

Официален вестник

на Европейския съюз

C 69



Издание
на български език

Информация и известия

Година 55
7 март 2012 г.

Известие №	Съдържание	Страница
II Съобщения		
СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2012/C 69/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.6480 — PetroFina/Fina Antwerp Olefins) ⁽¹⁾	1
IV Информация		
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2012/C 69/02	Обменен курс на еврото	2

BG

Цена:
3 EUR

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

(Продължава на вътрешната корица)

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2012/C 69/03	Покана за участие в процедура на „открити врата“ за предоставяне и ползване на разрешения за изследване и производство на въглеродороди — Участъци: Залив Patraikos (Запад) (открито море), Katakolo (открито море), Ioannina (сухоземен участък)	3
2012/C 69/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6305 — DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro) ⁽¹⁾	6
2012/C 69/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6531 — Toshiba/HDD assets of Western Digital) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	7
2012/C 69/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6249 — Princes/ARIA) ⁽¹⁾	8
2012/C 69/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6470 — TE/Deutsch) ⁽¹⁾	9

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2012/C 69/08	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	10
2012/C 69/09	Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни	15



⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело COMP/M.6480 — PetroFina/Fina Antwerp Olefins)

(текст от значение за ЕИП)

(2012/С 69/01)

На 24 февруари 2012 година Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. Пълният текст на решението е достъпен единствено на Английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
 - в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) под номер на документа 32012M6480. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.
-

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

6 март 2012 година

(2012/С 69/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,3153	AUD	австралийски долар	1,2418
JPY	японска йена	106,66	CAD	канадски долар	1,3137
DKK	датска крона	7,4344	HKD	хонконгски долар	10,2103
GBP	лира стерлинг	0,83255	NZD	новозеландски долар	1,6150
SEK	шведска крона	8,8906	SGD	сингапурски долар	1,6604
CHF	швейцарски франк	1,2055	KRW	южнокорейски вон	1 479,71
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	10,0079
NOK	норвежка крона	7,4520	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,3024
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,5548
CZK	чешка крона	24,866	IDR	индонезийска рупия	12 080,27
HUF	унгарски форинт	293,43	MYR	малайзийски рингит	3,9854
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	56,624
LVL	латвийски лат	0,6981	RUB	руска рубла	38,8666
PLN	полска злота	4,1495	THB	тайландски бат	40,485
RON	румънска лея	4,3538	BRL	бразилски реал	2,3007
TRY	турска лира	2,3485	MXN	мексиканско песо	16,9779
			INR	индийска рупия	66,2710

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

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Покана за участие в процедура на „открити врата“ за предоставяне и ползване на разрешения за изследване и производство на въглеродороди

УЧАСТЪЦИ: ЗАЛИВ PATRAIKOS (ЗАПАД) (ОТКРИТО МОРЕ), КАТАКОЛО (ОТКРИТО МОРЕ), IOANNINA (СУХОЗЕМЕН УЧАСТЪК)

(2012/С 69/03)

Въведение

1. Република Гърция, чрез компетентния си орган Министерство на околната среда, енергетиката и изменението на климата (наричан по-долу „МИНИСТЕРСТВОТО“), кани квалифицирани физически или юридически лица или група от такива лица (наричани по-долу „ЗАЯВИТЕЛ“) да кандидатстват за предоставяне и ползване на разрешения за изследване и производство на въглеродороди в определени области на Западна Гърция.
2. Поканата се отнася до три области, които са на разположение съгласно раздел 2, §17(в) от Закон 2289/1995, изменен с раздел 156, §10 от Закон 4001/2011: сухоземният участък, познат като „Ioannina“, и участъците в откритото море „Залив Patraikos (запад)“ и „Katakolo“.

Заявителите могат да участват в търга за възлагане на концесия в повече от един участък.

3. Настоящата покана е в съответствие с разпоредбите на Закон 2289/1995 (Държавен вестник 27/А/8.2.1995 г.) за проучване, изследване и разработване на въглеродороди и други разпоредби, изменен със Закон 4001/2011 (Държавен вестник 179/А/22.8.2011 г.) за функционирането на енергийните пазари за електроенергия и газ за целите на изследването, производството и преносните мрежи на въглеродороди и други разпоредби.
4. Всички заявления/оферти ще бъдат оценявани в съответствие с разпоредбите на горното законодателство и предвид продължаващата необходимост от експедитивно, обстойно, ефикасно и безопасно изследване за определяне на залежите от нефт и газ на територията на Гърция, като се отделя необходимото внимание на проблемите на околната среда.

Основни критерии за подбор

5. Офертите ще бъдат разгледани въз основа на следните критерии:
 - а) финансова стабилност на заявителя за осъществяване на изследването и, когато е приложимо, производството на въглеродороди във въпросните участъци;
 - б) доказан технически опит за осъществяване на дейностите не само по време на етапа на изследване, но също така и по време на етапите на подготовка за експлоатация и производство (експлоатация);
 - в) тържните технически и фискални показатели;
 - г) качество на работната програма и графика, представени за оценяване на цялостния потенциал на участъка, за който се отнасят;
 - д) геоложки познания на заявителя за въпросната географска област и предложени методи от притежателя(ите) на лицензия за осъществяване на ефикасно и безопасно изследване за въглеродороди;
 - е) опит с дълбоко сондиране в сложни геоложки среди (например сондиране през зони с високо налягане и диапири, осъществяване на дейности при наличие на водороден сулфид);
 - ж) опит при работа в екологично застрашени области и в области, където туризмът е важен източник на доход;
 - з) особено значение ще бъде отдадено на всяка неефикасност, безотговорност или неизпълнение от страна на заявителя по отношение на задължения по предходни издадени лицензии;

и) когато заявителите участват като част от група, се вземат под внимание съставът на групата, препоръчаният оператор и общата компетентност на групата.

