina“ се ограничава до цялата територия на провинция Sondrio. „Valtellina“ е името на основната долина в провинцията.

### 5. Връзка с географския район:

#### 5.1. Специфична характеристика на географския район:

Районът на производство на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ е съставен от група алпийски долини, разположени в Ретийските Алпи и Оробските Предалпи, където температурите са сравнително ниски дори и през лятото, влажността е ниска, в резултат на температурните колебания, причинени от езерото Комо се появяват леки ветрове и въздухът е сух. Характерната комбинация от тези фактори на климата и околната среда създава оптимални условия за бавно и постепенно зреење на продукта. Към специфичния характер на климата се добавя и трудолюбието и техническите умения на местното население. Усъвършенствани и по традиция предавани от работник на работник през поколенията, те са най-същественният фактор в производството на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“.

#### 5.2. Специфична характеристика на продукта:

При пускане за консумация на пазара ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ има следните точни химични и химико-физични характеристики: белтъчини: в нарязана Bresaola, във вакуумирани пликосе или опаковка с модифицирана атмосфера: най-малко 33 %; всички останали видове опаковки: най-малко 30 %. Влага (естествено състояние): *punta d'anca* Bresaola в неразфасован вид: най-много 63 %; вакуумирана опаковка *punta d'anca* Bresaola: най-много 62 %; *magatello* Bresaola във вакуумирана опаковка: най-много 60 %; нарязана Bresaola във вакуумирани пликосе или опаковка с модифицирана атмосфера: най-много 60 %; всички останали видове разфасовки и/или опаковки: най-много 65 %. Мазнини: най-много 7 %. Пепел: най-малко 4 %. Натриев хлорид: най-много 5 %.

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

Качествата на ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ зависят от условията на околната среда и природните и човешки фактори. Характерните климатични условия на Valtellina, която се простира по дължина между Ретийските Алпи и Оробските Предалпи, правят възможно чрез леко осоляване да се получи месен продукт от говежди бут с деликатен аромат и крехкост, която го прави изключително вкусно. ЗГУ „Bresaola della Valtellina“ дължи своето име и репутация на географския район, където е създадена. В миналото консервирането на месото чрез осоляване и сушене е било разпространена практика. Подобряването на техниките за производство на храни повиши разнообразието и използването на различни методи за консервиране измести използването на изсушено осолено месо. Писмени документи още от началото на XV век свидетелстват за осоляване и сушене на говежди бутове във Valtellina. Произходът на името вероятно се свързва с термина „salaа come brisa“ на диалекта във Valtellina. Това е довело до „brisaola“, което впоследствие е предадено на италиански като „bresaola“. Речникът на Palazzi „Novissimo dizionario della lingua italiana“ (Най-нов речник на италианския език) (издание 1974 г.) определя bresaola като „сушено и осолено говеждо месо, характерно за Valtellina“. И накрая, трудолюбието и усъвършенстваните технически умения, традиционно предавани от работник на работник, са един съществен фактор в производството на този продукт, специфичните характеристики на който остават свързани с факторите околна среда и човешките фактори.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

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

Правителството започна национална процедура за възражение на предложението за признаване на защитеното географско указание „Bresaola della Valtellina“.

Пълният текст на спецификацията на продукта може да бъде намерен на следната уебстраница:

[http://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 посети директно заглавната страница на Министерството (<http://www.politicheagricole.it>) и се натисне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 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 земеделски продукти и храни**

(2010/С 321/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката 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**

**„LIQUIRIZIA DI CALABRIA“**

**ЕО №: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007**

**ЗГУ ( ) ЗНП ( X )**

**1. Наименование:**

„Liquirizia di Calabria“

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

Италия

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

**3.1. Вид продукт:**

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора (поправки и т.н.).

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:**

Защитеното наименование за произход „Liquirizia di Calabria“ е запазено единствено за пресен или сушен сладник (сладък корен) и за екстракта от него. Такъв сладник трябва да произхожда от насаждения или от диви растения на *Glychirrhiza glabra* (семейство Бобови) от „типичния сорт“, наричан „Cordara“ в Калабрия.

При пускането си на пазара ЗНП „Liquirizia di Calabria“ притежава следните характеристики:

Пресен корен:

- светложълт цвят,
- сладък, ароматен, наситен и траен вкус,
- влажност между 48 % и 52 %,
- глициризин между 0,60 % и 1,40 %.

Изушен корен:

- от светложълт цвят до цвят жълта охра,
- сладък, плодов и леко стипчив вкус,
- влажност между 6 % и 12 %,
- глициризин между 1,2 % и 2,4 %.

