

Официален вестник

на Европейския съюз

C 1



Издание
на български език

Информация и известия

Година 55
4 януари 2012 г.

Известие №	Съдържание	Страница
IV Информация		
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2012/C 1/01	Обменен курс на еврото	1
2012/C 1/02	Обменен курс на еврото	2
2012/C 1/03	Съобщение на Комисията във връзка с прилагането на Директива 94/25/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, за сближаване на законите, нормативните актове и административните разпоредби на държавите-членки относно плавателни съдове за отпих (¹) (Публикуване заглавията и номерата на хармонизираните стандарти, попадащи в обсега на директивата)	3
2012/C 1/04	Обяснителни бележки към Комбинираната номенклатура на Европейския съюз	10

BG

Цена:
3 EUR

(¹) Текст от значение за ЕИП

(Продължава на вътрешната корица)

V Становища

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2012/С 1/05

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 12



IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

2 януари 2012 година

(2012/С 1/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,2935	AUD	австралийски долар	1,2662
JPY	японска йена	99,52	CAD	канадски долар	1,3195
DKK	датска крона	7,4335	HKD	хонконгски долар	10,0473
GBP	лира стерлинг	0,83514	NZD	новозеландски долар	1,6623
SEK	шведска крона	8,9275	SGD	сингапурски долар	1,6781
CHF	швейцарски франк	1,2155	KRW	южнокорейски вон	1 494,27
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	10,4599
NOK	норвежка крона	7,754	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,1529
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,5343
CZK	чешка крона	25,505	IDR	индонезийска рупия	1 174,
HUF	унгарски форинт	314,38	MYR	малайзийски рингит	4,1033
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	56,703
LVL	латвийски лат	0,6998	RUB	руска рубла	41,6448
PLN	полска злота	4,4733	THB	тайландски бат	40,758
RON	румънска лея	4,3325	BRL	бразилски реал	2,4178
TRY	турска лира	2,4376	MXN	мексиканско песо	18,021
			INR	индийска рупия	68,95

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

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾**3 януари 2012 година**

(2012/С 1/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,3014	AUD	австралийски долар	1,2595
JPY	японска йена	99,86	CAD	канадски долар	1,3170
DKK	датска крона	7,4360	HKD	хонконгски долар	10,1102
GBP	лира стерлинг	0,83510	NZD	новозеландски долар	1,6541
SEK	шведска крона	8,9283	SGD	сингапурски долар	1,6737
CHF	швейцарски франк	1,2183	KRW	южнокорейски вон	1 496,00
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	10,4925
NOK	норвежка крона	7,7350	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,1941
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,5360
CZK	чешка крона	25,688	IDR	индонезийска рупия	12 017,70
HUF	унгарски форинт	315,55	MYR	малайзийски рингит	4,0857
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	56,914
LVL	латвийски лат	0,6993	RUB	руска рубла	41,3199
PLN	полска злота	4,4744	THB	тайландски бат	40,916
RON	румънска лея	4,3185	BRL	бразилски реал	2,4069
TRY	турска лира	2,4505	MXN	мексиканско песо	17,9613
			INR	индийска рупия	69,1300

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

Съобщение на Комисията във връзка с прилагането на Директива 94/25/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, за сближаване на законите, нормативните актове и административните разпоредби на държавите-членки относно плавателни съдове за отдих

(текст от значение за ЕИП)

(Публикуване заглавията и номерата на хармонизираните стандарти, попадащи в обсега на директивата)

(2012/C 1/03)