Лицензии

6. По силата на гръцкия Закон за нефта 2289/1995 (Petroleum Law 2289/1995), включително измененията му, МИНИСТЕРСТВОТО ще подпише споразумение с Изпълнителя съгласно договореностите за възнаграждение/рента (договори за отдаване под наем).

Процедура за оценяване

7. Всяко лице, което желае да участва в процедурата за предлаганите участъци като заявител, трябва да отговаря на критериите за квалифициране за участие в търга, поспециално финансовите и техническите такива. Квалифицирането за участие в търга ще се оценява въз основа на доказана способност на заявителя.

В случай на група от лица, лицето, препоръчано като оператор, следва да отговаря както на техническите, така и на финансовите критерии, докато останалата част от групата — само на финансовите критерии.

8. След квалифицирането за участие в търга всяко допуснато лице ще бъде поканено от МИНИСТЕРСТВОТО да участва в конкурентни преговори за предложените участъци. Конкурентните преговори са продължение на тръжната процедура.
9. Преговорите ще бъдат проведени въз основа на проектоспоразумение по позициите, подлежащи на договаряне, и по всички други въпроси, от които се интересуват МИНИСТЕРСТВОТО или квалифицираните за участие в търга лица, с изключение на позициите, които са изрично установени от гръцкото законодателство.
10. МИНИСТЕРСТВОТО си запазва правото във всеки момент, по своя преценка, да декларира всяка оферта или цялата процедура за нищожна или да дисквалифицира квалифициран заявител.

Фискални условия — режим на определяне на рентата

11. Възнагражденията за правото на експлоатация са свързани със съотношението R/C, където R е брутният размер на кумулативните приходи, а C — кумулативните разходи. МИНИСТЕРСТВОТО предвижда следните предложения, предмет на договаряне, като насока. Предвижда се възнаграждението да бъде свързано с R/C чрез подвижна скала от различни траншове на съотношението приходи — разходи. Възнагражденията ще варират от най-малко 2 % до най-много 20 % от количеството добити въглеводороди, в брой или в натура. Възнаграждението подлежи на приспадане за целите на облагането с подоходен данък.
12. В съответствие с раздел 8, §1 от Закон 2289/1995, изменен с раздел 161, §1 от Закон 4001/2011, Изпълнителят дължи

специален подоходен данък в размер на двадесет процента (20 %) и регионален данък в размер на пет процента (5 %), без допълнително редовно или извънредно плащане, данък или тежести от всякакъв друг характер, в полза на държавата или всяка друга трета страна.

Подаване на оферти

13. Всички подробности и документи, включително карти на предложените участъци заедно със списък на координатите, съществуващите пакети с данни, ръководствата за предоставяне и използване на разрешения, условията на проектоспоразумението, данните, които трябва да придружават офертата, размерът на таксата за участие в търга, таксата за обучение на административния персонал в тази сфера, както и всякаква друга информация, необходима за провеждането на търга и избора на Изпълнител, ще бъдат достъпни на датата на публикуване на поканата в *Официален вестник на Европейския съюз* на следния уебсайт: <http://www.ypeka.gr/Default.aspx?tabid=765&language=en-US>

14. Оферти се подават на гръцки или английски език в три екземпляра в запечатан плик на:

Ministry of Environment, Energy and Climate Change
General Secretariat of Energy and Climate Change
General-Directorate of Energy
Directorate of Petroleum Policy
119 Mesogion Avenue
101 92 Athens
GREECE

15. Съгласно процедурата на „открити врата“ офертите се подават до последния работен ден на първото и второто полугодие на всяка календарна година. За настоящата тръжна процедура офертите се подават до 2 юли 2012 г., 15,00 часа местно време. Пликове, получени в Министерството след тази дата, няма да участват в настоящата тръжна процедура.

