

Официален вестник

на Европейския съюз

C 283



Издание
на български език

Информация и известия

Година 55
19 септември 2012 г.

Известие №	Съдържание	Страница
II Съобщения		
СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2012/C 283/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.6670 — Bridgpoint/Orlando/Limoni) ⁽¹⁾	1
2012/C 283/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.6621 — CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne) ⁽¹⁾	1
2012/C 283/03	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.6644 — APG/PGGM/Challenger LBC Terminals) ⁽¹⁾	2
IV Информация		
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2012/C 283/04	Обменен курс на еврото	3

BG

Цена:
3 EUR

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

(Продължава на вътрешната корица)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

2012/C 283/05	Информационна бележка — Регламент (ЕО) № 428/2009 на Съвета за въвеждане режим на Общността за контрол на износа, трансфера, брокерската дейност и транзита на изделия и технологии с двойна употреба: Информация за мерките, приети от държавите-членки в съответствие с членове 5, 6, 8, 9, 10, 17 и 22	4
2012/C 283/06	Известие на Министерството на околната среда на Чешката република съгласно член 3, параграф 2 от Директива 94/22/ЕО на Европейския парламент и на Съвета относно условията за предоставяне и ползване на разрешения за проучване, изследване и производство на въглеводороди	5

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2012/C 283/07	Съобщение на Комисията, публикувано в съответствие с член 27, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1/2003 на Съвета, по дело COMP/39.847/E-BOOKS (нотифицирано под номер C(2012) 6552) ⁽¹⁾	7
2012/C 283/08	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.6685 — Ingram Micro/Brightpoint) ⁽¹⁾	10

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2012/C 283/09	Публикация на заявление съгласно член 8, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер	11
2012/C 283/10	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	18



⁽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.6670 — Bridgepoint/Orlando/Limoni)

(текст от значение за ЕИП)

(2012/C 283/01)

На 12 септември 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 32012M6670. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело COMP/M.6621 — CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne)

(текст от значение за ЕИП)

(2012/C 283/02)

На 25 юли 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 Френски 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 32012M6621. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело COMP/M.6644 — APG/PGGM/Challenger LBC Terminals)****(текст от значение за ЕИП)**

(2012/C 283/03)

На 31 август 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 32012M6644. 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⁾

18 септември 2012 година

(2012/C 283/04)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,3054	AUD	австралийски долар	1,2527
JPY	японска йена	102,64	CAD	канадски долар	1,2732
DKK	датска крона	7,4539	HKD	хонконгски долар	10,1199
GBP	лира стерлинг	0,80350	NZD	новозеландски долар	1,5787
SEK	шведска крона	8,5685	SGD	сингапурски долар	1,6011
CHF	швейцарски франк	1,2113	KRW	южнокорейски вон	1 460,38
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	10,7780
NOK	норвежка крона	7,4655	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,2496
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,3985
CZK	чешка крона	24,815	IDR	индонезийска рупия	12 409,61
HUF	унгарски форинт	283,82	MYR	малайзийски рингит	4,0030
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	54,534
LVL	латвийски лат	0,6962	RUB	руска рубла	40,4445
PLN	полска злота	4,1139	THB	тайландски бат	40,311
RON	румънска лея	4,5069	BRL	бразилски реал	2,6532
TRY	турска лира	2,3486	MXN	мексиканско песо	16,7283
			INR	индийска рупия	70,5240

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

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

ИНФОРМАЦИОННА БЕЛЕЖКА

Регламент (ЕО) № 428/2009 на Съвета за въвеждане режим на Общността за контрол на износа, трансфера, брокерската дейност и транзита на изделия и технологии с двойна употреба: Информация за мерките, приети от държавите-членки в съответствие с членове 5, 6, 8, 9, 10, 17 и 22

(2012/С 283/05)

В членове 5, 6, 8, 9, 10, 17 и 22 от Регламент (ЕО) № 428/2009 на Съвета е предвидено, че мерките, предприети от държавите-членки в изпълнение на регламента, се публикуват в *Официален вестник на Европейския съюз*.

1. **ИНФОРМАЦИЯ, ПРЕДОСТАВЕНА ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЧЛЕН 8 ОТ РЕГЛАМЕНТА (РАЗШИРЯВАНЕ НА КОНТРОЛА ДО НЕОПИСАНИ ИЗДЕЛИЯ ОТ СЪОБРАЖЕНИЯ ЗА ЗАЩИТА НА ОБЩЕСТВЕНАТА СИГУРНОСТ ИЛИ НА ПРАВАТА НА ЧОВЕКА)**

Член 8, параграф 4 от Регламента изисква от Комисията да публикува мерките, предприети от държавите-членки за забрана или налагане на разрешителен режим за износа на изделия с двойна употреба, които не са описани в приложение I, от съображения за защита на обществената сигурност или на правата на човека.

1.1. **Италия**

Италия нотифицира Комисията, че е наложила разрешителен режим за износа на следните изделия с двойна употреба, които не са описани в приложение I, от съображения за защита на обществената сигурност или на правата на човека:

Система за централизирано следене на бази данни в публични локални мрежи, интернет услуги и услуги от второ/трето поколение, включително:

- оборудване за онагледяване на комуникационни потоци,
- интерфейсни системи и системи за посредничество между системни компоненти,
- сървър за обработка на следени потоци,
- софтуер за обработка на следени потоци,
- система за архивиране и съхранение на данни,
- работна станция за управление на бази данни,
- софтуер за управление на бази данни,
- инфраструктура за локални мрежи.

Разрешителният режим се отнася за експортните операции за Syrian Telecommunications Establishment (STE), Сирия.

Известие на Министерството на околната среда на Чешката република съгласно член 3, параграф 2 от Директива 94/22/ЕО на Европейския парламент и на Съвета относно условията за предоставяне и ползване на разрешения за проучване, изследване и производство на въгледороди

(2012/С 283/06)

Министерството на околната среда на Чешката република съобщава, че е получило заявление за определянето на зона за проучване и изследване на въгледороди в североизточната част на Чешката република (Храдец Кралове — Пардубице), както е очертана на картата, прикрепена като приложение.