ЕОС ⁽¹⁾	Заглавие и номер на хармонизирания стандарт (и референтен документ)	Дата на публикуване в ОВ	Номер на заменен стандарт	Дата на прекратяване на презумпцията за съответствие на заменения стандарт Забележка 1
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 6185-1:2001 Надуваеми лодки. Част 1: Лодки с обявена максимална мощност на двигателя 4,5 kW (ISO 6185-1:2001)	17.4.2002 г.		
CEN	EN ISO 6185-2:2001 Надуваеми лодки. Част 2: Лодки с обявена максимална мощност на двигателя от 4,5 kW до 15 kW включително (ISO 6185-2:2001)	17.4.2002 г.		
CEN	EN ISO 6185-3:2001 Надуваеми лодки. Част 3: Лодки с обявена максимална мощност на двигателя по-голяма или равна на 15 kW (ISO 6185-3:2001)	17.4.2002 г.		
CEN	EN ISO 6185-4:2011 Надуваеми лодки. Част 4: Лодки с дължина на корпуса между 8 m и 24 m с обявена максимална мощност на двигателя 15 kW или по-голяма (ISO 6185-4:2011)	Настоящата е първата публикация		
CEN	EN ISO 7840:2004 Малки плавателни съдове. Маркучи за гориво, устойчиви на огън (ISO 7840:2004)	8.1.2005 г.	EN ISO 7840:1995 Забележка 2.1	Просрочена дата (31.8.2004 г.)
CEN	EN ISO 8099:2000 Малки плавателни съдове за отдих. Системи за съхраняване на отпадъци от тоалетни (ISO 8099:2000)	11.5.2001 г.		
CEN	EN ISO 8469:2006 Малки плавателни съдове. Маркучи за гориво, неустойчиви на огън (ISO 8469:2006)	12.12.2006 г.	EN ISO 8469:1995 Забележка 2.1	Просрочена дата (31.1.2007 г.)
CEN	EN ISO 8665:2006 Малки плавателни съдове. Задвижващи корабни двигатели с вътрешно горене за възвратно-пъстателно движение. Измерване и деклариране на мощността (ISO 8665:2006)	16.9.2006 г.	EN ISO 8665:1995 Забележка 2.1	Просрочена дата (31.12.2006 г.)
CEN	EN ISO 8666:2002 Малки плавателни съдове. Основни данни (ISO 8666:2002)	20.5.2003 г.		
CEN	EN ISO 8847:2004 Малки плавателни съдове. Рулево устройство. Системи от въжета и ролки (ISO 8847:2004)	8.1.2005 г.	EN 28847:1989 Забележка 2.1	Просрочена дата (30.11.2004 г.)
	EN ISO 8847:2004/AC:2005	14.3.2006 г.		
CEN	EN ISO 8849:2003 Малки плавателни съдове. Постоянно токови електрически сантинни помпи (ISO 8849:2003)	8.1.2005 г.	EN 28849:1993 Забележка 2.1	Просрочена дата (30.4.2004 г.)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 9093-1:1997 Малки плавателни съдове за отдих. Кинкстони и клапани преминаващи през корпуса. Част 1: Метални (ISO 9093-1:1994)	11.5.2001 г.		
CEN	EN ISO 9093-2:2002 Малки плавателни съдове за отдих. Кинкстони и клапани преминаващи през корпуса. Част 2: Неметални (ISO 9093-2:2002)	3.4.2003 г.		
CEN	EN ISO 9094-1:2003 Малки плавателни съдове. Защита от пожар. Част 1: Плавателни съдове с дължина на корпуса до 15 m, включително (ISO 9094-1:2003)	12.7.2003 г.		
CEN	EN ISO 9094-2:2002 Малки плавателни съдове. Защита от пожар. Част 2: Плавателни съдове с дължина на корпуса над 15 m (ISO 9094-2:2002)	20.5.2003 г.		
CEN	EN ISO 9097:1994 Малки плавателни съдове за отдих. Електрически вентилатори (ISO 9097:1991)	25.2.1998 г.		
	EN ISO 9097:1994/A1:2000	11.5.2001 г.	Забележка 3	Просрочена дата (31.3.2001 г.)
CEN	EN ISO 10087:2006 Малки плавателни съдове. Идентификация на корпуса. Система за кодиране (ISO 10087:2006)	13.5.2006 г.	EN ISO 10087:1996 Забележка 2.1	Просрочена дата (30.9.2006 г.)
CEN	EN ISO 10088:2009 Малки плавателни съдове. Стационарни горивни системи (ISO 10088:2009)	17.4.2010 г.	EN ISO 10088:2001 Забележка 2.3	31.12.2012 г.
CEN	EN ISO 10133:2000 Малки плавателни съдове за отдих. Електрически системи. Инсталации за постоянно свръх-ниско напрежение (ISO 10133:2000)	6.3.2002 г.		
CEN	EN ISO 10239:2008 Малки плавателни съдове за отдих. Системи с втечен въглеродороден газ (LPG) (ISO 10239:2008)	30.4.2008 г.	EN ISO 10239:2000 Забележка 2.1	Просрочена дата (31.8.2008 г.)
CEN	EN ISO 10240:2004 Малки плавателни съдове. Ръководство за собственика (ISO 10240:2004)	3.5.2005 г.	EN ISO 10240:1996 Забележка 2.1	Просрочена дата (30.4.2005 г.)