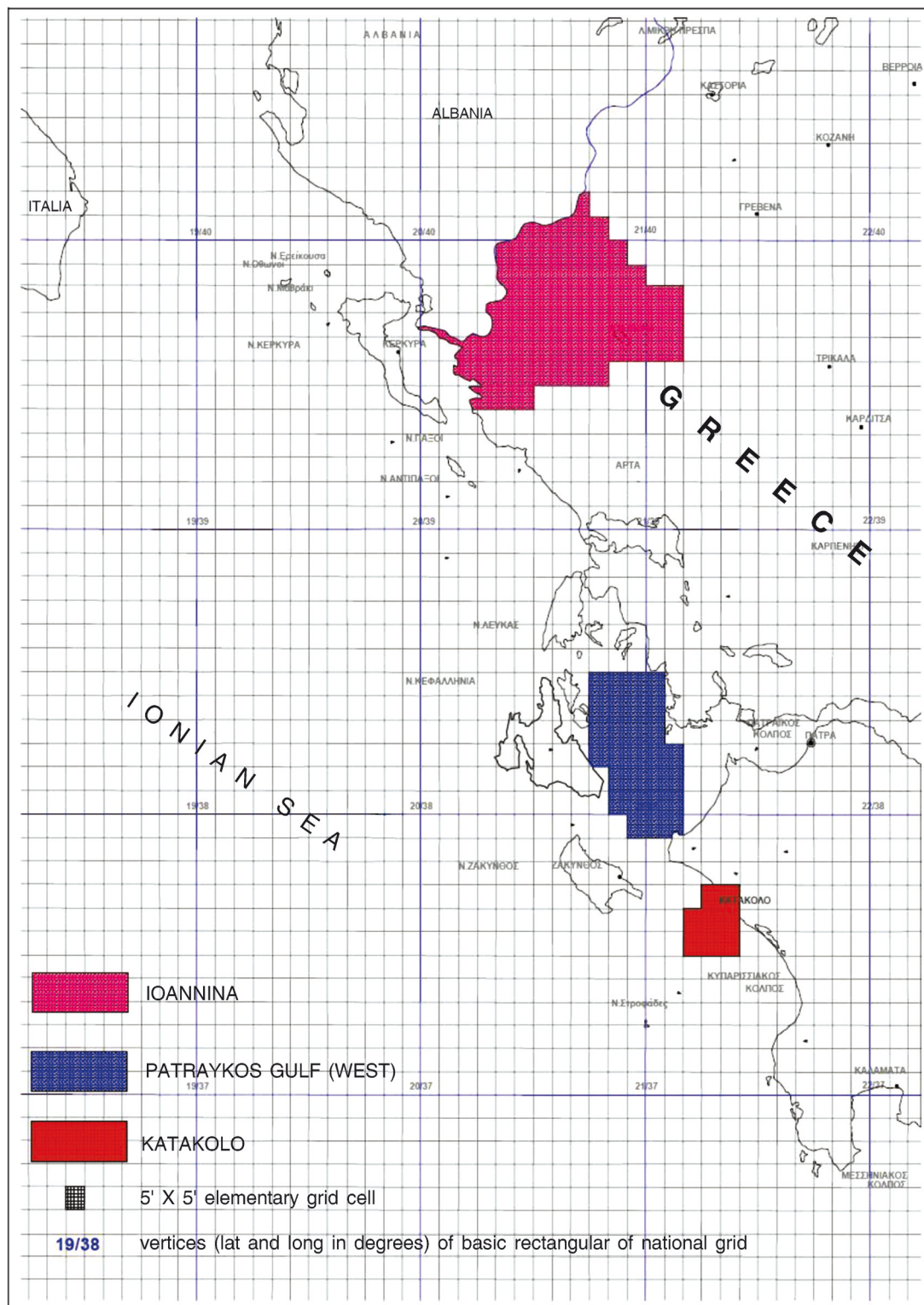
16. За допълнителна информация заинтересованите страни могат да се свържат с:

а) г-н Athanasios ZACHAROPOULOS, заместник-началник на Дирекцията за политиката за нефта, тел. +30 2106969312, факс +30 2106969034, електронна поща: ZacharopoulosA@eka.ypeka.gr и

б) г-н Charalampos PIPPOS, ръководител на Дирекцията за връзки с обществеността и международни отношения, тел. +30 2106969166, факс +30 2106969569, електронна поща: ChPippos@eka.ypeka.gr

17. МИНИСТЕРСТВОТО, по собствена инициатива или по искане на заявител, може да предоставя писмени разяснения, за които всички заявители се уведомяват.

AREAS UNDER CONCESSION IN WESTERN GREECE



Предварително уведомление за концентрация
(Дело COMP/M.6305 — DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro)

(текст от значение за ЕИП)

(2012/С 69/04)

1. На 27 февруари 2012 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятия DFDS A/S („DFDS“, Дания) и C.RO Ports SA („C.RO Ports“, Люксембург) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над Älvsborg Ro/Ro AB („Älvsborg“, Швеция) посредством покупка на акции/дялове.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- DFDS се занимава с морски транспорт на къси разстояния/с ферибот в Северна Европа, в това число ро-ро и контейнерни превози, услуги на пристанищни терминали (в Норвегия, Дания, Обединеното кралство, Франция и Нидерландия), пътнически транспортни услуги и транспорт с ремаркета, договорни логистични услуги и спедиторски услуги,
- C.RO Ports предоставя услуги за ро-ро терминали (в Обединеното кралство, Белгия и Нидерландия). То има същия собственик като предприятие CLdN Lignes Régulières SA, което предоставя мрежа от ро-ро транспортни услуги,
- Älvsborg предоставя услуги за ро-ро терминали на пристанището на Гьотеборг в Швеция.

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.

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.6305 — DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro на следния адрес:

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

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

Предварително уведомление за концентрация
(Дело COMP/M.6531 — Toshiba/HDD assets of Western Digital)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2012/С 69/05)

1. На 28 февруари 2012 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие Toshiba Corporation („Toshiba“, Япония) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол върху някои материални и нематериални активи за производството на 3,5-инчови твърди дискови запаметяващи единици (наричани общо „продадена стопанска дейност“) посредством покупка на активи от предприятие Western Digital Corporation („WD“, САЩ).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за предприятие Toshiba: изследователска дейност, развойна дейност, производство, дистрибуция и продажби на широка гама от продукти и услуги в глобален план в четири области на стопанска дейност: i) цифрови продукти, ii) електронни устройства, включително твърди дискови запаметяващи единици, iii) социална инфраструктура и битова техника,

— за продадената стопанска дейност: производство на 3,5-инчови твърди дискови запаметяващи единици за екрани, битова електроника и особено важни крайни бизнес приложения.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента на ЕО за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с известието на Комисията относно опростената процедура за разглеждане на определени концентрации по Регламента на ЕО за сливанията ⁽²⁾, следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.6531 — Toshiba/HDD assets of Western Digital, на следния адрес:

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

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

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

Предварително уведомление за концентрация**(Дело COMP/M.6249 — Princes/ARIA)****(текст от значение за ЕИП)**

(2012/С 69/06)

1. На 29 февруари 2012 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятието Princes Limited („Princes“, Обединеното кралство), под контрола на Mitsubishi Corporation („Mitsubishi“, Япония), придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над определени активи и търговия, понастоящем под контрола на AR Industrie Alimentari SpA („ARIA“, Италия), посредством покупка на дялове/акции в новосъздадено дружество — Princes Industrie Alimentari S.r.L. („PIA“, Италия).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Princes: производство, маркетинг и разпространение на хранителни продукти и напитки,
- за предприятие Mitsubishi: общи търговски дейности в редица отрасли, включително енергетика, металургия, машиностроене, химическа промишленост, хранителни стоки и стоки за широко потребление,
- за предприятие PIA: производство, маркетинг и разпространение на хранителни продукти, предимно на домати на основа.

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.

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.6249 — Princes/ARIA на следния адрес:

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

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

Предварително уведомление за концентрация**(Дело COMP/M.6470 — TE/Deutsch)****(текст от значение за ЕИП)**

(2012/C 69/07)

1. На 27 февруари 2012 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и след препращане по силата на член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие TE Connectivity Ltd ⁽²⁾ („ТЕ“, Швейцария) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Deutsch Group SAS („Deutsch“, Франция) посредством покупка на ценни книжа.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за ТЕ: проектиране, производство и маркетинг на електронни продукти за клиенти от широк набор от сектори, включително автомобилния и неавтомобилния транспорт, промишлеността и отбраната,
- за Deutsch: производство на различни решения за взаимна свързаност между различни сектори, включително отбраната, добива на нефт и газ в крайбрежни води и неавтомобилния транспорт.

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.

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.6470 — TE/Deutsch на следния адрес:

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

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

⁽²⁾ Известно преди като Tусо Electronics Ltd, предприятието промени името си на TE Connectivity през март 2011 г.

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 69/08)

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**„ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA“****ЕО №: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009****ЗГУ () ЗНП (X)****1. Наименование:**

„Aceituna Aloreña de Málaga“

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 култури, пресни или преработени

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

Овкусени трапезни маслини, получени от здрави плодове от сорта маслинови дървета Aloreña (*Olea europaea*, L.), обрани при подходящата степен на зрялост и преди да променят цвета си. Маслините са разцепени на две, присъщата им горчивина е смекчена в саламура чрез естествена ферментация и са овкусени с мащерка, резене, чесън и черен пипер или екстракти от тези растения в съотношение в рамките на 1—3 %. Този процес се базира на наследствени обичаи, предавани поколение на поколение.

Трите вида „Aceituna Aloreña de Málaga“ — *verdes frescas* (пресни зелени), *tradicionales* (традиционни) и *ciradas* (консервирани) — се характеризират с физико-химични свойства, които се дължат единствено на използвания сорт и метода на производство в района, в който се отглеждат и преработват:

а) маслините се маринуват в саламура. Ниското съдържание на олеуропеин означава, че за премахване на горчивия им вкус не е необходимо третиране със сода каустик, поради което те се накисват само в подсолена вода и се овкусят с мащерка, резене, чесън и черен пипер. Маслините са пресни, с различна степен на ферментация;

б) лесно отделяща се костилка — това качество е много ценено при трапезните маслини;

(¹) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- в) по отношение на вътрешните характеристики екипите от дегустатори дават отлични оценки на съотношението между месестата част и костилката, еднородността на продукта, хрупкавата консистенция и твърдостта на месестата част;
- г) поради факта, че не са обработвани с основи, маслините се отличават с наличието на кожа и с влакнеста структура;
- д) по отношение на аромата/вкуса екипите от дегустатори в различни органолептични изпитвания са дали положителни оценки на овкусяването на маслините, изтъквайки качества като техния аромат и подходящия баланс на сол спрямо леката горчивина (обичайна за метода на приготвяне без използване на основи). Горчивината зависи от степента на ферментация на маслините, като пресните зелени маслини обикновено са по-горчиви от преминалите пълна ферментация.

В зависимост от използвания метод на обработка и ферментация на маслините „Aceituna Aloreña de Málaga“ могат да бъдат получени три различни продукта:

1. „Aceituna Aloreña de Málaga“ *verde fresca* (пресни зелени):

Маслините се разцепват, веднага се поставят в бидони и се оставят на хладно място, където могат да се съхраняват, докато не настъпи промяна в обичайните за тях органолептични и физико-химични характеристики, или в хладилни помещения, в които се поддържа температура от максимум 15 °C и където могат да останат, докато не настъпи промяна в присъщите им органолептични и физико-химични характеристики. След като маслините бъдат разцепени и поставени в саламура, трябва да изминат най-малко три дни, преди те да бъдат опаковани.

О р г а н о л е п т и ч н и х а р а к т е р и с т и к и

Пресните зелени маслини са бледозелени на цвят, с много приятен аромат, напомнящ на зелен плод и трева, което говори за тяхната свежест и скорошно обирание. Забелязва се също така наличието на характерните подправки, използвани при приготвянето им. Консистенцията на маслините е твърда и хрупкава, костилката се отделя лесно от месестата част и остатъците от кожата остават след съвкване. Основният вкус се отличава с характерна горчивина, като в някои случаи се долавя и наличието на сол в зависимост от използваните подправки. Вкусовите усещания включват така също стипчивост и острота.