Във връзка с директивата, посочена в заглавието, и с член 11 от Закон № 44/1988 Сб. на Чешкия национален съвет относно опазването и добива на минерални ресурси (Закон за минното дело), както е изменен, и на член 4, буква г) от Закон № 62/1988 Сб. на Чешкия национален съвет относно геоложките дейности, както е изменен, Министерството на околната среда на Чешката република приканва юридически или физически лица, притежаващи разрешително за извършване на миннодобивна дейност (възложители), да подадат конкурентни заявления за определяне на зона за проучване и изследване на въгледороди в североизточната част на Чешката република (Храдец Кралове — Пардубице).

Компетентният орган за вземане на решението е Министерството на околната среда на Чешката република. Критериите, условията и изискванията на член 5, параграфи 1 и 2, и на член 6, параграф 2 от горепосочената директива са изложени подробно в чешкото законодателство в Закон № 62/1988 Сб. на Чешкия национален съвет относно геоложките дейности.

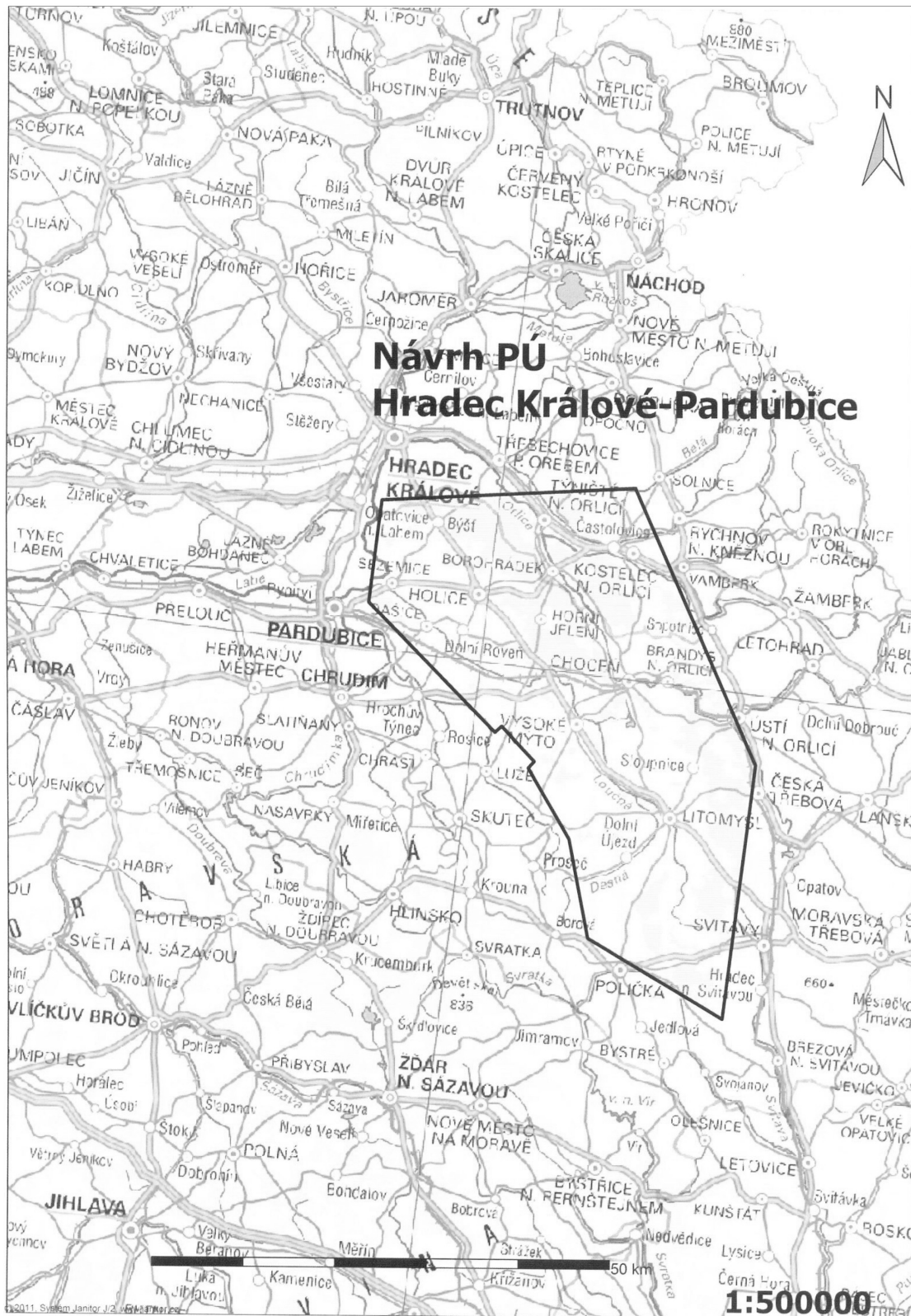
Срокът за подаване на заявленията е тринадесет седмици, считано от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*. Заявленията се изпращат до:

RNDr. Martin Holý
ředitel odboru geologie (Директор на дирекция „Геология“)
Ministerstvo životního prostředí (Министерство на околната среда)
Vršovická 65
100 10 Praha 10
ČESKÁ REPUBLIKA

Заявления, получени след посочения срок, няма да се разглеждат. Решение по заявленията ще бъде взето не по-късно от дванадесет месеца след изтичане на посочения срок.

Допълнителна информация може да се получи от RNDr. Jaroslav Česnek на телефон +420 267122652.

