

Официален вестник

на Европейския съюз

С 361



Издание
на български език

Информация и известия

Година 56
11 декември 2013 г.

Известие №	Съдържание	Страница
II Съобщения		
СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2013/С 361/01	Разрешение за предоставяне на държавни помощи по силата на членове 107 и 108 от ДФЕС — Случаи, в които Комисията няма възражения ⁽¹⁾	1
III Подготвителни актове		
ИНИЦИАТИВИ НА ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ		
2013/С 361/02	Инициатива на Белгия, България, Чешката република, Германия, Естония, Гърция, Испания, Франция, Хърватия, Италия, Кипър, Латвия, Литва, Люксембург, Унгария, Малта, Холандия, Австрия, Полша, Португалия, Румъния, Словения, Словакия, Финландия и Швеция за Регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Решение 2005/681/ПВР за създаване на Европейски полицейски колеж (ЕПК)	4

BG

Цена:
3 EUR

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

(Продължава на вътрешната корица)

IV Информация

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

Европейска комисия

2013/С 361/03	Обменен курс на еврото	6
---------------	------------------------------	---

V Становища

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

Европейска комисия

2013/С 361/04	Покана за представяне на предложения в рамките на годишната работна програма за 2013 г. за безвъзмездни средства в областта на трансевропейската транспортна мрежа (TEN-T) за периода 2007 г.—2013 г. (Решение С(2013) 1029 на Комисията, изменено с Решение С(2013) 8744 на Комисията)	7
2013/С 361/05	Покани за представяне на предложения в рамките на многогодишната работна програма за 2013 г. за безвъзмездни средства в областта на трансевропейската транспортна мрежа (TEN-T) за периода 2007 г.—2013 г. (Решение С(2013) 1675 на Комисията, изменено с Решение С(2013) 8755 на Комисията)	8
2013/С 361/06	Покани за представяне на предложения и свързани дейности по работните програми за 2014—2015 г. по рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.) и по програмата за научни изследвания и обучение на Европейската общност за атомна енергия (2014—2018 г.) в допълнение към „Хоризонт 2020“	9

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2013/С 361/07	Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	10
2013/С 361/08	Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	13



II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(текст от значение за ЕИП)

(2013/С 361/01)

Дата на приемане на решението	6.11.2013 г.
Референтен номер на държавна помощ	SA.32712 (11/N)
Държава-членка	Испания
Регион	Galicia
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Правно основание	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Вид мерки	Схема за помощ
Цел	Обезщетение за щети, претърпени от предприятия в сектора на рибарството в регион Галисия след пораженията от бурята Беки по бреговете на Галисия на 8 и 9 ноември 2010 г.
Вид на помощта	Пряка безвъзмездна помощ
Бюджет	0,06 милиона EUR
Интензитет	100 %
Времетраене	—
Икономически отрасли	A301 — Рибарство
Название и адрес на предоставящия орган	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
Други сведения	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Дата на приемане на решението	6.11.2013 г.
Референтен номер на държавна помощ	SA.33346 (13/NN)
Държава-членка	Нидерландия
Регион	—
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Правно основание	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Вид мерки	Схема за помощ
Цел	Целта на мярката е да допринесе за покриване на разходите по програмите за информация и ограмотяване в полза на сектора за търговия на дребно с риба
Вид на помощта	Пряка безвъзмездна помощ
Бюджет	Годишните приходи от таксата са променливи и зависят от следните фактори: — действително прилаганата ставка, която може да варира от 0 до максималното равнище (определения таван), — броя на пунктове за продажба и операторите, чийто брой може да бъде различен, и — годишния бюджет за дейности в полза на сектора за търговия на дребно с риба. Равнището на включените в бюджета приходи се определя въз основа на оценката на дейностите, които следва да бъдат извършени през въпросната година. Понастоящем максималната ставка на таксата е 49,92 EUR годишно за всеки търговец на дребно/пункт за продажба.
Интензитет	Постъпленията от таксата са различни през годините и зависят от ставката, която се прилага. Поради това интензитетът на помощта се променя всяка година — в зависимост от прилаганата ставка той може да варира от 0 % до максималния таван, определен на 100 %.
Времетраене	До 2 август 2022 г.
Икономически отрасли	Морски риболов
Название и адрес на предоставящия орган	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijswijk NEDERLAND
Други сведения	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Дата на приемане на решението	6.11.2013 г.
Референтен номер на държавна помощ	SA.33347 (13/NN)
Държава-членка	Нидерландия
Регион	—
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Onderwijsprojecten aanvoersector
Правно основание	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Вид мерки	Схема за помощ
Цел	Целта на мярката е да допринесе за разходите по програми за ограмотяване и информация в полза на сектора за снабдяване с риба
Вид на помощта	Пряка безвъзмездна помощ
Бюджет	Годишните приходи от таксата са променливи и зависят от следните фактори: — една хилядна от стойността на рибата, доставена от доставчика, — 0,03 EUR за тон миди, доставени от доставчика, и — за доставчици на скариди — 0,10 EUR за килограм небелени скариди и 0,30 EUR за килограм белени скариди.
Интензитет	Максималната годишна ставка на таксата, приложима за отделен доставчик, може да варира в зависимост от количеството доставена риба
Времетраене	До 26 септември 2022 г.
Икономически отрасли	Морски риболов
Название и адрес на предоставящия орган	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Други сведения	—