2. „Aceituna Aloreña de Málaga“ *tradicional* (традиционни):

След доставка, класифициране и разцепване тези маслини се поставят в бидони в помещения без климатизация, където се съхраняват най-малко 20 дни преди опаковането за консумация. Маслините могат да бъдат съхранявани при тези условия, докато не настъпи промяна в органолептичните и физико-химичните им характеристики, които са обичайни за този вид приготвяне.

О р г а н о л е п т и ч н и х а р а к т е р и с т и к и

Цвятът на традиционно овкусените маслини е между бледозеленикав и жълт, за разлика от наситения зелен цвят на пресните зелени маслини. Имат аромат на пресен плод и на специфичните подправки, които се използват при приготвянето им. При тях отсъстват нотките на свежа трева, характеризиращи пресните зелени маслини. Макар че консистенцията им не е толкова твърда, те са хрупкави, костилката се отделя лесно от месестата част и кожата е запазена. Те са леко горчиви, а стипчивостта и остротата не се усещат толкова силно, колкото при пресните зелени маслини.

3. „Aceituna Aloreña de Málaga“ *curada* (консервирани):

След доставката и измиването тези маслини се поставят в съдовете за ферментиране без да се цеят и се консервират най-малко 90 дни, преди да бъдат опаковани. Маслините могат да се съхраняват при тези условия, докато не настъпи промяна в органолептичните и физико-химичните им характеристики, обичайни за този вид приготвяне.

О р г а н о л е п т и ч н и х а р а к т е р и с т и к и

Консервираните маслини са жълтокафеникави на цвят, а ароматът им е на зрял плод и свежа трева. Усеща се ароматът на подправките и млечните нотки, които са характерни за метода на приготвяне и ферментация. Костилката се отделя лесно от месестата част, чиято консистенция не е толкова твърда и хрупкава, а остатъците от кожата остават и след съвкване. Вкусът е кисел, горчивината изчезва в устата, а после вкусът е пикантен.

Маслините, обхванати от наименованието за произход „Aceituna Aloreña de Málaga“, задължително са с най-добро или превъзходно качество:

Маслини с най-добро качество: тази категория включва маслини от клас „Extra“ в съответствие с техническите здравни правила за предлагане на трапезни маслини с размер 140—200 на пазара.

Маслини с превъзходно качество: тази категория включва маслини от клас „I“ в съответствие с техническите здравни правила за предлагане на трапезни маслини с размер 140—260 на пазара.

При оценката на органолептичните характеристики трябва да се спазва търговския стандарт, приложен към трапезните маслини (СОI/ОТ/NC № 1) и метода за сетивен анализ на трапезните маслини (СОI/ОТ/МО № 1, 2008 г.), както и да се използват изследванията, извършени от Департамента по науки и технологии за хранителните продукти на Университета на Кордоба (Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba), съдържащи се в ръководството за качеството и процедурите на управителния орган.

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 от производствения процес — производство на суровините, приготвянето на продукта и крайното опаковане — трябва да бъдат извършени в определения географски район.

Опаковането се извършва при получаване на поръчка, като маслините трябва да са прекарвали най-малко три дни в бидоните, преди да бъдат опаковани. На етапа на опаковане се добавят подправките, които са обичайни за района. Поради нетрайния характер на продукта, неговите специфични характеристики и метода на производство е необходимо опаковането винаги да се извършва в географския район на производство и приготвяне на ЗНП „Aceituna Aloreña de Málaga“ — целта е да се постигнат и запазят органолептичните характеристики на маслините до реализирането им на пазара.

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

Опаковането се извършва в зависимост от категориите, които са установени в техническите и здравните разпоредби. Поради това маслините, обхванати от наименованието за произход „Aceituna Aloreña de Málaga“, задължително са с най-добро или превъзходно качество.

С цел да се удължи периодът на предлагане на пазара маслините могат да бъдат подложени на обработка (например пастеризация) или да бъдат поставени във вакуумни опаковки с регулируеми параметри на средата, при условие че крайният продукт запазва своите първоначални органолептични и физични свойства.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

На етикета трябва да бъде изписано наименованието за произход „Aceituna Aloreña de Málaga“. Върху опаковките трябва да бъдат поставени номерирани печати за качество, които се издават от управителния орган.

На етикета трябва да е указан типът на маслините — пресни зелени, традиционни или консервирани.

4. Кратко определение на географския район:

Районът на производство се намира в югоизточната част на провинция Малага и включва общо 19 общини: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís и Yunquera.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Природната област Guadalhorce (Sierra de las Nieves и Valle del Guadalhorce) попада в рамките на планинската верига Cordilleras Béticas. Долината на река Guadalhorce е оградена от няколко планински вериги и хълмове. Тази планинска система обуславя ясните контури на района на производство, като граница липсва единствено при устието на река Guadalhorce.

Климатът в областта съчетава континентални и типични средиземноморски характеристики, в резултат на което се образува високо специфичен микроклимат, благоприятстващ производството на разнообразни култури — от тропически (авокадо) до такива, които са характерни за равнинните земеделски поля (зърнени култури). В тази среда маслини се отглеждат главно в сухите райони по склоновете на хълмовете и планините, заобикалящи долината, което, в съчетание с мекия климат, оказва решаващо въздействие върху крайните характеристики на продукта, момента на прибиране на реколтата и растежа на дърветата.