ПРИЛОЖЕНИЕ



V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Съобщение на Комисията, публикувано в съответствие с член 27, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1/2003 на Съвета, по дело COMP/39.847/E-BOOKS

(нотифицирано под номер C(2012) 6552)

(текст от значение за ЕИП)

(2012/C 283/07)

1. ВЪВЕДЕНИЕ

1. Съгласно член 9 от Регламент (ЕО) № 1/2003 на Съвета от 16 декември 2002 г. ⁽¹⁾, Комисията може да реши — когато възнамерява да приеме решение, с което да изиска прекратяване на нарушение, а съответните предприятия предложат да поемат ангажменти в отговор на опасенията, изразени по отношение на тях от Комисията в предварителната ѝ оценка — да направи тези ангажменти задължителни за предприятията. Такова решение може да се приеме за определен срок и съдържа заключението, че повече не са налице основания за предприемане на действия от Комисията. Съгласно член 27, параграф 4 от същия регламент Комисията публикува кратко резюме на делото и основното съдържание на ангажиментите. Заинтересованите страни могат да представят съображенията си в срок, който се определя от Комисията.

2. РЕЗЮМЕ НА ДЕЛОТО

2. На 13 август 2012 г. Комисията прие предварителна оценка в съответствие с член 9, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1/2003 във връзка с поведението на Hachette Livre SA („Hachette“), HarperCollins Publishers Limited, HarperCollins Publishers, L.L.C. („Harper Collins“), Georg von Holtzbrinck GmbH & Co. KG и Verlagsgruppe Georg von Holtzbrinck GmbH („Holtzbrinck/Macmillan“), Simon & Schuster, Inc., Simon & Schuster (UK) Ltd, Simon & Schuster Digital Sales, Inc. („Simon & Schuster“), както и Apple, Inc. („Apple“) във връзка с продажбата на електронни книги на потребителите ⁽²⁾.
3. В предварителната оценка Комисията изрази мнението, че що се отнася до продажбата на електронни книги, едновременното решение на четирите издателства и на Apple да минат от модел на търговия на едро към модел на представителство, като прилагат еднакви основни клаузи по цял свят, представлява съгласувана практика, имаща за цел да повиши цените на дребно на електронните книги или да направи невъзможно определянето по-ниски цени в ЕИП, в нарушение на член 101 от ДФЕС и на член 53 от Споразумението за ЕИП.
4. За изпълнение на своята глобална стратегия в ЕИП (по-специално в Обединеното кралство, Франция и Германия, но не само там) всяко от тези четири издателства е подписало с Apple договори за представителство, в които се съдържат едни и същи основни клаузи (включително така наречената клауза за най-облагодетелствана нация („НОН“) по отношение на цената, схемите за максимална цена на дребно и

⁽¹⁾ ОВ L 1, 4.1.2003 г., стр. 1. Читано от 1 декември 2009 г. членове 81 и 82 от Договора за ЕО стават членове 101 и съответно 102 от ДФЕС. Двете групи от разпоредби са по същество идентични. За целите на настоящото известие препращания към членове 101 и 102 от ДФЕС следва да се разбират като препращания към членове 81 и 82 от Договора за ЕО, когато това е приложимо.

⁽²⁾ На 1 декември 2011 г. Комисията откри производство и срещу Pearson PLC („Pearson“), дружество майка на Penguin group, което продължава да е страна по производството по дело COMP/39.847/E-BOOKS. Комисията все още проучва поведението на Pearson и неговата съвместимост с член 101 от ДФЕС и член 53 от Споразумението за ЕИП.

размера на комисионната за представителя) за продажба на електронни книги на потребители, намиращи се в ЕИП. Тези основни клаузи, особено клаузата за НОН, в договорите за представителство с Apple принуждава издателствата, за да се избегне намаляване на приходите и маржовете, свързани с продажбите на електронните им книги в iBookstore, да оказват натиск върху други големи търговци на дребно, предлагащи електронни книги на потребителите от ЕИП, да приемат модела на представителството.

5. При извършване на предварителната оценка целта не е била да се провери дали договорите за представителство между четирите издателства и Apple съответстват на член 101 от ДФЕС и член 53 от Споразумението за ЕИП.

3. ОСНОВНО СЪДЪРЖАНИЕ НА ПРЕДЛОЖЕНИТЕ АНГАЖИМЕНТИ

6. Четирите издателства и Apple не са съгласни с предварителната оценка на Комисията. За да отговорят на опасенията на Комисията, свързани с конкуренцията, те все пак предложиха ангажименти, които да поемат, съгласно член 9 от Регламент (ЕО) № 1/2003. Тези ангажименти не засягат националните законодателства, които позволяват на издателствата или ги задължават да определят цената на дребно за електронни книги по своя преценка („законодателства за цената на дребно“).
7. Основните линии на ангажиментите, предложени от четирите издателства и Apple, са, както следва:
8. Всяко от четирите издателства и Apple ще прекратят договорите за представителство за продажбата на електронни книги в ЕИП, сключени между всяко от четирите издателства и Apple. Apple ще уведоми и друго голямо международно издателство на електронни книги, че може незабавно да прекрати договора си за представителство⁽³⁾, и в случай че това издателство не даде на Apple предизвестие за прекратяване, Apple ще прекрати договора съгласно определените в него условия.
9. Освен това четирите издателства ще предложат на всеки търговец на дребно освен Apple възможността да прекрати всеки договор за представителство, сключен за продажба на електронни книги, който: i) ограничава, стеснява или възпрепятства способността на търговеца на дребно да определя, променя или намалява цената на дребно или да предлага отстъпки или промоции, или ii) съдържа ценова клауза от вида „НОН“, както е определена в ангажиментите на четирите издателства. В случай, че някой търговец на дребно реши да не използва възможността да прекрати този договор, четирите издателства ще го прекратят в съответствие с определените в него условия.
10. За период от две години четирите издателства няма да ограничават, стесняват или възпрепятстват способността на търговците на дребно да определят, променят или намаляват цените на дребно на електронните книги и/или да предлагат отстъпки или промоции. Що се отнася обаче до договорите за представителство, общата стойност на отстъпките или промоциите, предлагани от който и да е търговец на дребно, не бива да надвишава общата сума, равна на сбора от комисионите, които издателството е платило на този търговец на дребно в рамките на 12-месечен период във връзка с продажбата на електронните му книги на потребителите.
11. Освен това за период от пет години: i) четирите издателства няма да сключват договори за продажба на електронни книги в ЕИП, в които се съдържа ценова клауза от вида „НОН“, както е определена в ангажиментите на четирите издателства, и ii) Apple няма да сключва договори за продажба на електронни книги в ЕИП, в които се съдържа клауза от вида „НОН“ за цените на дребно, както е определена в ангажиментите на Apple.
12. Apple ще информира всеки издател, с който има договор за представителство във връзка с продажбата на електронни книги, че няма да прилага клауза от вида „НОН“ за цените на дребно в никой подобен договор за срок от пет години.
13. Пълните ангажименти са публикувани на английски език на уебсайта на Генерална дирекция „Конкуренция“ на следния адрес:

http://ec.europa.eu/competition/index_en.html

4. ПОКАНА ЗА ПРЕДСТАВЯНЕ НА МНЕНИЯ

14. Комисията възнамерява да приеме, в зависимост от допитването до участниците на пазара, решение в съответствие с член 9, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1/2003 за обявяване на ангажиментите, обобщени по-горе и публикувани в интернет на уебстраницата на Генерална дирекция „Конкуренция“, за задължителни. При съществени изменения на ангажиментите ще бъде проведено ново допитване до участниците на пазара.
15. В съответствие с член 27, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1/2003 Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят своите съображения относно предложените ангажименти.

⁽³⁾ Виж бележка под линия на стр. 2.

16. Сроктът за подаване на съображения изтича един месец след датата на публикуване на настоящото известие. Освен това заинтересованите трети страни се приканват да изпратят неповерителна версия на своите мнения, в които информацията, която според тях представлява търговска тайна, както и другата поверителна информация, следва да бъде заличена и заменена с неповерително резюме или с думите „търговски тайни“ или „поверително“.
17. Желателно е отговорите и мненията да включват обосновка и да излагат съответните факти. Ако установите проблем във връзка с някоя част от предложените ангажменти, моля, посочете възможно решение.
18. Съображенията могат да бъдат изпращани на Комисията под референтен номер COMP/39.847/E-BOOKS по електронна поща (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu), по факс (+32 22950128) или по пощата на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Antitrust Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Предварително уведомление за концентрация
(Дело COMP/M.6685 — Ingram Micro/Brightpoint)

(текст от значение за ЕИП)

(2012/С 283/08)

1. На 7 септември 2012 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятието Ingram Micro Inc, („Ingram Micro“, Съединени американски щати) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Brightpoint Inc („Brightpoint“, Съединени американски щати) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Ingram Micro: разпространение и логистични услуги за информационни технологии и други електронни продукти,
- за предприятие Brightpoint: разпространение и логистични услуги за мобилни комуникационни продукти (основно мобилни телефони и смартфони).

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.6685 — Ingram Micro/Brightpoint 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“).

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 8, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер

(2012/С 283/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 9 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХТСХ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА**„PRAŽSKÁ ŠUNKA“****ЕО №: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010****1. Име и адрес на групата заявител:**

Име: Český svaz zpracovatelů masa (Чешки съюз на месопреработвателите)
Адрес: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA
Тел. +420 244092404
Факс +420 244092405
Електронна поща: reditel@cszm.cz

2. Държава-членка или трета държава:

Чешка република

3. Продуктова спецификация:**3.1. Наименование за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията):**

„Пражка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha šunka“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Prosciutto di Praga“ (IT), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minősegi sonka“ (HU), „Perzuta ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Pražská šunka“ (SK), „Praška šunka“ (SL), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Prag skinka“ (SV)

3.2. Наименованието е: специфично само по себе си изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Традиционното наименование „Pražská šunka“ („Пражка шунка“) не изразява специфичния характер на продукта и не свързва този специфичен характер със селскостопанския или географския произход на продукта. То е специфично само по себе си, тъй като в международен план се асоциира с прочутия месен продукт с характерна форма и вкус, който се произвежда отдавна в следните разновидности:

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- „Pražská šunka“ с кост,
- „Pražská šunka“ без кост,
- „Pražská šunka“ — консерва.

3.3. Регистрацията на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 е:

- регистрация със запазване на наименованието
- регистрация без запазване на наименованието

3.4. Тип на продукта:

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

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията):

„Pražská šunka“ е традиционен месен продукт, предназначен за пряка консумация.

Физични свойства на „Pražská šunka“ с кост

- Продукт с максимално общо тегло до 10 kg,
- Свинският бут, отрязан с т.нар. пражки разрез, запазва първоначалната си форма. При пражкия разрез от целия бут с кост с джолана и без крачето се отделят хълбокът, кръстната кост, включително опашката и тазовата кост, а прошарената част откъм котлетите и филето се оформя кръгообразно.

Химични свойства на „Pražská šunka“ с кост

- Съдържание на чисти мускулни белтъчини: минимум 16 тегловни процента. Повърхностното покритие на продукта, състоящо се от сланина и кожа, не се хомогенизира в пробата за анализ,
- Съдържание на сол: максимум 2,5 тегловни процента,
- Съдържание на мазнини: максимум 20 тегловни процента. Съдържанието на мазнини се определя за целия продукт, след отстраняване на костите. Повърхностното покритие на продукта се хомогенизира в пробата за анализ.

Органолептични свойства на „Pražská šunka“ с кост

- Външен вид и цвят: Покритата с кожа страна на шунката има златистокафяв цвят. Останалите части от повърхността не са покрити с кожа, а със светла на цвят сланина. Мускулното месо на свинския бут има меснорозов цвят,
- Външен вид и цвят на разрезната повърхност: При разрязване на шунката на ивици цветът на мускулното месо е меснорозов,
- Вкус и аромат: изразителен вкус и аромат на топлинно обработена и пушена шунка, умерено солен вкус,
- Консистенция: твърда, плътна. Нарязаният на тънки ивици продукт е крехък при отхапване.