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

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

III

(Подготвителни актове)

ИНИЦИАТИВИ НА ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

Инициатива на Белгия, България, Чешката република, Германия, Естония, Гърция, Испания, Франция, Хърватия, Италия, Кипър, Латвия, Литва, Люксембург, Унгария, Малта, Холандия, Австрия, Полша, Португалия, Румъния, Словения, Словакия, Финландия и Швеция за Регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Решение 2005/681/ПВР за създаване на Европейски полицейски колеж (ЕПК)

(2013/С 361/02)

ЕВРОПЕЙСКИЯТ ПАРЛАМЕНТ И СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взеха предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално член 87, параграф 2, буква б) от него,

като взеха предвид инициативата на Белгия, България, Чешката република, Германия, Естония, Гърция, Испания, Франция, Хърватия, Италия, Кипър, Латвия, Литва, Люксембург, Унгария, Малта, Нидерландия, Австрия, Полша, Португалия, Румъния, Словения, Словакия, Финландия и Швеция⁽¹⁾,

след предаване на проекта на законодателния акт на националните парламенти,

в съответствие с обикновената законодателна процедура,

като имат предвид, че:

- (1) Съгласно член 4 от Решение 2005/681/ПВР на Съвета за създаване на Европейски полицейски колеж (ЕПК) седалището на ЕПК е в Брамсхил, Обединеното кралство.
- (2) С писма от 12 декември 2012 г. и 8 февруари 2013 г. Обединеното кралство уведоми ЕПК, че повече не желае седалището му да бъде на негова територия. Освен ЕПК в Брамсхил се намират и помещения за обучение на националната полиция към Националната агенция за подобряване на полицейските дейности, която Обединеното кралство реши да замени с нов полицейски колеж, предвиден да се помещава другаде. По тази причина Обединеното кралство реши да затвори помещенията за обучение на националната полиция в

Брамсхил и да ги продаде с аргумента, че свързаните с тях разходи са високи и не се е появил алтернативен стопански модел за управлението им.

- (3) Предвид това на 8 октомври 2013 г. представителите на правителствата на държавите-членки постигнаха взаимно споразумение за определяне на ново седалище на ЕПК, според което след преместването му от Брамсхил ЕПК ще се помещава в Будапеща. Това споразумение следва да бъде включено в Решение 2005/681/ПВР на Съвета.
- (4) В съответствие с членове 1 и 2 от Протокол № 21 относно позицията на Обединеното кралство и Ирландия по отношение на пространството на свобода, сигурност и правосъдие, приложен към Договора за Европейския съюз и към Договора за функционирането на Европейския съюз, и без да се засяга член 4 от посочения протокол, тези държави-членки не участват в приемането на настоящия регламент и не са обвързани от него, нито от неговото прилагане.