Теренът е много неравен, като редовете от маслинови дървета се разполагат по склоновете, заобикалящи долината на река Guadalhorce, която е ясно обособена и оградена от планинската верига. По тази причина маслиновите дървета, които растат на трудни за обработване и бедни почви, не са от много продуктивния сорт, който се среща при обработваемата земеделска земя. Производителността на този сорт е ниска, но качеството на плода е ненадминато.

От земеделските техники, използвани при отглеждането на маслини в долината на река Guadalhorce, най-голямо въздействие върху крайните характеристики на продукта има подрязването, известно със своята щателност и характерния вид, който придава на дърветата. Методът включва изрязване на вторичните клонки и запазване на основните клони, което придава на дървото форма, наподобяваща чаша за вино. Поради премахването на повечето от вторичните клонки короните на дърветата добиват характерна сферична форма.

Процесът на приготвяне включва различни видове обработка, с които се премахва горчивината на маслините и се добавят съответните подправки. Той се основава на обичаи, предавани от поколение на поколение. На практика се прилага същият метод, който е бил използван преди много години, и това го прави специфичен и уникален за района на отглеждане на продукта.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

1. Съдържание на олеуропеин. Олеуропеинът представлява полифенол, който придава горчивина на маслините, а „Aceituna Aloreña de Málaga“ съдържа приблизително 103 mg на килограм. Това означава, че горчивият им вкус може да бъде отстранен само чрез маринване, като са достатъчни не повече от 48 часа престой в саламурата.
2. Костилката не е прикрепена към месестата част и затова се отделя лесно. Според местната традиция моментът на прибиране на реколтата се определя, като маслината се разрязва по средата, за да се провери дали костилката се отделя лесно. Ако се отделя, значи моментът е подходящ за бране на маслините. Това качество се цени високо при трапезните маслини, но не са много сортовете, които го притежават.
3. Съотношението от най-малко 3:1 между месеста част и костилка е едно от най-високите при трапезните маслини.
4. Размерът на маслините „Aceituna Aloreña de Málaga“ е 140—260. Този диапазон ги класифицира в категория „Extra“ според точка 3.2.1 „Качествена класификация“ на стандарт COI/OT/NC № 1. Традиционно този параметър се цени високо както от производителите, така и от потребителите, а за постигането му се използват специфични методи на отглеждане.
5. Органолептично описание на различните видове „Aceituna Aloreña de Málaga“:

5.1. Пресни зелени:

Обикновено те са бледозелени на цвят, с много приятен аромат, наподобяващ на зелен плод и трева, което говори за тяхната свежест и скорошно обирване. Забелязва се също така наличието на характерните подправки, използвани при приготвянето им. Консистенцията на маслините е твърда и хрупкава, костилката се отделя лесно от месестата част и остатъците от кожата остават след съвкване. Основният вкус се отличава с характерната горчивина, като в някои случаи се долавя и наличието на сол в зависимост от използваните подправки. Вкусовите усещания включват така също стипчивост и острота.

5.2. Традиционни:

Цветът им е между бледозеленикав и жълт, за разлика от наситения зелен цвят на пресните зелени маслини. Имат аромат на пресен плод и на специфичните подправки, които се използват при приготвянето им. При тях отсъстват нотките на свежа трева, които характеризират пресните зелени маслини. Макар че консистенцията им не е толкова твърда, те са хрупкави, костилката се отделя лесно от месестата част и кожата е запазена. Тези маслини са леко горчиви, а стипчивостта и остротата не се усещат толкова силно, колкото при пресните зелени маслини.

5.3. Консервирани:

Те са жълтокафеникави на цвят, а ароматът им е на зрял плод и свежа трева. Усеща се ароматът на подправките и млечните нотки, които са характерни за метода на приготвяне и ферментация. Костилката се отделя лесно от месестата част, чиято консистенция не е толкова твърда и хрупкава, а остатъците от кожицата остават и след съвкване. Вкусът е кисел, горчивината изчезва в устата, а послевкусът е пикантен.

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):

Както бе посочено по-горе, маслиновото дърво е много чувствително към средата, в която се отглежда, и към манипулациите, на които се подлага. То е силно приспособимо към заобикалящите го условия. Във връзка с това следва да се отбележи, че районът на производство на маслините „Aloreña“ е ясно обособен от заобикалящата го планинската верига, което обуславя специфичните му характеристики по отношение на климата, почвите и релефа. В съчетание със земеделските познания на местното население това е довело до получаването на трапезни маслини, които се отличават от останалите на пазара.

Съдържанието на олеуропеин в „Aceituna Aloreña de Málaga“ е една от характеристиките, оказваща най-голямо въздействие върху приготвянето на продукта. Ниското съдържание на този полифенол означава, че горчивият вкус на маслините може да бъде отстранен само за няколко дни, като се използва обикновен метод на мариноване. Маслините се разцепват, за да може саламурата по-лесно да проникне в месестата им част и да премахне съединението, което е причина за горчивината.

Мариноването в саламура на „Aceituna Aloreña de Málaga“ е причина за месестата и твърда консистенция на този продукт, тъй като влакнестата структура на пресния плод не се губи, както би се случило при използването на сода каустик. Влияние върху влакнестата консистенция оказва също така видът на почвите, в които се отглеждат маслините — обикновено това са трудни за обработване парцели в планински райони.