Физични свойства на „Pražská šunka“ без кост

- Продуктът има характерна яйцевидна или цилиндрична форма,
- Шунката е от най-високо качество и се произвежда от почистен горен и долен шол от свински бут и осолени ивици свинска сланина или от почистен горен шол и покрит със сланина и кожа долен шол от свински бут.

Химични свойства на „Pražská šunka“ без кост

- Съдържание на чисти мускулни белтъчини: минимум 16 тегловни процента. Повърхностното декоративно покритие на продукта не се хомогенизира в пробата за анализ,
- Съдържание на сол: максимум 2,5 тегловни процента,
- Съдържание на мазнини: максимум 15 тегловни процента. Повърхностното декоративно покритие на продукта се хомогенизира в пробата за анализ.

Органолептични свойства на „Pražská šunka“ без кост

- Външен вид и цвят: Покритата със сланина и кожа страна на шунката има златистокафяв цвят. Ако повърхностното покритие се състои само от сланина без кожа, цветът на сланината е светъл,
- Външен вид и цвят на разрезната повърхност: При разрязване на шунката на ивици цветът на мускулното месо е меснорозов,
- Вкус и аромат: изразителен вкус и аромат на топлинно обработена и пушена шунка, умерено солен вкус,
- Консистенция: твърда, плътна. Нарязаният на тънки ивици продукт е крехък при отхапване.

Физични свойства на „Pražská šunka“ — консерва

- Продуктът има характерна плоска овална форма. Размерите му отговарят на размерите на опаковката, които гарантират, че теглото на съдържащия се в нея готов продукт е приблизително 0,454 kg,
- При пълненето на опаковката месото съставлява минимум 87 % от теглото на суровината.

Химични свойства на „Pražská šunka“ — консерва

- Съдържание на чисти мускулни белтъчини: минимум 16 тегловни процента. Повърхностното желирано покритие на продукта не се хомогенизира в пробата за анализ,
- Съдържание на сол: максимум 2,5 тегловни процента,
- Съдържание на мазнини: максимум 4 тегловни процента. Повърхностното желирано покритие на продукта се хомогенизира в пробата за анализ,
- Съдържание на желе: максимум 35 тегловни процента.

Органолептични свойства на „Pražská šunka“ — консерва

- Външен вид и цвят: Продуктът се предлага в херметично затворена опаковка и запазва стерилността си при съхранение в търговската мрежа. Между опаковъчния материал и продукта има гладък слой желе с жълтокафяв цвят,
- Външен вид и цвят на разрезната повърхност: Цветът на шунката е меснорозов. Допускат се отделни дребни шушли, пълни с желе,
- Вкус и аромат: изразителен вкус и аромат на топлинно обработена шунка, умерено солен вкус,
- Консистенция: твърда, плътна.

3.6. Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията):

„Pražská šunka“ с кост

За производството на „Pražská šunka“ с кост се използват цели свински бутове, обработени според описанието в точка 3.5, и саламура, която се приготвя от долупосочените съставки.

За производството на 100 kg готов продукт „Pražská šunka“ с кост се използват:

- свински бутове 100 kg,
- саламура (20 kg):

вода	16,2 kg
декстроза	1,2 kg
нитритна осоляваща смес	2 kg
стабилизатори (E 450, E 451)	0,5 kg
антиоксидант (E 301)	0,1 kg

Свинските бутове се напръскват със саламура с предписания състав. След това се оставят да отлежат 48 часа в 3-процентна саламура или същата саламура се втрива в тях. Следва топлинна обработка, при която във всички части на продукта трябва да се постигне минимален топлинен ефект, отговарящ на въздействието на температура 70 °C за период от 10 минути. След топлинната обработка продуктите преминават през повърхностно опушване, след което се охлаждат и складираат.

„Pražská šunka“ без кост

За производството на „Pražská šunka“ без кост се използва горен и долен шол от свински бут, обработен според описанието в точка 3.5, и саламура, която се приготвя от долупосочените съставки.

Опаковките, които имат яйцевидна или цилиндрична форма, се изработват от материали, подходящи за пастеризация.

За производството на 100 kg готов продукт „Pražská šunka“ без кост се използват:

- Горен и долен шол от свински бут (включително сланината и/или кожата) 107 kg,
- саламура (20 kg):

вода	15,6 kg
декстроза	1,2 kg
нитритна осоляваща смес	2,5 kg
стабилизатори (E 450, E 451)	0,5 kg
антиоксидант (E 301)	0,2 kg

- Опаковки (торбички за вакуумиране)

Саламурата се втрива в горния и долния шол от свински бут, които са цели или накълцани на едро. Ако за повърхностно декоративно покритие на продукта се използват осолени ивици свинска сланина, саламурата се втрива в тях отделно. След втриването на саламурата в мускулното месо то се поставя в калъпи с предписаната форма, чиито вътрешни стени се покриват с обработените със саламура ивици сланина. Ако при производството се използват почистен горен шол и покрит със сланина и кожа долен шол от свински бут, след втриването на саламурата те се поставят в калъпи с предписаната форма с кожата надолу. Следва пастеризация на продукта в калъпите, при което във всички части на продукта трябва да се постигне минимален топлинен ефект, отговарящ на въздействието на температура 70 °C за период от 10 минути. След топлинната обработка продуктите се изваждат от калъпите, опушват се, охлаждат се, опаковат се в торбички за вакуумиране и се складираат.

„Pražská šunka“ — консерва

За производството на „Pražská šunka“ — консерва се използват почистени шолове от свински бут, желатин на прах и саламура, която се приготвя от долупосочените съставки. Опаковките, които имат плоска овална форма, се изработват от материали, подходящи за стерилизация.

За производството на 100 kg готов продукт „Pražská šunka“ — консерва се използват:

- почистени шолове от свински бут 90 kg
- желатин на прах 4,4 kg
- саламура (12,54 kg):
 - вода 10 kg
 - захар 0,24 kg
 - нитритна осоляваща смес 2,3 kg
- опаковки 220 броя.