ИЛИ

- (5) В съответствие с член 3 от Протокол № 21 относно позицията на Обединеното кралство и Ирландия по отношение на пространството на свобода, сигурност и правосъдие, приложен към Договора за Европейския съюз и към Договора за функционирането на Европейския съюз, тези държави-членки са нотифицирали желанието си да участват в приемането и прилагането на настоящия регламент.
- (6) В съответствие с членове 1 и 2 от Протокол № 22 относно позицията на Дания, приложен към Договора за Европейския съюз и към Договора за функционирането на Европейския съюз, Дания не участва в приемането на настоящия регламент и не е обвързана от него, нито от неговото прилагане,

⁽¹⁾ ОВ С ...

ПРИЕХА НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 2

Член 1

Настоящият регламент влиза в сила в деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Решение 2005/681/ПВР на Съвета се изменя, както следва:

Член 4, параграф 2 се заменя със следния текст:

„Седалището на ЕПК е в Будапеща, Унгария.“

Той се прилага от [...] 2014 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко в държавите-членки в съответствие с Договорите.

Съставено в ... на ... година.

За Европейския парламент

Председател

...

За Съвета

Председател

...

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

10 декември 2013 година

(2013/С 361/03)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,3750	AUD	австралийски долар	1,5039
JPY	японска йена	141,35	CAD	канадски долар	1,4604
DKK	датска крона	7,4604	HKD	хонконгски долар	10,6605
GBP	лира стерлинг	0,83645	NZD	новозеландски долар	1,6529
SEK	шведска крона	8,9897	SGD	сингапурски долар	1,7181
CHF	швейцарски франк	1,2214	KRW	южнокорейски вон	1 444,26
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	14,1808
NOK	норвежка крона	8,4015	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,3486
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,6425
CZK	чешка крона	27,453	IDR	индонезийска рупия	16 371,02
HUF	унгарски форинт	300,79	MYR	малайзийски рингит	4,4094
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	60,837
LVL	латвийски лат	0,7031	RUB	руска рубла	44,9962
PLN	полска злота	4,1825	THB	тайландски бат	44,099
RON	румънска лея	4,4525	BRL	бразилски реал	3,1759
TRY	турска лира	2,7902	MXN	мексиканско песо	17,6749
			INR	индийска рупия	83,9149

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

V

(Становища)

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Покана за представяне на предложения в рамките на годишната работна програма за 2013 г. за безвъзмездни средства в областта на трансевропейската транспортна мрежа (TEN-T) за периода 2007 г.—2013 г.

(Решение C(2013) 1029 на Комисията, изменено с Решение C(2013) 8744 на Комисията)

(2013/C 361/04)

С настоящото генерална дирекция „Мобилност и транспорт“ на Европейската комисия отправя покана за представяне на предложения за отпускане на безвъзмездни средства за проекти в съответствие с приоритетите и целите, определени в изменената годишна работна програма за безвъзмездни средства в областта на трансевропейската транспортна мрежа за 2013 г.

Максималната сума на разположение по тази покана за представяне на предложения възлиза на 70 милиона евро.

Крайният срок за представяне на предложения е **17 март 2014 г.**

Пълният текст на поканата за представяне на предложения е публикуван на следния адрес:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Покани за представяне на предложения в рамките на многогодишната работна програма за 2013 г. за безвъзмездни средства в областта на трансевропейската транспортна мрежа (TEN-T) за периода 2007 г.—2013 г.

(Решение С(2013) 1675 на Комисията, изменено с Решение С(2013) 8755 на Комисията)

(2013/С 361/05)

С настоящото генерална дирекция „Мобилност и транспорт“ на Европейската комисия отправя пет покани за представяне на предложения в рамките на многогодишната работна програма в областта на трансевропейската транспортна мрежа (TEN-T) за периода 2007 г.—2013 г. с цел отпускане на безвъзмездни средства в следните области:

- дейности по приоритетни проекти (ПП) — ориентировъчната сума на разположение за избраните предложения възлиза на 50 милиона евро,
- морски магистрали (ММ) — ориентировъчната сума на разположение за избраните предложения възлиза на 80 милиона евро,
- Европейска система за управление на железопътното движение (ERTMS) — ориентировъчната сума на разположение за избраните предложения възлиза на 70 милиона евро,
- управление на въздушното движение (УВД) — ориентировъчната сума на разположение за избраните предложения възлиза на 30 милиона евро,
- интелигентни транспортни системи (ИТС) — ориентировъчната сума на разположение за избраните предложения възлиза на 50 милиона евро.