Лекотата, с която костилката се отделя от месестата част на плода (т.нар. *hueso flotante*), е оказала решаващо въздействие върху начина на приготвяне на „Aceituna Aloreña de Málaga“. Тази характеристика позволява маслините да се разцепват по време на приготвянето, като костилката остава отделена от месестата част. Традиционният метод за определяне на подходящия момент на прибиране на реколтата е като плодът се разреже през средата и, ако се установи, че може да бъде разделен на две половини, значи е време прибирането на реколтата да започне.

Специфичният вкус и аромат на „Aceituna Aloreña de Málaga“ зависят и от метода на тяхното приготвяне, който е свързан с наличието на уникален човешки фактор в района на произход. Използването на традиционното съчетание от местни ароматни растения, с които се овкусят маслините в този географски район (машерка, резене, черен пипер и чесън) се е предавало от поколение на поколение. Посочените растения от край време се отглеждат или събират в този район, макар че е възможно да произхождат от другаде.

Друга високо ценена характеристика на „Aceituna Aloreña de Málaga“ е нейният размер. Той може да бъде получен само ако земеделските производители се придържат към местните техники за подрязване, които заслужават да бъдат споменати поради своята щателност и овална форма на короните на дърветата. Тази практика на отглеждане оказва въздействие също така върху съотношението на месестата част към костилката, което екипите дегустатори определят като отлично.

Препратка към публикуваната спецификация:

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

Пълният текст на спецификацията на продукта е публикуван на:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

До него може да се достигне и чрез началната интернет страница на Регионалния съвет по земеделие и рибарство

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), след което се навигира през следните опции „Industrias Agroalimentarias“/„Calidad y Promoción“/„Denominaciones de Calidad“/„Otros productos“ — спецификациите са при съответното наименование за качество.

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 69/09)

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

„NEWMARKET SAUSAGE“

ЕО №: UK-PGI-0005-0882-21.06.2011

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Newmarket Sausage“

2. Държава-членка или трета държава:

Обединено кралство

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.2 Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

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

„Newmarket Sausage“ е наденица от свинско месо с подправки, приготвена от пресни първични разфасовки месо от целия труп, плешката или стомаха, подправени с подобрани билки и подправки.

На външен вид суровата наденица е с естествения цвят на свинското месо, наситено розово-бежов, с малки парченца подправки, със суха и груба структура с видими парчета нетлъсто месо и мазнина, на които се дължи известната жилавост при дъвчене. Преобладава вкусът на свинското месо, умерено обогатен с билките и сместа от подправки, използвани за производството ѝ, въпреки че вкусът и цветът могат да се различават в зависимост от сместа от подправки, които месарят използва.

За дължително традиционната смес от подправки за „Newmarket Sausage“ е до 3 % от крайния продукт и включва комбинации от следните подправки:

— черен пипер,

— бял пипер,

— сол,

— мащерка,

— магданоз,

— индийско орехче.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Освен това е възможно да се добавят естествен аромат от сушен лимон като антиоксидант, сулфити като консервант и натриев фосфат като свързващо вещество. Минималното съдържание на месо в надениците задължително е 70 %, като съдържанието на мазнини в месото е под 20 %. В зависимост от рецептата на производителя се добавят хляб, галета и вода.

На външен вид надениците „Newmarket Sausage“ обикновено са леко извити, дължината им е от около 10 до 15 cm, а диаметърът — от 2,5 до 3,5 cm. Произвеждат се също така и следните разфасовки: наденица, тип „chipolata“, с дължина 8—12 cm; коктейлна наденичка (с дължина 6 cm) и наденица, тип „jumbo“ (с дължина 20—24 cm).

Продават се вече опаковани или насипно от търговци на дребно и магазини за месни деликатеси.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

„Newmarket Sausage“ е наденица от свинска месо с подправки, приготвена от пресни първични разфасовки месо от целия труп, плешката или стомаха, подправени с подобрани билки и подправки. Месото, използвано за приготвянето на наденицата „Newmarket Sausage“, е задължително свинско, нарязано на едро, на което се дължи грубата структура на продукта. То може да бъде закупено извън географския район, но не трябва да съдържа никаква кожа, хрущял, коричка, карангии или всяка друга форма на механично отделено месо.

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

—

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

Производството, преработката и приготвянето на наденица „Newmarket Sausage“ задължително се извършват в определения географски район, включително подготовката на суровините, както следва:

— накълцване на месото,

— добавяне на подправки и други съставки,

— смесване и размесване на съставките,

— пълнене в естествени черва,

— оформяне.

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

Няма

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Няма

4. Кратко определение на географския район:

Районът на производство на наденицата „Newmarket Sausage“ включва града Newmarket и околностите му, по-конкретно в рамките на следната пътна мрежа: от пътен възел 37 на A14, на север от A142 вляво от River Lane, включващ района от Fordham до Collins Hill, до пътен възел B1102; вляво от пътния възел, посока B1102, до A142; след това на север по A142 до пътния възел с A1123; продължава през село Wicken в северозападна посока и завива на юг надолу по Upware Road към село Upware; оттам по пътища от по-нисък клас, в частност Great Drove, Headlake Drove, Little Fen Drove, Barston Drove и Fair Green, до село Reach; продължава през Swaffham Prior, завива на югозапад и стъпва на B1102 до Swaffham Bulbeck и след това завива на югоизток по Swaffham Heath Road, като пресича отгоре A14, достига A1304 и продължава към Dullingham; пресича B1061 при Dullingham, продължава по Stetchworth Road, минава през Ditton Green и продължава към Woodditton; от там завива надясно (на югоизток) по Kirtling Road и после по Woodditton Road до

Kirtling Green; от там наляво (на север) по The Street и към Kirtling; от Kirtling продължава на североизток, при Urend завива на първата пресечка вдясно (на югоизток) към B1063, където се включва наляво (на север); продължава по B1063 до разклонението за B1085, което води на север към Dalham, продължава на северозапад по същия път към Moulton и после до Kentford, за да се върне на A14 и на запад по A14 до пътен възел 37.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Градът Newmarket е известен като място за конни надбягвания още от 17 век. Наденицата се е появила от обичая да се държат прасета при конюшните, използвани за конни надбягвания, за да изядат боклуците от конюшните и по пистите. Както показват данните от преброяването на населението през 1881 г. и 1891 г. към началото на 20 век редица месари в града са започнали да произвеждат наденици.