Саламурата се втрива в шоловете от свински бут, които са цели или накълцани на едро. След втриването на саламурата в мускулното месо то се опакова във вакуумни опаковки, на чието дъно е поставено съответното количество желатин на прах. След затварянето на опаковките под вакуум продуктите се оставят да отлежат 12 часа при температура 5 °C. Следва стерилизация, при която във всички части на продукта трябва да се постигне минимален топлинен ефект, отговарящ на въздействието на температура 121 °C за период от 10 минути. След топлинната обработка продуктите се охлаждат и в сухо състояние се съхраняват при температура 0—25 °C и относителна влажност до 85 %. Срокът за съхранение на продукта е 3 години.

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията):

„Pražská šunka“ с кост

„Pražská šunka“ с кост се отличава от останалите видове шунка с кост предимно по начина, по който се избира и обработка основната суровина. Друга характерна особеност на „Pražská šunka“ с кост е съотношението между използваните при производството свински бут и саламура, което дава възможност в готовия продукт да се постигне съдържание на чисти мускулни белтъчини, отговарящо на категорията шунки с най-високо качество. Производственият процес освен това включва топлинна обработка с последващо опушване, което също отличава „Pražská šunka“ с кост от редица традиционни сушени шунки с кост.

„Pražská šunka“ без кост

„Pražská šunka“ без кост се отличава от останалите месни продукти от тази категория предимно по начина на производство, тъй като тя е висококачествена шунка, произведена от почистени шолове от свински бут, която се опушва след топлинна обработка. Значим характерен белег на продукта е и наличието на декоративно повърхностно покритие, което се състои от тънък слой сланина или сланина с кожа. Отличителна черта е също така типичната яйцевидна или цилиндрична форма на готовия продукт.

„Pražská šunka“ — консерва

„Pražská šunka“ — консервата се отличава от останалите месни продукти от тази категория предимно с използваните суровини, тъй като тя е висококачествена шунка, произведена от почистени шолове от свински бут. Друга характерна особеност на продукта е наличието на тънък слой желе между шунката и опаковъчния материал. Това, което обаче откроява „Pražská šunka“ — консерва от останалите месни консерви, е типичната плоска овална форма на опаковката.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията):

„Pražská šunka“ с кост

Още от 60-те години на XIX-ти век наименованието „Pražská šunka“ обозначава един от най-известните хранителни продукти, който произхожда от Чешката република, и по-конкретно — от Прага. Историческите извори дават основание да се смята, че продуктът с название „Pražská šunka“ е свързан с името на Франтишек Звержина, който пръв започва да го произвежда. Прочутият пражки колбасар Йозеф Йержабек поема и продължава в цеха на майстор Звержина производството на „Pražská šunka“. Към производителите на този продукт принадлежат и пражките колбасари Длоухи, Мали, Цибулка и др. По образца на Прага производството на „Pražská šunka“ започва и в други големи градове. В Бърно с него

се заема колбасарят Йебави, в Храдец Кралове — колбасарят Хутла, в Пардубице — колбасарят Сохор, като до края на XIX-ти век към тях се присъединяват още редица колбасари. Образно казано, произведаната от майстор Звержина „Pražská šunka“ е предшественица на всички продукти с това наименование.

Основите на производството на „Pražská šunka“ в промишлени мащаби поставя Антонин Хмел, който през 1879 г. открива предприятие в Прага, на улица „U Zvonařky“. „Pražská šunka“ заема централно място в неговия широк асортимент от колбасарски изделия, които бързо печелят популярност както в Прага, така и в други, предимно курортни градове, а впоследствие — и в редица държави в Европа. Тя се радва на най-голям търговски успех и скоро намира път към пазарите отвъд океана. След Втората световна война предприятието бива национализирано и в него постепенно се включват други пражки производствени цехове. През този период се появяват и други разновидности на „Pražská šunka“ под формата на полуконсервирана или консервирана шунка от мускулно месо от свински бут. През 1977 г. заводът „Zvonařka“, работещите в него, както и снабдителните области, преминават към новосъздадения месокомбинат „Прага Юг — Писнице“. С настъпването на новите технологии за осоляване в производството на „Pražská šunka“ се въвежда напръскването със солена саламура, както и евентуалното ѝ последващо втриване в продукта. В периода на приватизацията след 1989 г. месокомбинатът в Писнице прекратява дейността си, но производството на „Pražská šunka“ с кост се запазва в редица други производствени обекти на територията на цялата Чешка република.

В основата на производството на „Pražská šunka“ от самото начало са залегнали изборът на суровина и начинът на поставянето ѝ в саламура. Първите производители са използвали бутове от малки прасета, поради което и в днешната рецепта максималното тегло се ограничава до 10 kg. Друга характерна особеност, която при производството на този продукт се предава от поколение на поколение, е оформянето на бута с т.нар. пражки разрез. При осоляването на охладения бут в повърхността на месото, и особено в кожата, се втривала нитратна осоляваща смес, съдържаща малко захар. Дъното на съда се посолвало леко и бутите се подреждали с кожата надолу. После се заливали с преварена и охладена саламура с нитратна сол и отново малко захар, след което се притискали. Впоследствие бутите се обръщали така, че долните им части да бъдат отгоре, а горните — отдолу, и отново се притискали. След сетивна проверка на качеството бутите се потапяли за няколко часа в хладка вода, след което се отцеждали. Последният етап включвал отстраняване на тазовата кост, остъргване на повърхността на кожата и завързване на джолана, така че формата му да не пострада при варенето. Бутите обикновено се закачали в загрята пушилня. Опушването протичало на два етапа: сушене на силен огън, последвано от ароматизиране и оцветяване посредством навлажнени стърготини от твърдо дърво. Опушването обикновено траело 8—12 часа. Следвало попарване с вряла вода и варене на шунката. Охлаждането се извършвало чрез потапяне в студена вода.