Крайният срок за представяне на предложения е **17 март 2014 г.**

Пълният текст на поканите за представяне на предложения е на разположение на следния адрес:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Покани за представяне на предложения и свързани дейности по работните програми за 2014—2015 г. по рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.) и по програмата за научни изследвания и обучение на Европейската общност за атомна енергия (2014—2018 г.) в допълнение към „Хоризонт 2020“

(2013/C 361/06)

Настоящото известие се отнася до обявяването на покани за представяне на предложения и свързани дейности по работните програми за 2014—2015 г. по рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.) и по програмата за научни изследвания и обучение на Европейската общност за атомна енергия (2014—2018 г.) в допълнение към „Хоризонт 2020“.

Комисията прие с решения C(2013) 8563 от 10 декември 2013 г., C(2013) 8631 от 10 декември 2013 г. и C(2013) 8632 от 10 декември 2013 г. три работни програми, които включват покани за предложения и свързани дейности.

Те зависят от приемането от законодателния орган без значителни изменения на решението на Съвета за установяване на специфичната програма за изпълнение на рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.), на регламента за определяне на правилата за участие и разпространение на резултатите, и на регламента на Съвета относно програмата за научни изследвания и обучение на Европейската общност за атомна енергия (2014—2018 г.) в допълнение към „Хоризонт 2020“. Те зависят също така от положителното становище или липсата на възражения от страна на комитетите, създадени съгласно решението на Съвета за установяване на специфичната програма за изпълнение на „Хоризонт 2020“ и Регламента на Съвета за установяване на програмата за научни изследвания и обучение на Европейската общност за атомна енергия, както и от наличието на бюджетните кредити, предвидени в проектобюджета за 2014 г., след приемането на бюджета за 2014 г. от бюджетния орган или, ако бюджетът не бъде приет, на предвиденото по режима на временни дванадесети части. Освен това работната програма по конкретната цел „Укрепване на граничните изследвания чрез дейностите на Европейския научноизследователски съвет“ зависи от официалното становище на новия научен съвет, който ще наследи научния съвет, създаден с Решение 2007/134/ЕО. Комисията си запазва правото да отменя покани за представяне на предложения или да внася поправки в тях.

Потвърждение, че изпълнението на тези условия е приключено, ще бъде обявено в портала за участници на уебсайта на Европейската комисия (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Тези работни програми, включващи крайни срокове и бюджети за дейностите, са на разположение чрез горепосочения портал за участници заедно с информация относно условията на поканите и свързаните дейности, както и с указания за кандидатите относно начина на представяне на предложенията. Цялата тази информация ще бъде актуализирана, когато е необходимо, на същия портал за участниците.

На този етап предложения могат да бъдат представяни само по теми, за които е отбелязано „2014“ в показваните в портала за участници покани за представяне на предложения. На по-късен етап ще се даде информация кога могат да бъдат представени предложения по теми, за които е отбелязано „2015“.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2013/С 361/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

„TØRRFISK FRA LOFOTEN“

ЕО №: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование**

„Tørrfisk fra Lofoten“

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

Норвегия

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

3.1. *Вид продукт*

Клас.1.7: Прясна риба, мекотели, ракообразни и продукти, получени от тях

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

„Tørrfisk fra Lofoten“ обозначава атлантическата треска (*Gadus morhua*), сушена по естествен начин, с произход от островите Lofoten. Наименованието включва сушена риба без сол, която отговаря на изискванията за класификация, предвидени в норвежкия стандарт за класификация на сушена риба без сол (NBS 30-01).