Градът Newmarket се свързва с конните надбягвания още от времето, когато крал Джеймс I организира първото надбягване там през 1622 г. На 27 февруари 1604 г., докато бил на лов с кучета за зайци в полетата наоколо, кралят посетил града и оттогава станал негов чест гост. Най-старото съществуващо конно надбягване в света, „The Town Plate“, води началото си от 1665 г. и е било основано от Чарлз III в същия град, като от 1952 г. надениците „Newmarket Sausage“ се раздават традиционно като част от наградите.

В съвременните конюшни вече не се държат прасета, но регионът Източна Англия, където се намира градът Newmarket, е известен със свиневъдството си. То е развито благодарение на множеството стопанства с обработваеми земи за житни култури, като свинете се хранят със страничните продукти от тези култури. Хлябът, традиционно използван в надениците, се е закупувал от местните хлебари, които считали за добра сделка продажбата на останалия от предния ден хляб, който е прекалено твърд, за да бъде продаван като „пресен“. Тази традиция се поддържа и днес.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Наденицата „Newmarket Sausage“ има високо съдържание на месо и е съставена от едро смяно месо, овкусено с подправки. Местните производители продължават да правят продукта по традиционни рецепти, предавани през поколенията.

Наденицата е разпознаваема по структурата си от едро смяно месо, овкусено с подправки, като бял и черен пипер, сол, мащерка, магданоз, индийско орехче, и с добавения естествен аромат на сушен лимон в качеството му на антиоксидант. Тя е станала неизменна част от конните надбягвания, тъй като се е продавала като топла бърза закуска по време на самите надбягвания, както и в различните заведения през целия състезателен сезон. Публиката на конните надбягвания е купувала наденици и за къщи. Те са придобили популярност и извън хиподрумите, даже и сред членовете на кралското семейство.

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):

Репутация на продукта

Наденицата „Newmarket Sausage“ бързо се превръща в популярна бърза закуска сред любителите на конните надбягвания, сред които са и членове на кралското семейство. От началото на 19 век тя е обичано ястие в кралския двор. Рецептата остава непроменена от времето на кралица Виктория, като надениците продължават да се произвеждат по същите стандарти, както и в миналото — ръчно, с много старание, на малки партии, без изкуствени оцветители и аромати.

Популярността на надениците се простира отвъд кръговете на любителите на конни надбягвания, като откъс от хрониките на „Newmarket Local History Society“ съдържа записки на железопътен служител, който през натоварения сезон на конните надбягвания, когато железопътната комуникация е била почеста, прекарвал от 2 до 3 часа седмично в седмиците на надбягванията в приемане на колетите с наденици за изпращане с влака.

Местоположението на града Newmarket в графство Suffolk е предопределило производството на наденици там. Графството дълго време е било основен производител на качествено свинско месо. Месото на черното прасе от Suffolk е оценено като сладко и крехко. В района на града Newmarket в конюшните и местните стопанства се държали прасета, които пасели свободно и се хранели с

хранителни отпадъци и фураж. В края на 19 век и началото на 20 век в града имало около дузина месарници, много от които отглеждали, уговявали и колели собствени свине за производството на собствени наденици.

Въпреки твърдението, че в началото на 20 век са работели дузина месарници, всяка от които произвеждала собствени наденици, постепенно броят им намалял, като останали само трима производители на тази наденица. Въпреки че най-ранната препратка към Newmarket и надениците е през 1618 г., специфичният вид, наречен „Newmarket Sausage“, се споменава за първи път в средата на 19 век, като препратката от 1849 г. горе е най-ранната открита досега.

В по-близкото минало наименованието „Newmarket Sausage“ често може да бъде открито в готварските книги и ръководства. Надениците са описани в „Traditional Foods of Britain“ (Laura Mason with Catherine Brown, Perspect Books 1999), част от списък на хранителните продукти от всички региони на Европейския съюз. В най-новата си книга Clarissa Dickson-Wright си припомня кога за първи път е срещнала наименованието „Newmarket Sausage“. В Google има 4 190 позовавания към „Newmarket sausage“. В своя преглед на историята на града Newmarket „Newmarket Local History Society“ подробно описва местното производство на наденици, което подкрепя всичко казано досега. Един от производителите на наденици „Newmarket Sausage“ има кралско разрешително от 1907 г. за снабдяване с този вид наденици, а в момента притежава разрешително на снабдител на Н.В. Кралицата. Надениците на друг производител се раздават като традиционна награда на жокеите победители в най-старото конно надбягване „Newmarket Town Plate“. British Tourist Authority също споменава надениците „Newmarket Sausage“ в публикацията си „Taste England“, както и на уебсайта си: <http://www.EnjoyEngland.com>

Препратка към публикуваната спецификация:

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/newmarket-sausage-pgi-110822.pdf>

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>