„Pražská šunka“ без кост и „Pražská šunka“ — консерва

В периода след Втората световна война се разработват алтернативи на оригиналната „Pražská šunka“ с кост под формата на пастьоризирана или стерилизирана „Pražská šunka“ без кост, произведена от мускулно месо от свински бут, която по това време се опакова в консервни кутии. Технологиите, използвани при производството на тези видове „Pražská šunka“, се състояла в обезкостяване на пресни охладени свински бутове, обработка на отделните им части, сортиране според степента на оцветяване, механично, прекъснато раздробяване на суровината с добавяне на натриев хлорид и технологично необходимото количество натриев нитрит и натриев нитрат, полифосфат, захар, евентуално и натриев аскорбат — всички частично разтворени в определено количество саламура. При пълненето на опаковките към съдържанието се добавял малък лист желатин, затварянето им се извършвало под вакуум. Следвали процесите на пастьоризация, или стерилизация, и охлаждане. Теглото на полуконсервираната „Pražská šunka“ обикновено било 8, 10 и 12 lb. Консервните кутии за този вид шунка имали предимно четвъртита форма. За разлика от тях, консервираната „Pražská šunka“ с тегло 1 lb била овална. Търговският успех на консервираната шунка се дължал до голяма степен на дела на желето в готовия продукт.

От 1973 г. производството на пастьоризирана и стерилизирана „Pražská šunka“ се съсредоточава преди всичко в месокомбинатите в Бърно, Костелец, Студена, Вамберк и Плана над Лужници. В периода след 1989 г. производството на тези разновидности на „Pražská šunka“ обхваща и други производствени обекти на територията на цялата Чешка република. Консервните кутии в голяма степен биват заместени с пластмасови опаковки, което при „Pražská šunka“ без кост дава възможност да се добави тънък декоративен слой от сланина или от сланина с кожа.

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията):

- съответствие с изискванията за обработка на свинския бут и за цвят на повърхността на продукта при „Pražská šunka“ с кост. Съответствие с изискванията за форма на продукта при „Pražská šunka“ без кост и „Pražská šunka“ — консерва. Контролът се извършва чрез визуална проверка на готовия продукт,
- съответствие с изискванията за външен вид и цвят на разрезната повърхност. Контролът се извършва чрез визуална проверка на готовия продукт,
- съответствие с изискванията за вкус, аромат, консистенция и сочност на продукта. Контролът се извършва чрез сензорен анализ на готовия продукт,
- съответствие с изискванията за физикохимични параметри на продукта. Контролът на готовия продукт се извършва чрез утвърдени лабораторни методи. При анализа на проби от „Pražská šunka“ — консерва температурата на съдържанието на продукта трябва да се поддържа в интервала 4—7 °С.

Проверки от контролния орган или службата, която удостоверява съответствието с продуктова спецификация, трябва да се извършват поне веднъж в годината в помещенията на всеки производител на продукта.

4. Служби или органи, удостоверяващи съответствието с продуктова спецификация:

4.1. Име и адрес:

Служби или органи, удостоверяващи съответствието с продуктова спецификация в Чешката република

Име: Státní zemědělská a potravinářská inspekce (Държавна инспекция за земеделски и хранителни продукти)
Адрес: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Тел. +420 543540111
Електронна поща: sekret.oklc@szpi.gov.cz

публичен частен

Име: Státní veterinární správa České republiky (Държавна ветеринарномедицинска служба на Чешката република)
Адрес: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA
Тел. +420 227010137
Електронна поща: hygi@svscr.cz

публичен частен

4.2. Специфични задачи на службите или органите:

Контролните органи, посочени в точка 4.1, отговарят за контрола на спецификацията в нейната цялост.

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 283/10)

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

„BAMBERGER HÖRNLA“/„BAMBERGER HÖRNLE“/„BAMBERGER HÖRNCHEN“

ЕО №: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование:**

„Bamberger Hörnla“/„Bamberger Hörnle“/„Bamberger Hörnchen“

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

Германия

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:*

Картофът (ботаническо наименование: *Solanum tuberosum* subspecies *Tuberosum* L.) спада към семейство Картофови (*Solanaceae*), както и домати, чушката и патладжанът.

Сортът картофи „Bamberger Hörnla“ представлява един от „старите селски сортове“. Той не е продукт на селекция. Защитата за наименованието Bamberger Hörnla се отнася за картофите, предназначени за консумация от човека.

Растението е дребно, има тънки, фини листа и бели цветове. То се нуждае от богати на хранителни вещества и по възможност леки почви, тъй като е много чувствително към задържаната вода. Грудките се прибират през септември/октомври.

Грудките на този картоф са малки, с форма на пръст и леко извити като рогче; при някои екземпляри има и лека втора кривина в другата посока или странно усукани форми. Съотношението дължина/ширина, което описва продълговатата форма на Bamberger Hörnla, е обикновено от 2 до 3,5.

Кората е гладка, с матово-копринен блясък, светло-охровожълт цвят с лек червеникав блясък, който идва от пъпките, където е най-интензивен. Червеникавият блясък е най-силен малко след прибирането на реколтата и намалява видимо с течение на времето на съхранение.

„Bamberger Hörnla“ има интензивен вкус на орехи. Съгласно Насоките за оценка на готварските и вкусовите качества на картофи за консумация от човека, издадени от Федералната служба за сортовете растения (Bundessortenamt), този сорт е „стегнат след варене“, с жълто месо, стойността му на сипкавост е по принцип под 4 (т.е. не е сипкав) и стойността му на консистенция — над 6 (т.е. восьчна, стегната консистенция). Средното съдържание на скорбяла в суровата маса е над 13 %.

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

—

(1) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

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

—

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

Сортът Vamberger Hörnla трябва да бъде отглеждан в една от трите административни области на Франкония Oberfranken, Mittelfranken и Unterfranken (Горна, Средна и Долна Франкония). Картофите за посев също трябва да са от този район.