„Tørrfisk fra Lofoten“ е със съдържание на вода от 16—27 %, съдържание на протеини от 68—78 % и съдържание на мазнини от около 1 %. „Tørrfisk fra Lofoten“ се характеризира с ясно изразен вкус и аромат на риба, със златист цвят на кожата и размери от 40 до 90 cm.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

„Tørrfisk fra Lofoten“ се произвежда от атлантическа треска, уловена в периода между януари и април във водите около островите Lofoten. През този период достигналата зрялост треска напуска студените полярни води на Баренцово море и се отправя към водите около островите Lofoten и Vesterålen, за да хвърли хайвера си. Риболовната зона се намира на географска дължина от Ø 010°00' до Ø 016°08' и

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

от N 67°00' до N 69°30' на посоченото по-долу местоположение на ICES в зона 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 и част от 25, зона 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Уловената в този район риба се характеризира с текстура, различна от тази на дълбоководните риби, тъй като дългата миграция има мускулообразуващо въздействие върху месото, чието му качество е от основно значение, за да издържи на процеса на сушене. Тъй като риболовната зона е на късо разстояние, крайбрежните рибари могат да ловят и доставят рибата на същия ден, което е важно за качеството на рибата.

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

—

3.5. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район „Tørrfisk fra Lofoten“ се суши и сортира в Lofoten.*

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

—

3.7. *Специфични правила за етикетирание*

—

4. Кратко определение на географския район

Рибата за производство на „Tørrfisk fra Lofoten“ се лови във водите около Lofoten и Vesterålen с географска дължина от Ø 010°00' до Ø 016°08' и от N 67°00' до N 69°30' на посочените по-долу местоположения на ICES в зона 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 и част от 25, в зона 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48; доставя се в съоръжението за разтоварване в Lofoten и се суши и сортира в Lofoten. Архипелагът Lofoten включва общините Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy и Vågan.

5. Връзка с географския район

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Водите около островите Lofoten и Vesterålen се славят като най-изобилните за риболов в света, а риболовът в Lofoten е най-важният сезонен риболов за треска в Норвегия.

През по-голямата част от живота си атлантическата треска обитава Баренцово море, но в периода от януари до април мигрира към водите около островите Lofoten и Vesterålen, за да хвърли хайвера си. Температурните условия и достъпът до хранителни вещества, характерни за тази морска зона през посочения период, са особено благоприятни за излюпването на яйцата.

В продължение на векове морето около Lofoten и Vesterålen е бил на-важният район за размножаване на атлантическата треска. Там континенталният шелф е тесен и позволява на богати на хранителни вещества води да циркулират в близост до брега, което обуславя оптималните условия за растеж и оцеляване на рибата.

Масовото прииждане на атлантическа треска в географския район съвпада с периода, през който климатичните условия са особено подходящи за естествено сушене.

Разположението на района спрямо течението Гълфстрийм благоприятства естественото сушене на рибата и има важна роля за крайното качество на „Tørrfisk fra Lofoten“. Поради близостта до течението Гълфстрийм зимата на островите Lofoten е мека и със средна температура от – 0,8 до + 2,2 °C в периода от януари до април. Пролетта е суха, а общото количество на валежите варира от 132 до 108 mm. Благодарение на тези климатични условия рибата се изсушава правилно, без да замръзва или да се разлага.

Добрият подбор е от основно значение за качеството на крайния продукт. Сортирането изисква задълбочени познания и се прави от т.нар. „пробирчици“ („discarders“). В исторически план оценката на качеството е умение, предавано от поколение на поколение в семействата и/или дружествата. Преди сортировачите са се обучавали в дружеството, с което са били свързани, но отскоро има теоретично обучение по сортиране за този промишлен отрасъл. Теоретичното обучение е съчетано с практическо обучение в дружество за производство на сушена риба без сол.

Експертният опит в производството и пазарните изисквания също са се предавали по традиция от поколение на поколение на островите Lofoten.