CEN	EN ISO 10592:1995 Малки плавателни съдове за отдих. Хидравлични рулеви системи (ISO 10592:1994)	25.2.1998 г.		
	EN ISO 10592:1995/A1:2000	11.5.2001 г.	Забележка 3	Просрочена дата (31.3.2001 г.)
CEN	EN ISO 11105:1997 Малки плавателни съдове за отдих. Вентилация на отделенията за бензиновия двигател и/или резервоара за бензин (ISO 11105:1997)	18.12.1997 г.		
CEN	EN ISO 11192:2005 Малки плавателни съдове. Графични символи (ISO 11192:2005)	14.3.2006 г.		
CEN	EN ISO 11547:1995 Малки плавателни съдове за отдих. Защита срещу пускане в ход с включена предавка (ISO 11547:1994)	18.12.1997 г.		
	EN ISO 11547:1995/A1:2000	11.5.2001 г.	Забележка 3	Просрочена дата (31.3.2001 г.)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 11591:2011 Малки плавателни съдове за отдих с двигател. Поле на видимост от поста за управление (ISO 11591:2011)	Настоящата е първата публикация	EN ISO 11591:2000 Забележка 2.1	31.3.2012 г.
CEN	EN ISO 11592:2001 Малки плавателни съдове за отдих с дължина на корпуса по-малко от 8 m. Определяне на максималната задвижваща мощност (ISO 11592:2001)	6.3.2002 г.		
CEN	EN ISO 11812:2001 Малки плавателни съдове за отдих. Водонепроницаеми кокпити и бързо отводняващи се кокпити (ISO 11812:2001)	17.4.2002 г.		
CEN	EN ISO 12215-1:2000 Малки плавателни съдове за отдих. Конструкция на корпуса и оразмеряване. Част 1: Материали: Термореактивни смоли, усилен с стъклени нишки, слоести материали за сравнение (ISO 12215-1:2000)	11.5.2001 г.		
CEN	EN ISO 12215-2:2002 Малки плавателни съдове за отдих. Конструкция на корпуса и оразмеряване. Част 2: Материали: Материали за вътрешната част при конструкции тип „сандвич“, материали за пълнеж (ISO 12215-2:2002)	1.10.2002 г.		
CEN	EN ISO 12215-3:2002 Малки плавателни съдове за отдих. Конструкция на корпуса и оразмеряване. Част 3: Материали: Стомана, алуминиеви сплави, дървесина, други материали (ISO 12215-3:2002)	1.10.2002 г.		
CEN	EN ISO 12215-4:2002 Малки плавателни съдове за отдих. Конструкция на корпуса и оразмеряване. Част 4: Работни помещения и изработване (ISO 12215-4:2002)	1.10.2002 г.		
CEN	EN ISO 12215-5:2008 Малки плавателни съдове. Конструкция на корпуса и оразмеряване. Част 5: Проектни налягания за еднокорпусни съдове, проектни напрежения, определяне на размерите (ISO 12215-5:2008)	3.12.2008 г.		
CEN	EN ISO 12215-6:2008 Малки плавателни съдове. Конструкция на корпуса и оразмеряване. Част 6: Поддръждане на конструкцията и детайли (ISO 12215-6:2008)	3.12.2008 г.		
CEN	EN ISO 12215-8:2009 Малки плавателни съдове за отдих. Конструкция на корпуса и оразмеряване. Част 8: Рулове (ISO 12215-8:2009)	17.4.2010 г.		
	EN ISO 12215-8:2009/AC:2010	11.11.2010 г.		
CEN	EN ISO 12216:2002 Малки плавателни съдове за отдих. Илюминатори, филистрини, люкове и врати. Изисквания за якост и за херметичност (ISO 12216:2002)	19.12.2002 г.		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 12217-1:2002 Малки плавателни съдове за отдих. Оценяване и категоризация на устойчивостта и плавателността. Част 1: Неветроходни лодки с дължина на корпуса по-голяма или равна на 6 m (ISO 12217-1:2002)	1.10.2002 г.		
	EN ISO 12217-1:2002/A1:2009	17.4.2010 г.	Забележка 3	Просрочена дата (30.4.2010 г.)
CEN	EN ISO 12217-2:2002 Малки плавателни съдове за отдих. Оценяване и категоризация на устойчивостта и плавателността. Част 2: Ветроходни лодки с дължина на корпуса по-голяма или равна на 6 m (ISO 12217-2:2002)	1.10.2002 г.		
CEN	EN ISO 12217-3:2002 Малки плавателни съдове за отдих. Оценяване и категоризация на устойчивостта и плавателността. Част 3: Лодки с дължина на корпуса по-малка от 6 m (ISO 12217-3:2002)	1.10.2002 г.		
	EN ISO 12217-3:2002/A1:2009	17.4.2010 г.	Забележка 3	Просрочена дата (30.4.2010 г.)
CEN	EN ISO 13297:2000 Малки плавателни съдове за отдих. Електрически системи. Инсталации за променлив ток (ISO 13297:2000)	6.3.2002 г.		