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

Екстракт от корена:

- цвят от пепеляво кафяво до черно,
- сладко-горчив, ароматен, наситен и траен вкус,
- влажност между 9 % и 15 %,
- глициризин между 3 % и 6 %.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

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

—

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

Всички етапи на производството — от саденето до събирането, както и дейностите по изсушаване и преработка, трябва да се извършват в района, определен в точка 4.

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

ЗНП „Liquirizia di Calabria“ се продава в опаковки от картон, стъкло, метал, керамика, полипропилен и HDPE, както и в опаковки от всички материали, разрешени от действащото законодателство в областта на опаковането на хранителните продукти. Опаковките са с тегло, което варира от 5 g до 25 kg. Всяка опаковка трябва да е така запечатана, че при отварянето ѝ печатът да се счупи.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Върху етикета трябва да бъдат поставени логото на наименованието, присвоеният от органа за контрол пореден номер и датата на опаковане на продукта, съдържащ се в отделните пакети. Логото на ЗНП „Liquirizia di Calabria“ изобразява стилизиран ромб с еднакви страни и ъгли от 90°. Минималният размер на изпечатаното цяло лого както на дължина, така и на ширина е 0,5 cm. Логото на наименованието може да се печата във всички цветове.



4. Кратко определение на географския район:

Производственият район на продукта „Liquirizia di Calabria“ обхваща всички общински територии с надморска височина до 650 m, описани подробно в производствената спецификация, където се отбелязва наличието на диворастващи или култивирани растения на *Glycyrrhiza Glabra* от „типичния сорт“, наричан „Cordara“ в Калабрия. Този район граничи на север с планинския масив Pollino, който плавно се снижава на североизток до територията на Rocca Imperiale, като по този начин го отделя от регион Basilicata. Районът обхваща териториите на долината на река Crati от двете страни на реката, която тече от юг на север и се влива на североизток в Йонийско море, пресичайки равнината Sibari. От страната на Тиренско море представляват интерес областите от север на юг, заключени между територията на общините Falconara Albanese и Nicotera. От страната на Йонийско море се включват областите, които, тръгвайки от север, граничат с равнината Sibari и голямата равнина около Crotone и стигат до най-крайната точка на Калабрия.



## 5. Връзка с географския район:

### 5.1. Специфични характеристики на географския район:

Историческият район на производство на сладника е крайбрежната част на Калабрия, и по-специално частта между общините Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano, намиращи се в равнината Sibari, което се дължи на естествената предразположеност на равнината, чиито почви са богати на силициеви съединения и едри каменисти частици и се характеризират с неутрален рН фактор. От климатична гледна точка равнината Sibari, където и до днес е съсредоточена по-голямата част от производството на сладник, се характеризира с благоприятни условия за разпространението на това растение, които са резултат от близостта на планините и липсата на ветрове предвид на това, че масивите Pollino и Sila представляват естествена бариера. Растението сладник расте спонтанно и в насаждения по крайбрежието и се разпространява от равнините в крайбрежните части на Тиренско море (Lamezia, Falerina, Nocera Tirenese и т.н.) и Йонийско море (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica и т.н.) към вътрешните хълмисти части, разпростирайки се в долините на големите реки в Калабрия чак до височинните части във вътрешността, които поради особения си строеж се радват на благоприятното влияние на морските въздушни течения, в резултат на което на километри от брега сладникът продължава да има същите характеристики. Типичният средиземноморски климат, характеризиращ се с дълги, топли и сухи лета и меки зими, определя равномерното разпространение на растението *Glycyrrhiza glabra* от типичния сорт (наричан „Cordara“) в целия разглеждан район.

### 5.2. Специфични характеристики на продукта:

ЗНП „Liquirizia di Calabria“ се различава ясно от подобни на него сортове от гледна точка на физико-химичния си състав поради наличието на вторични метаболити, сред които и активната съставка, която определя неговите търговски и фармацевтични свойства, а именно глициризина. Тази съставка представлява сапонин, който в сладника от Калабрия се съдържа в по-ниски процентни количества в сравнение с тези, съдържащи се в подобни видове и сортове, и точно поради тази причина той е така търсен на пазара. Резултатите от наскоро проведени изследвания показват още по-ясно разликата между сладника от Калабрия и сладника с произход от околните региони по отношение на съдържанието на глициризинова киселина, което е много по-ниско в сравнение с това в корените, произхождащи от другите региони, а също и по отношение на по-ниското съдържание на захари.