Тези познания са от съществено значение с оглед доброто качество на „Tørrfisk fra Lofoten“.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Tørrfisk fra Lofoten“ се произвежда от достигнала зрялост атлантическа треска (*Gadus morhua*), която е била изкормена, обезглавена и изсушена по естествен начин. Предвид значителното намаляване на съдържанието на вода естественото сушене позволява едновременно съхраняването и узряването на рибата. Изсушената по този начин риба е с голяма трайност и с високи хранителни качества, а именно високо съдържание на белтъчини от порядъка на 68—78 % в сравнение с 18 % при прясната атлантическа треска. Рибата е изсушена, когато при почукване се чува глух, ясен и силен звук. Необходими са добри познания и дълъг опит, за да може да се прецени дали звукът е този, който се цели.

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)

Връзката се основава на характеристиките на продукта, които могат да бъдат отпадени на неговия географски произход.

Традиция:

Естественото сушене на риба на островите Lofoten се практикува от началото на XII век и представлява важна част от норвежкото наследство. Познанията в областта на сушенето и сортирането са се предавали от поколение на поколение в Lofoten. От дълго време сушената риба без сол е важен продукт за износ на Норвегия.

Характеристики, които се дължат на географския произход:

В резултат от дългата миграция на рибата от водите с ниска температура на Баренцово море към островите Lofoten and Vesterålen треската натрупва мускулна тъкан, която придава голямата твърдост на месото. Единствено благодарение на това качество суровината може да устои на процеса на сушене.

Температурата, валежите, вятърът, слънцето и снегът — всички те са фактори от решаващо значение за процеса на сушене. Благодарение на тях географският район е особено благоприятен за сушенето на риба. Температурните условия в географския район позволяват рибата да се изсушава правилно, без да замръзва или да се разлага. Подходящото количество на валежите, в съчетание с крайбрежните ветрове, създават добри условия за естествено сушене. Отражението на слънцето върху снега на земята придава златистия цвят на рибата. Специалната текстура на сушената риба без сол, както и ясно изразеният рибен вкус и аромат, се дължат на процеса на сушене.

В съчетание с висококачествените суровини, климатът е от съществено значение за крайното качество на „Tørrfisk fra Lofoten“. Островите Lofoten са единственото място в света, където се среща подобен климат и същевременно има достъп до висококачествена, достигнала зрялост атлантическа треска.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 7, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.lovdata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽³⁾ Виж бележка под линия на стр. 2.

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2013/С 361/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

„PREKMURSKA ŠUNKA“

ЕО №: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Prekmurska šunka“

2. Държава-членка или трета държава

Словения

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

„Prekmurska šunka“ е продукт, получен от сушено пушено месо, добито от пресен свински бут. Шунката има класическа лесно разпознаваема крушовидна форма, а цветът на кожата е червеникаво-кафеникав и еднороден. Шунката трябва да зрее минимум шест месеца, за да добие характерните за нея аромат и вкус, рубиненочервения цвят на пушеното и зряло месо и еднородния кремаво-бял цвят на подкожната сланина. Месото се отличава с мраморни шарки и е плътно долепено до сланината, чиято дебелина под главата на бедрената кост е минимум 10 mm. Ароматът и вкусът разкриват приятен нюанс на пушено месо, който обаче не прикрива аромата на зряло месо. Поради продължителния период на зреене, консистенцията на шунката е деликатна, гладка и приятно сочна.

Съдържанието на готварска сол в крайния продукт не трябва да надвишава 9 %, загубата на тегло по време на сушенето не трябва да надвишава 45 %, а минималното тегло на шунката трябва да е 2,75 kg.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Пресният свински бут се отрязва на 3—4 cm под главата на бедрената кост, без копитото, подбедрената кост, тазовата кост, бедрената кост и пищяла, с характерната гънка на подбедрената става. При напречен разрез се виждат кожата и подкожната сланина, както и следните мускули и групи мускули: двуглав бедрен мускул и полусухожилен мускул на бедрото (*m. biceps femoris* и *semitendinosus*), полуципест мускул на задната част на бедрото (*m. semitendinosus*), четириглав бедрен мускул (*m. quadriceps femoris*) и част от седалищните мускули (*m. gluteus medius* и *gluteus superficialis*). Теглото на целия свински бут след оформянето му, но преди осоляването му, трябва да бъде минимум 5 kg.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

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

Всички етапи на производството на „Prekmurska šunka“ — оформяне, осоляване, изплакване, сушене, опушване, зреене, измерване на загубата на тегло след процеса на сушене, (поетапно) намазване с мас, проверка на качеството на целия зрял бут — трябва да се извършват в определения географски район.