CEN	EN ISO 13590:2003 Малки плавателни съдове за отдих. Индивидуални плавателни съдове. Изисквания към конструкцията и системата за инсталиране (ISO 13590:2003)	8.1.2005 г.		
	EN ISO 13590:2003/AC:2004	3.5.2005 г.		
CEN	EN ISO 13929:2001 Малки плавателни съдове за отдих. Рулево устройство. Редуктори (ISO 13929:2001)	6.3.2002 г.		
CEN	EN ISO 14509-1:2008 Малки плавателни съдове. Излъчван във въздуха шум от плавателен съд за отдих, задвижван с двигател. Част 1: Процедура за измерване при преминаване (ISO 14509-1:2008)	4.3.2009 г.	EN ISO 14509:2000 Забележка 2.1	Просрочена дата (30.4.2009 г.)
	EN ISO 14509-2:2006 Малки плавателни съдове. Излъчван във въздуха шум от плавателен съд за отдих, задвижван с двигател. Част 2: Оценяване на шума чрез използване на еталонен плавателен съд (ISO 14509-2:2006)	19.7.2007 г.		
CEN	EN ISO 14509-3:2009 Малки плавателни съдове. Излъчван във въздуха шум от плавателен съд за отдих, задвижван с двигател. Част 3: Оценяване на шума чрез използване на изчисление и процедури за измерване (ISO 14509-3:2009)	17.4.2010 г.		
CEN	EN ISO 14895:2003 Малки плавателни съдове. Печки с течено гориво за кухни в плавателни съдове (ISO 14895:2000)	30.10.2003 г.		
CEN	EN ISO 14945:2004 Малки плавателни съдове. Табелка на строителя на плавателния съд (ISO 14945:2004)	8.1.2005 г.		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	EN ISO 14945:2004/AC:2005	14.3.2006 г.		
CEN	EN ISO 14946:2001 Малки плавателни съдове за отдих. Максимално допустимо натоварване (ISO 14946:2001)	6.3.2002 г.		
	EN ISO 14946:2001/AC:2005	14.3.2006 г.		
CEN	EN ISO 15083:2003 Малки плавателни съдове. Сантинни помпени системи (ISO 15083:2003)	30.10.2003 г.		
CEN	EN ISO 15084:2003 Малки плавателни съдове. Закотвяне, швартоване и теглене. Усилени точки (ISO 15084:2003)	12.7.2003 г.		
CEN	EN ISO 15085:2003 Малки плавателни съдове. Предпазване от падане зад борд и връщане на борд (ISO 15085:2003)	30.10.2003 г.		
	EN ISO 15085:2003/A1:2009	17.4.2010 г.	Забележка 3	Просрочена дата (30.11.2009 г.)
CEN	EN ISO 15584:2001 Малки плавателни съдове за отдих. Вътрешно бордови бензинови двигатели. Елементи на захранващата система и на електрическата система (ISO 15584:2001)	6.3.2002 г.		
CEN	EN 15609:2008 Съоръжения и принадлежности на втечен въглеродороден газ. Системи за задвижване на втечен въглеродороден газ за лодки, яhti и други плавателни съдове. Изисквания за инсталиране	4.3.2009 г.		
CEN	EN ISO 15652:2005 Малки плавателни съдове. Системи за дистанционно управление на руля за извънбордови малки джетове (ISO 15652:2003)	7.9.2005 г.		
CEN	EN ISO 16147:2002 Малки плавателни съдове за отдих. Вътрешно бордови дизелови двигатели. Елементи на захранващата система и на електрическата система (ISO 16147:2002)	3.4.2003 г.		
CEN	EN ISO 21487:2006 Малки плавателни съдове. Постоянно монтирани резервоари за бензин и дизелово гориво (ISO 21487:2006)	19.7.2007 г.		
	EN ISO 21487:2006/AC:2009	17.4.2010 г.		
CEN	EN 28846:1993 Малки плавателни съдове за отдих. Електрически устройства. Защита срещу запалването на заобикалящи възпламеними газове (ISO 8846:1990)	30.9.1995 г.		
	EN 28846:1993/A1:2000	11.5.2001 г.	Забележка 3	Просрочена дата (31.3.2001 г.)
CEN	EN 28848:1993 Малки плавателни съдове за отдих. Системи за дистанционно управление на руля (ISO 8848:1990)	30.9.1995 г.		
	EN 28848:1993/A1:2000	11.5.2001 г.	Забележка 3	Просрочена дата (31.3.2001 г.)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN 29775:1993 Малки плавателни съдове за отдиш. Системи за дистанционно управление на руля за единични извънбордови двигатели с мощност от 15 kW до 40 kW (ISO 9775:1990)	30.9.1995 г.		
	EN 29775:1993/A1:2000	11.5.2001 г.	Забележка 3	Просрочена дата (31.3.2001 г.)
Cenelec	EN 60092-507:2000 Електрически инсталации в кораби. Част 507: Плавателни съдове за развлечение IEC 60092-507:2000	12.6.2003 г.		