Едно друго изследване, проведено върху летливата фракция, показва ясно разликата между състава на сладника от Калабрия и този на сладника с произход от други места в Италия или в чужбина. Накрая, сравнението с екстракти от сладник с произход от други държави показва, че сладникът от Калабрия има различен качествен и количествен състав по отношение на фенолните съединения.

Отбелязва се, по-специално, минималното процентно съдържание на ликвиритигенин и изоликвиритигенин, а същевременно се наблюдава съществено процентно съдържание на веществото Licochalcone A, което или не се намира в други проби, или се намира заедно с веществото Licochalcone B.

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

Калабрия е регион, който поради своя строеж и релеф притежава уникални характеристики, различаващи го от всички други италиански региони.

Калабрия е най-издаденият край на италианския полуостров, считан сам по себе си за дълъг и тесен полуостров, заобиколен в протежение на 800 km с море. Тя може да бъде сравнена по някои признаци с Пулия, но се различава рязко от нея по други признаци. Всъщност Калабрия е разделена надлъжно на две части от високите апенински планински вериги, което е уникално явление в италианските региони.

Строежът и релефът в Калабрия обуславят уникалните, доказани в редица научни изследвания, биопочвено-климатични условия, различаващи се от тези в останалата част на полуострова по отношение на средните температури, температурната амплитуда, влажността на въздуха, количеството и вида на валежите, вятъра, продължителността и количеството на слънчевата радиация, а следователно и по отношение на температурата на почвата. С течение на вековете особените природни условия са оказали голямо влияние върху приспособяването, а оттам и върху подбора на вида, като са обусловили неговите съставни, хранителни и ароматни свойства и са довели до създаването на специфичен от химична гледна точка сорт, а именно сладника от Калабрия.



Този особен тип сладник е характерен за Калабрия. Всъщност той е бил добре известен още през XVII-ти век, както личи от редица документи, сред които известния „Trattato di terapeutica e farmacologia“ („Трактат за терапевтика и фармакология“), том I (1903 г.), в който се твърди, че „[...] Видът, от който произлизат, е *Glycyrrhiza Glabra (Leguminose Papilionacee)*, който се среща в югозападна Европа. Понякога коренът за фармацевтична употреба се определя с името „Liquirizia di Calabria“, за да се различи от сладника от Русия, който е по-светъл от *Glycyrrhiza glandulifera* или *echinata*, които се намират в югоизточна Европа.“

В четиринадесетото издание на Енциклопедия Британика от 1928 г. пише: „[...] Приготвянето на сока е широко разпространено занимание по цялото средиземноморско крайбрежие, но най-предпочитаната във Великобритания разновидност е с произход от Калабрия [...]“

Мнението, изразено в Енциклопедия Британика, се потвърждава и от един доклад на Държавния департамент на САЩ от 1985 г., озаглавен „The licorice plant“ („Растението сладник“).

С наименованието „Liquirizia di Calabria“ се обозначава един комплексен „продукт“, който е плод на взаимодействието с работата на хората, предавало се през вековете и станало символ на традицията на региона Калабрия, както се вижда в *Dipinto di Saint-Non*, датираща от края на XVIII-ти век, в „Stato delle persone in Calabria. I concari“ на Vincenzo Padula от 1864 г., в документа на асоциацията SVIMEZ „Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive“ от 1951 г., в „Pese e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro“ на Augusto Placanica от 1980 г., в „I „Conci“ e la produzione del succo di liquerizia in Calabria“ на Gennaro Maticena от 1986 г., в „La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo“ от Vittorio Marzi и колектив от 1991 г. и в много други творби и документи, издадени в периода между 1700 г. и 2000 г.

В Калабрия през втората половина на XVIII-ти век насажденията от сладник се разпрострирали по цялото йонийско крайбрежие, най-вече по северните граници с областта Lucania и в широката равнина Sibari, където те са били в изобилие, чак до Crotone и Reggio Calabria. Големи насаждения от сладник е имало и в долината на река Crati, която от Cosenza се влива в равнината Sibari, както и в големи части от тиренското крайбрежие.

#### **Препратка към публикуваната спецификация:**

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражения с публикуването на предложението за признаване на ЗНП „Liquirizia di Calabria“ в *Държавен вестник на Република Италия*, № 180 от 4 август 2007 г. Консолидираният текст на спецификацията на продукта може да бъде намерен на интернет адрес:

[http://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 отвори директно заглавната страница на уебсайта на министерството (<http://www.politicheagricole.it>) и се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и после върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.



2010/С 321/10

Публикация на заявка за 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 ..... 23

2010/С 321/11

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 ..... 28



## 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](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>**