Оформяне на бута — всеки свински бут, предназначен за производството на „Prekmurska šunka“, трябва да бъде отрязан по съответния начин.

Осоляване — оформените и охладени бутове се осоляват посредством сухо или смесено осоляване.

Изплакване и сушене — след като бъдат осолени, бутите се изплакват със студена течаща вода. След това те се окачват в проветриво помещение, за да се изцеди повърхността им (сушене).

Опушване — след като бъдат осолени, а повърхността им бъде изсушена, бутите се опушват в камера за опушване с помощта на твърда дървесина и стъргодини. След като бъдат изсушени, на кожата с нагорещ печат се поставя лого с означението „Prekmurska šunka“.

Зреене — шунката зрее в камери за зреене, които са снабдени с естествено проветрение, което понякога може да се комбинира с климатична инсталация. Процесът на зреене трае минимум шест месеца.

Измерване на загубата на тегло след процеса на сушене — загубата на тегло не трябва да надвишава 45 %.

(Поетапно) намазване с мас — тази част от шунката, която не е покрита нито с кожа, нито със сланина, се намазва поетапно с мас — първо, когато загубата на тегло достигне 25 %, а после когато достигне 45 %. Маса се смесва с брашно и подправки.

Проверка на качеството на целия зрял бут — след приключване на шестмесечния процес на зреене шунката се подлага на сензорен анализ, за да се провери дали външният ѝ вид и ароматът ѝ отговарят на условията. Шунката, която не отговаря на всички критерии на защитеното географско указание, се регистрира, маркировката ѝ се заличава и тя се отстранява.

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

—

3.7. Специфични правила за етикетироване

Пуснатата на пазара „Prekmurska šunka“ носи лого с означението „Prekmurska šunka“, надписа „zaščitena geografska označba“ (защитено географско указание) и съответния символ на ЕС.

4. Кратко определение на географския район

„Prekmurska šunka“ се произвежда в района на Prekmurje, в североизточна Словения. Районът на производство е разположен между р. Мура и границите на Словения с Австрия, Унгария и Хърватия.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

„Prekmurska šunka“ се произвежда в района на Prekmurje, разположен в панонския басейн. Районът се отличава с континентален климат, със студени и влажни зими и горещи и сухи лета. Слънцегреенето е силно, а количеството на средните годишни валежи е най-ниското в Словения. Влажността на въздуха е обусловена от ветровете, които са повлияни от разположението на района в континентална равнина с нисък релеф, който не спира движението на въздушните маси като в други части на Словения. Поради географското положение инверсионните слоеве са по-фини и се разпръскват по-бързо; вследствие на това атмосферата се вентилира по-бързо и се образуват по-малко мъгли. През зимата въздухът в хълмистите райони е по-сух отколкото в равнината поради липсата на температурна инверсия. Характерни за района на Prekmurje са североизточните ветрове, които духат след преминаването на фронтите, и югозападните ветрове, които духат преди тяхната поява.