(¹) EOC: Европейска организация по стандартизация:

- CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Тел. +32 25500811; Факс +32 25500819 (<http://www.cen.eu>),
- Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Тел. +32 25196871; Факс +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>),
- ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Тел. +33 492944200; Факс +33 493654716 (<http://www.etsi.eu>).

Забележка 1: По принцип датата на прекратяване на презумпцията за съответствие съвпада с датата на отменяне („dow“), определена от Европейската организация по стандартизация; Обръща се внимание на потребителите на тези стандарти, че в някои изключителни случаи тези дати не съвпадат.

Забележка 2.1: Новият (или измененият) стандарт има същото приложно поле както замененият стандарт. На посочената дата спира действието на презумпцията за съответствие на заменения стандарт с основните изисквания на директивата.

Забележка 2.2: Новият стандарт има по-широко приложно поле от заменения стандарт. На посочената дата спира действието на презумпцията за съответствие на заменения стандарт с основните изисквания на директивата.

Забележка 2.3: Новият стандарт има по-тясно приложно поле от заменения стандарт. На посочената дата спира действието на презумпцията за съответствие на (частично) заменения стандарт с основните изисквания на директивата за онези продукти, които попадат в приложното поле на новия стандарт. Не се засяга презумпцията за съответствие с основните изисквания на директивата за онези продукти, които все още попадат в приложното поле на (частично) заменения стандарт, но не са в приложното поле на новия стандарт.

Забележка 3: В случай на изменения, съответният стандарт се състои от EN CCCC:YYYY, неговите предходни изменения, ако има такива, и въпросното ново изменение. Замененият стандарт (колона 3) се състои от EN CCCC:YYYY и неговите предходни изменения, ако има такива, но без въпросното ново изменение. На посочената дата спира действието на презумпцията за съответствие на заменения стандарт с основните изисквания на директивата.

БЕЛЕЖКА:

— Информация относно наличието на стандартите може да се получи или от европейските организации по стандартизация, или от националните органи по стандартизация, списъкът на които е приложен към Директива 98/34/ЕО на Европейския парламент и на Съвета (¹), изменена с Директива 98/48/ЕО (²).

— Европейските организации по стандартизация приемат хармонизирани стандарти на английски език (CEN и Cenelec публикуват своите стандарти и на френски и немски език). След това националните институти по стандартизация превеждат заглавията на хармонизираните стандарти на всички останали официални езици на Европейския съюз, на които се изисква те да бъдат преведени. Европейската комисия не носи отговорност за правилността на заглавията, представени за публикуване в Официален вестник.

(¹) ОВ L 204, 21.7.1998 г., стр. 37.

(²) ОВ L 217, 5.8.1998 г., стр. 18.

-
- Публикуването на номерата в *Официален вестник на Европейския съюз* не означава, че стандартите са достъпни на всички езици на Общността.
 - Този списък замества всички предходни списъци, публикувани в *Официален вестник на Европейския съюз*. Комисията гарантира актуализирането на този списък.
 - Повече информация относно хармонизирани стандарти може да се намери в Интернет на адрес:
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm
-

Обяснителни бележки към Комбинираната номенклатура на Европейския съюз

(2012/С 1/04)

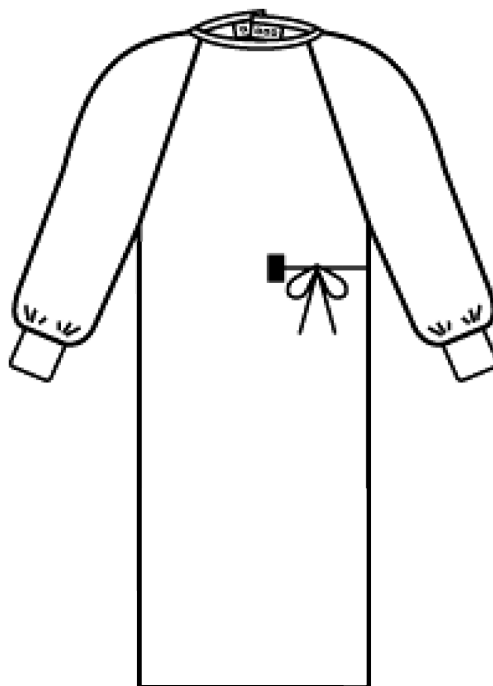
Съгласно член 9, параграф 1, буква а), второ тире от Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 г. относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа ⁽¹⁾ Обяснителните бележки към Комбинираната номенклатура на Европейския съюз ⁽²⁾ се изменят, както следва:

Страница 245

Обяснителната бележка към подпозиция **6210 10 90** се заличава и се заменя със следната обяснителна бележка:

„6210 10 92 Престилки за еднократна употреба, конфекционирани от продуктите от № 5603, от вида използван от пациенти и хирурзи при хирургически процедури

Престилките за пациенти и хирургическите престилки са продукти за еднократна употреба, които обикновено се затварят на гърба и се използват в здравни заведения. Престилките се използват за предотвратяване на пренасянето на потенциално инфекциозни агенти (в суха среда, влажна среда или по въздушен път) чрез пряк контакт от хирургичния екип към пациента и обратното. Престилките обикновено са изработени от няколко пласта нетъкан текстил и могат да бъдат частично ламинирани с пластмасово покритие за осигуряване на допълнителна здравина и защита в зоните, които има вероятност да бъдат изложени на въздействието на телесни течности (напр. ръцете до лакътя и корема). Хирургическите престилки могат да бъдат импрегнирани с флуорирани въглеводороди или силикон за подобряване на водоотблъскващите свойства.



Страница 247

Вмъква се следната обяснителна бележка:

„6307 90 92 Чаршафи за еднократна употреба, конфекционирани от продуктите от № 5603, от вида използван при хирургически процедури

Настоящата подпозиция включва конфекционирани хирургически чаршафи за еднократна употреба, специално предназначени за използване по време на хирургични операции за предотвратяване на пренасянето на потенциално инфекциозни агенти

⁽¹⁾ ОВ L 256, 7.9.1987 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ С 137, 6.5.2011 г., стр. 1.

(в суха среда, влажна среда или по въздушен път) чрез пряк контакт от хирургичния екип към пациента и обратното. Хирургическите чаршафи обикновено са съставени от няколко пласта нетъкан текстил и са конфекционирани чрез поръбване.

Хирургическите чаршафи се използват за осигуряване на микробиологично чиста работна среда около пациента. Хирургическите чаршафи могат да бъдат импрегнирани с флуорирани въглеродороди или силикон за подобряване на водоотблъскващите свойства. Те могат също да бъдат частично ламинирани с пластмасово покритие за осигуряване на допълнителна здравина и защита в зоните, които има вероятност да бъдат изложени на въздействието на телесни течности. В допълнение те могат да бъдат покрити с хартиен слой за осигуряване на комфорт при допир с кожата на пациента. Чаршафите, които се използват върху пациенти, могат да имат отвори или прозрачни зони за улесняване на достъпа до пациента.

Настоящата подпозиция не включва:

- чаршафи, които са напоени или промазани с фармацевтични субстанции или пригодени за продажба на дребно за медицински, хирургически, стоматологични или ветеринарни цели (позиция 3005), и
 - артикули, които притежават ясно изразени характеристики на покривки и кърпи за тоалет (напр. кърпи за ръце или лице, тоалетни тривки) или покривки и кърпи за кухня, като например кърпи за избърсване на порцеланови изделия или кърпи за стъкло (позиция 6302).“
-

V

(Становища)

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

(2012/С 1/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. 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

„PHÚ QUỐC“

ЕО №: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

ЗГУ () ЗНП (X)

1. **Наименование:**

„Phú Quốc“

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

Виетнам

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

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и техните производни продукти

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

Рибният екстракт Phú Quốc е резултат от лизиса, хидролизата и естествената ферментация на рибно месо под въздействието на ензими, повечето от които се съдържат във вътрешните органи на рибата, и от продължителната ферментация при изолирането на *Clostridium bacterium* в обогатена среда при висока температура.

Основните характеристики на рибния екстракт Phú Quốc са следните:

— Цвят: рибният екстракт Phú Quốc има тъмен червеникавокафяв цвят.

— Мирис: деликатен специфичен мирис, без миризма на риба и амоняк, тъй като продуктът е произведен от естествено ферментирала прясна риба. Продължителната естествена ферментация в дървените бъчви за дълъг период от време е гаранция за отсъствието на необичаен мирис и вкус.

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- Вкус: пикантен, подчертано сладък и естествено мазен вкус. Послевкусът е сладък и мазен като на естествен протеин и рибео масло.
- Стойности на азот:
 - + Минимални: 20 gN/l (за готовия рибен екстракт при втори или следващ екстракт)
 - + Максимални: 43 gN/l (за първия рибен екстракт).

Химични показатели:

- Азот (100 %) (g/l):
 - + Специален: 40
 - + Екстра: 35
 - + Стандартен 1: 30
 - + Стандартен 2: 25
 - + Стандартен 3: 20
- Съотношение на азотна аминокиселина спрямо азот (%):
 - + Специален и екстра: 14
 - + Стандартен 1, 2, 3: 15
- Оцетна киселина (%): ≥ 12
- Сол (NaCl) (g/l): $250 \leq x \leq 295$
- Хистамин (mg/l): ≤ 200
- Остатък на олово (mg/l): $\leq 0,5$

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Като суровина за производството на рибния екстракт Phú Quốc се използва само риба (хамсия). Хамсията, използвана за производството на рибния екстракт Phú Quốc, се лови в териториалните води на провинция Kiên Giang и провинция Cà Mau, прилежащи към Тайландския залив (ако за ориентир на картата се вземе нос Cà Mau, риболовният район се намира на запад от Виетнам.)

Традиционният начин на риболов започва с хвърлянето на мрежата от рибарите. Веднага след улавянето и изтеглянето на рибата в лодката рибарите започват ръчно да отделят хамсията от останалите видове, които биха могли да попаднат в мрежата. По този начин чрез традиционния начин на риболов се гарантира еднородността на месото, както и че общото количество на другите видове не надвишава 15 %. Към хамсията се добавя сол (NaCl).

За да се отговори на изискванията на някои пазари, към съставките на рибния екстракт Phú Quốc се добавя захар в съотношение 0,5 %—1,5 %, което не оказва влияние върху характеристиките на рибния екстракт.

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

—

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

Преработването на рибния екстракт Phú Quốc трябва да бъде извършено в географския район, включително:

- риболовът и подготовката на суровините: уловът на хамсия, за който рибарите използват традиционна мрежа за риба тон с малки отвори. Веднага след улавянето хамсията се измива с морска вода с цел отстраняване на примесите и ръчно се отделят всички други риби и морски видове. Към прясно уловената хамсия на борда на лодката се добавя съответното количество сол. След това хамсията се съхранява в трюма на лодката и внимателно се покрива, а събралата се на дъното вода се отстранява ръчно,
- естествена ферментация на рибата: след акостирането на лодката рибата се прехвърля в помещенията на производителя, накисва се и се съхранява в бъчви. След поставянето на рибата в бъчви водата от съда се източва през 3—4 дни. След 3 до 4 дни започва процесът на херметизация, за който производителят използва пристягащи обръчи. След това източената вода се налива отново, така че да покрие повърхността. Процесът на ферментация е напълно естествен и протича в бъчвите за период от 12 до 15 месеца,
- извличане на рибен екстракт: след приключване на процеса на ферментация рибният екстракт се извлича от бъчвите като готов продукт. Възможно е да се получат различни нива на концентрация на рибния екстракт: извличане на първи рибен екстракт и извличане на „отлежал“ рибен екстракт. Когато екстрактът в бъчвата придобие жълтокафяв цвят и започне да се усеща приятна миризма, това означава, че ферментацията е приключила и екстрактът може да бъде извлечен. Отваря се дупка и екстрактът се източва до изпразването на бъчвата. След това дървеният капак се отваря и се измива внимателно, преди да се постави отново и екстрактът да се налее обратно в бъчвата. Рибният екстракт се източва и се налива обратно докато придобие червеникавожълт цвят и стане бистър, гъст и без мътилка. Когато екстрактът придобие лек аромат и силен вкус, характерен за протеина, тогава първият екстракт може да се извлече и да се бутилира като готов продукт. За да се извлече „отлежал“ екстракт, се разтваря сол в чиста вода до насищане. Соленият разтвор се налива в използваните бъчви (от които е извлечен първият екстракт), като се започва от ниско към високо съдържание. Събраният готов продукт се нарича „отлежал“ екстракт 1. Процесът на извличане на „отлежал“ екстракт 1 чрез системата, която се състои от 7 използвани бъчви, се нарича „отлежаване (que long)“. Времето за всяко „отлежаване (que long)“ е 7—9 дни. Този процес се повтаря, за да се получат „отлежали“ екстракти 2 и 3. След това тези екстракти се съхраняват в съдове.

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

Готовият рибен екстракт Phú Quốc следва да отговаря на стандарти TCN 230:2006, които определят стандарти за качество и безопасност и хигиена на храните за продукта, носещ защитеното наименование за произход Phú Quốc, и се бутилира в затворени стъклени или пластмасови съдове с различни форми, които могат да се доставят директно на потребителите. Бутилираният рибен екстракт трябва да се съхранява в покрити складове при естествени атмосферни условия.

За да се гарантира стабилно и еднакво качество, бутилирането на рибния екстракт Phú Quốc е позволено да се извършва само на остров Phú Quốc. Причината за това е, че климатичните условия на остров Phú Quốc и опитът на производителите в съчетание с уловената в района хамсия са основните предпоставки за произведения превъзходен рибен екстракт.

Бутилирането се извършва веднага след получаването на първия екстракт и на „отлежания“ екстракт, като след това започва смесването на първия екстракт с „отлежал“ екстракт 1, 2 и 3, за да се получи рибен екстракт с необходимото съдържание на протеин. Съответно, за да се получат 20 литра рибен екстракт 350 N от рибен екстракт 400 N и „отлежал“ екстракт 200 N, трябва да се смесят 15 литра „първи екстракт“ 400 N с 5 литра „отлежал“ екстракт 200 N.

3.7. Специфични правила за етикетироване:

Етикетът трябва да съдържа най-малко следната информация:

- наименование: „Phú Quốc“,

- вид продукт: *Nước mắm*, за продукта за износ: добавя се „рибен екстракт“,
- указание: *Tõp gõi xiết xư*, за продукта за износ: добавя се „ЗНП“,
- наименование и адрес на опаковачното предприятие, наименование и адрес на преработващото предприятие, произход на продукта за износ,
- съставки,
- показатели за качество (общо съдържание на протеини gN/l),
- количество на рибния екстракт (единица: литър или милилитър),
- дата на бутилиране, срок на годност,
- указания за съхранение и употреба,
- цифров код на опаковката,
- указание за хигиена и безопасност.

4. Кратко определение на географския район:

Географският район е остров *Phú Quốc*, най-големият остров във Виетнам, разположен в Тайландския залив на $103^{\circ}29'$ — $104^{\circ}09'$ западна дължина и $9^{\circ}48'$ — $10^{\circ}26'$ северна ширина, и териториалните води на виетнамските провинции *Kien Giang* и *Ca Mau*.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

— Климатични условия

Температурата е висока и постоянна през цялата година, като средната годишна температура е около $27,5^{\circ}\text{C}$. Следователно почти няма разлика между температурите през сезоните, като средната температурна разлика между най-топлия и най-студения месец е 2°C . Продължителността на слънчевото греене е около 1 445 часа годишно, с около 6—7 часа слънчево греене на ден. Също така има тясна връзка между температурата на региона и режима на мусоните, т.е. дъждовен сезон с ниска температура и силен вятър ($3,0$ - $5,1$ m/s) и сух сезон с висока температура и слаб вятър ($2,8$ - $4,0$ m/s). Тази специфична особеност на климата в региона оказва решаващо въздействие върху качеството на рибния екстракт *Phú Quốc*, тъй като вследствие на твърде големия брой часове на постоянно слънцегреене се създават благоприятни условия за ферментацията на прясната риба и специфичните характеристики при производството на рибен екстракт.

— Морски условия

Островът е заобиколен от морето в залива *Rach Gia-Hà Tiên* (Тайландския залив), в който, както беше посочено по-горе, се вливат много реки, протичащи през делтата на река Меконг и на Големото езеро (*Tonle Sap*) в Кралство Камбоджа, които носят наноси и органични съединения, образуващи морските плитчини в района, които са идеално местообитание за сафрида и хамсията и благодарение на които тези риби имат по-добри качествени характеристики (по-големи и по-тлъсти) от тези, които се срещат в други риболовни райони.

— Човешки фактори

Всеки последователен етап от създаването на готовия продукт се извършва ръчно — от риболова до ферментацията. За да приготвят своя традиционен екстракт, жителите на острова оставят хамсията да ферментира в големи дървени бъчви в продължение на около една година — метод, в резултат на което се получава наситена течност със златист цвят и пикантен вкус, превъзхождаща значително конкурентните продукти от други азиатски райони, в които периодите на ферментация са значително по-кратки.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Рибният екстракт Phú Quốc има специфични характеристики, които го отличават от останалите вьетнамски рибни екстракти, като рибен екстракт Phan Thiet, рибен екстракт Cat Nai или други вьетнамски рибни екстракти, със своя тъмен червенокафяв цвят, деликатен специфичен мирис, без миризма на риба и амоняк, с пикантен, подчертано сладък и естествено мазен вкус, сладък и мазен послевкус като на естествен протеин и рибено масло.

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

Хамсията, използвана за производството на рибния екстракт Phú Quốc, се лови в териториалните води на провинция Kien Giang и провинция Ca Mau, прилежащи към Тайландския залив (на картата, като за ориентир се вземе нос Ca Mau, риболовният район се намира на запад от Виетнам). Благодарение на особеностите на този риболовен район хамсията е по-голяма и по-тлъста от хамсията, уловена в други риболовни райони, като Ba Ria – Vung Tau, Nha Trang и залива Tokin. Ето защо, като използват уловена в този риболовен район хамсия за производството на рибен екстракт, производителите получават рибен екстракт с по-висока, стабилна стойност на азот и с цвят, характерен мирис и вкус, които други рибни екстракти не могат да имат. Морето в този риболовен район е относително спокойно, не е твърде дълбоко в Тайландския залив, а водите му не са толкова солени като на други морски райони. Той също така представлява благоприятна среда за рибата, тъй като тук се вливат реките от Виетнам и Камбоджа. Това е идеален район за търсещата убежище и храна хамсия. Времето за риболов е през дъждовния сезон. През този период хамсията вече е достигнала големи размери и в този риболовен район се събират огромни пасажи хамсия в търсене на убежище и храна. Поради това рибарите могат да уловят огромни количества едра и тлъста хамсия.

Процесът на производство започва с улова на хамсия, за който рибарите използват традиционна мрежа за риба тон с малки отвори. Веднага след улавянето с рибарски мрежи или други принадлежности и прехвърлянето ѝ на палубата на лодката хамсията се измива с морска вода с цел отстраняване на примесите и ръчно се отделят всички други риби и морски видове. След това към прясната риба на палубата на лодката се добавя сол, като се използват дървени инструменти за разбъркване, за да не се увредят рибите.

По време на процеса на влагане на суровини и производството на готовия рибен екстракт рибата се съхранява в здрави бъчви. Те са с цилиндрична форма и са направени от дървен материал от характерни за остров Phú Quốc дървесни видове, наречени „ho phat“, „chay“, „boi loi“, „den den“, които са на стотици години и не са поразени от проникването на насекоми, термити и дървояди. Те могат да се разширяват, могат да бъдат в контакт със солена вода за продължителен период, като изолират рибния екстракт и предотвратяват вредните въздействия върху него.

Местният традиционен метод на производство е единият от факторите, които придават специфичните характеристики на рибния екстракт Phú Quốc.

Климатичните условия на остров Phú Quốc и опитът на производителите в съчетание с уловената в района хамсия са основните предпоставки за произведения превъзходен рибен екстракт.

Препратка към публикуваната спецификация:

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

ЦЕНИ ЗА АБОНАМЕНТ ЗА 2012 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	1 200 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L + C, на хартиен носител + годишно сборно издание на DVD	на 22 официални езика на ЕС	1 310 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия L, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	840 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L + C, месечно издание на DVD (сборно издание)	на 22 официални езика на ЕС	100 EUR за годишен абонамент
Притурка към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане), DVD, едно издание на седмица	многоезичен: на 23 официални езика на ЕС	200 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 едно общо многоезиково DVD.

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

Продажби и абонаменти

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 подготовителните законодателни актове.

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