„Vamberger Hörnchen“ е одобрен от Федералната служба за сортовете растения като сорт за съхранение в съответствие с Регламента за одобряване на сортове за съхранение и търговията със семена и растения на сортовете за съхранение от 21 юли 2009 г. (Регламент за сортовете за съхранение — BGBl. I, стр. 2107).

Съгласно параграф 4, втора алинея, първо изречение, точка 4 от гореспоменатия национален регламент семената (в случая картофите за посев) на сортове за съхранение могат да се пускат на пазара, само ако са произведени в един от районите на произход, посочен в одобрението на сорта. Поради това картофите за посев трябва да произхождат от една от трите административни области на Франкония Oberfranken, Mittelfranken и Unterfranken.

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

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

—

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

Географският район обхваща трите административни области на Франкония Oberfranken, Mittelfranken и Unterfranken.

5. **Връзка с географския район:**

5.1. Специфична характеристика на географския район:

От столетия във Франкония градинарството и зеленчуците играят по-голяма роля в производството на хранителни продукти отколкото в други райони (по-специално градинарството около Бамберг е било основен фактор за стопанския живот на този град от 14-ти до средата на 19-ти век — особеност, която не е била характерна за другите градове). Съответно зеленчуците и до днес много се ценят в традиционната регионална кухня на Франкония.

Отглеждането на картофи във Франкония има особено дълга традиция. За първи път в Германия картофите започват да се отглеждат мащабно през 1694 г. във Франкония. При това Vamberger Hörnla е предпочитан сорт в регионалната кухня на Франкония, когато става въпрос за приготвяне на деликатесната картофена салата.

Името „Vamberger Hörnla“ съществува в съзнанието на жителите на Франкония от повече от век. Устни сведения и препратки в литературата доказват, че сортът е произвеждан във Франкония към края на 19 век, и позволяват да се смята, че той произхожда от Франция. Освен това има доказателства, че „прародителите“ на Vamberger Hörnla още през 18-ти век са били пренесени от декоративните градини на бамбергските князе-епископи към домашните градини и полета на бамбергските градинари.

Поради продълговатата, подобна на рогче форма (със съотношение дължина/ширина от 2 до 3,5) и големите разлики в големината на грудките реколтата на този картоф не може да се прибира с помощта на обикновени машини за събиране на картофи. Следователно реколтата се прибира на ръка или със специализирани машини. Тези специализирани машини обаче не работят така ефикасно, както обикновените, тъй като са специално настроени (намалени разстояния между прътите на конвейерите) и по този начин събират повече бучки пръст, които после с много труд трябва да бъдат извадени на ръка.

В сравнение с други райони на отглеждане франконският се отличава като цяло с по-сух и по-топъл през лятото климат (континентален). Средногодишното количество на валежите е приблизително 630 mm, средните годишни температури варират между 8,6 и 8,8 °C и средногодишните часове слънцегреене — между 1 550 и 1 700.

5.2. Специфични характеристики на продукта:

Характерна за Vamberger Hörnla е уникалната му форма. Картофите от този сорт са дребни, с форма на пръст и леко извити като рогче, което им е донесло името (Hörnchen — немската дума за рогче).

Следва да се отбележи, че поради високото съдържание на скорбяла от средно над 13 % картофите от сорта Vamberger Hörnla би трябвало да са „предимно стегнати след варене“. Тестовите показват, че всъщност те са дори „изцяло стегнати след варене“. Това означава, че Vamberger Hörnla притежава особената характеристика на картоф, който е „изцяло стегнат след варене“ (восьчна консистенция) и същевременно има интензивен вкус на орехи.

Вкусът на орехи в комбинация с восьчната (стегната) консистенция прави този сорт уникален дори спрямо останалите „пръстовидни картофи“ със сравнима форма, големина и вкус.

Благодарение на восьчно-стегнатата си консистенция той по традиция се използва за приготвяне на картофена салата. Във връзка с това многобройни печатни статии документират, че Vamberger Hörnla се цени много от потребителите.

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

В сравнение с други райони на отглеждане франконският се отличава с по-сух и по-топъл през лятото климат (континентален). В резултат на това съдържанието на скорбяла в Vamberger Hörnla е по-високо в този географски район отколкото ако сортът се отглеждал в друг район. Благодарение на средното му съдържание на скорбяла в суровата маса, което е над 13 %, Vamberger Hörnla придобива типичния си интензивен вкус на орехи, който е уникален за картофи от типа „стегнати след варене“.

Въз основа на особеностите си вкус, който е резултат от специалните климатични условия в географския район, Vamberger Hörnla се цени много от потребителите и най-вече от познавачите. През 2008 г. Vamberger Hörnla бе избран от експертно жури за „картоф на годината“. Освен това Vamberger Hörnla е важна и неразделна част от регионалната кухня на Франкония, след като от векове се отглежда в този регион. Това се отразява и във факта, че Vamberger Hörnla е включен в базата данни, която съдържа традиционните баварски специалитети (<http://www.spezialitaetenland-bayern.de/>) и се поддържа от Баварското министерство на храните, земеделието и горите.

Тъй като особено прибирането на реколтата на Vamberger Hörnla почти не се поддава на механизация, неговото отглеждане е по-малко икономично от това на повечето други сортове. Освен това грудките на Vamberger Hörnla често имат издутини, които при сортиране или опаковане могат да причинят пропуквания, така че търговията на едро и продажбата на дребно в хранителните магазини се затруднява. Във връзка с издутините грудките на Vamberger Hörnla имат често и множество зелени петна; такива картофи трябва да се изхвърлят. Гореспоменатите фактори са довели до ограничаване на производството на Vamberger Hörnla до франконските райони на отглеждане, в които — от една страна — производителите притежават съответното ноу-хау за свеждане до минимум на тези недостатъци и — от друга страна — този картоф много се цени от потребителите и се радва на популярност сред тях, защото е важна част от традиционната кухня на Франкония.

Препратка към публикуваната спецификация:

Markenblatt (Регистър на марките), том 9 от 5 март 2010 г., част 7с, стр. 3573

<https://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/12301>

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>