Успехите, постигнати по отношение на обема, репутацията и развитието на производството на шунка в района на Prekmurje, могат да се обяснят с традиционните технологии и индивидуалните умения на земеделските производители. Традициите в сушенето на месото датират вероятно още от времето на първите жители в района. През последното столетие земеделските производители са се възползвали пълноценно от архитектурните особености на стопанските постройки, направени от плет, измазан с кирпич, и покрити със сламени покриви, като са ги използвали за опушването и зреенето на месото. В тези стопанства пушекът от пещта за хляб се е събирал под сламения покрив, където „Prekmurska šunka“ е била опушвана и равномерно изсушавана. В този случай може да се говори за студено опушване, тъй като докато достигне до месото, пушекът е изстивал. През втората половина на миналия век опушването на месото е било пренесено в двора на стопанството, в обособени за целта пушилни: отделни постройки, поместени в градината или двора, обикновено с четири прегради или врати, които са позволявали циркулирането на въздуха през процепите, за да се предотврати издигането на пушека и изпичането на месото. Зреенето на месото е траело няколко месеца, в зависимост от големината на бута и метеорологичните условия при всеки етап от производството. Съвременният метод на производство на „Prekmurska šunka“ в инсталации, снабдени с технологично оборудване, е успял да съхрани органолептичното качество на шунката, която по нищо не отстъпва на шунката, произвеждана по традиционна технология. Това е станало възможно благодарение на запазването на производствените технологии, въпреки модернизирването на операциите; в противен случай би настъпила промяна в биохимичните процеси на зреене на месото. „Prekmurska šunka“ присъства неизменно на трапезата при отбелязване на важен повод или посрещане на гости. Шунката е била особено ценена в периодите на усилена работа на полето, когато храната на полските и сезонните работници е трябвало да бъде по-силна. В наши дни се консумира по време на семейни тържества или празнични поводи и е задължително блюдо на официални церемонии.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Prekmurska šunka“ има единствена по рода си крушовидна форма. Кожичката има характерен еднороден червеникаво-кафеникав цвят; шунката се отличава с приятен аромат на пушено месо, който обаче не прикрива аромата на зряло месо. След приключване на процеса на зреене, шунката се отличава с интензивен червен цвят, с доста високо съдържание на сол и по-скоро с твърда консистенция.

„Prekmurska šunka“ се различава от останалите видове сушена шунка и по начина си на поднасяне. По стар обичай тя се разрязва на резени с дебелина един сантиметър; всеки получава нож, парче хляб и резен шунка, който нарязва с помощта на ножа на тънки резенчета на дървена дъска.

С оглед на традиционния си начин на производство и репутацията си, „Prekmurska šunka“ се нарежда сред етноложките особености на района на Prekmurje.

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)

Благоприятните климатични условия, традицията, уменията на майсторите, владенето на занаята и опитът са допринесли за репутацията на „Prekmurska šunka“, която се счита за словенски специалитет и за етноложка особеност на района на Prekmurje. Кухнята в района притежава своя собствена идентичност. Населението е съхранило връзката си със земята и с даровете на природата, използвани за производството на традиционни блюда и ястия. От векове насам преобладават гозбите на базата на зърнени култури, картофи, царевича и свинско месо. Свинското месо е внесло разнообразие в режима на хранене на местното население. Въпреки това тогава се е ядяло по-малко месо, отколкото в наши дни. Месото се е консервирало посредством опушване, което е довело до раждането на „Prekmurska šunka“. По този начин местното население е придобило технически умения, усвоило е знания за занаята и е натрупало голям практически опит, което е довело до появата на характерната форма и специфичните органолептични характеристики на продукта.

Репутацията на „Prekmurska šunka“ е отразена в редица източници. Проф. Вилко Новак е провел най-задълбоченото проучване на начина на хранене в района на Prekmurje („Ljudska prehrana v Prekmurju“ („Народната кухня в района на Prekmurje“), 1947 г.). В своя труд той описва процеса на производство и зреене на „Prekmurska šunka“. „Prekmurska šunka“ намира място и в книгите на Станислав Ренчел, озаглавени „Suhe mesnine – narodne posebnosti“ („Сушено месо — национални специалитети“), (1990 г.) и „Prekmurske dobrote“ („Кулинарни специалитети от района на Prekmurje“ (S. Renčelj и R. Karas, 2001 г.), в които е описана техниката на производство на шунката — от избора на суровината, през процесите на осоляване и зреене, до сензорния анализ на продукта.

„Prekmurska šunka“ е представена и като традиционен словенски продукт в туристически публикации като „Okusiti Slovenijo“ („Запознайте се със Словения“) и „Spomini iz Slovenije“ („Спомени от Словения“).

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽³⁾ Виж бележка под линия на стр. 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) предлага директен безплатен достъп до законодателството на Европейския съюз. Този интернет сайт дава възможност за справка с *Официален вестник на Европейския съюз* и включва договорите, законодателството, юриспруденцията и подготвителните законодателни актове.

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG