



Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2014/C 153/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7161 — DCC Energy/ Qstar Försäljning/ Qstar/ Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2014/C 153/02	Обменен курс на еврото	2
2014/C 153/03	Оттегляне на остарели предложения на Комисията	3

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2014/C 153/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.6968 — Lufthansa/CAE/JV) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2014/C 153/05	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	9
2014/C 153/06	Публикация на заявление за регистрация 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	14
2014/C 153/07	Известие до производителите и вносителите на флуоровъглеродороди и до новите предприятия, които възнамеряват да пускат флуоровъглеродороди в насипно състояние на пазара в Европейския съюз през 2015 г.	19

Поправки

2014/C 153/08	Поправка на Съобщение на Комисията във връзка с прилагането на Директива 2006/42/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 17 май 2006 година относно машините и за изменение на Директива 95/16/ЕО (преработена версия) (ОВ С 110, 11.4.2014 г.)	21
---------------	--	----

⁽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 M.7161 — DCC Energy/ Qstar Försäljning/ Qstar/ Card Network Solutions)****(текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 153/01)

На 24 април 2014 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета⁽¹⁾. 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 32014M7161. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

20 май 2014 година

(2014/C 153/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,3702	CAD	канадски долар	1,4921
JPY	японска йена	138,88	HKD	хонконгски долар	10,6225
DKK	датска крона	7,4646	NZD	новозеландски долар	1,5978
GBP	лира стерлинг	0,81400	SGD	сингапурски долар	1,7160
SEK	шведска крона	9,0294	KRW	южнокорейски вон	1 404,75
CHF	швейцарски франк	1,2223	ZAR	южноафрикански ранд	14,3419
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	8,5470
NOK	норвежка крона	8,1360	HRK	хърватска куна	7,6175
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 708,55
CZK	чешка крона	27,479	MYR	малайзийски рингит	4,4109
HUF	унгарски форинт	305,46	PHP	филипинско песо	59,921
LTL	литовски литас	3,4528	RUB	руска рубла	47,3166
PLN	полска злота	4,1893	THB	тайландски бат	44,616
RON	румънска лея	4,4330	BRL	бразилски реал	3,0362
TRY	турска лира	2,8934	MXN	мексиканско песо	17,7229
AUD	австралийски долар	1,4797	INR	индийска рупия	80,3485

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

ОТТЕГЛЯНЕ НА ОСТАРЕЛИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ НА КОМИСИЯТА

(2014/C 153/03)

Списък на оттеглените предложения

Документ	Междуйнституционална процедура	Наименование
Инструменти в областта на външната политика		
COM(2009) 395	2009/0111/CNS	Предложение за регламент на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 314/2004 на Съвета относно някои ограничителни мерки по отношение на Зимбабве
Развитие и сътрудничество — EurogAid/Инструменти в областта на външната политика		
COM(2009) 195	2009/0058/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 1717/2006 за установяване на инструмент за стабилност
Трудова заетост, социални въпроси и приобщаване		
COM(2011) 336	2011/0147/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 1927/2006 за създаване на Европейски фонд за приспособяване към глобализацията
Околна среда		
COM(2003) 624	2003/0246/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета относно достъпа до правосъдие по въпросите на околната среда
COM(2006) 232		Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета за създаване на рамка за опазване на почвите и за изменение на Директива 2004/35/ЕО
Евростат		
COM(2011) 335	2011/0146/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета относно европейска статистика за защитеността от престъпления
Област на външните отношения		
COM(1973) 1929		Предложение за регламент на Съвета за откриване, разпределяне и осигуряване на управлението на тарифна квота на Общността за други памучни тъкани по позиция № 55.09 от Общата митническа тарифа с произход от Република Ливан (1974 година)
COM(1980) 662		Предложение за регламент за придаване на правна сила на решенията на Съветите за сътрудничество между ЕИО и Алжир, Мароко, Тунис, Египет, Ливан, Йордания и Сирия, с които в Протокол № 2 към Споразумението между Европейската икономическа общност и тези държави думите „мерни единици“ се заменят с думите „европейски мерни единици“

Документ	Междуйнституционална процедура	Наименование
COM(1983) 303		Предложения за регламенти на Съвета за поредно изменение на членове 6 и 17 от Протокола относно определението на понятието „продукти с произход“ и методите на административно сътрудничество към споразуменията за сътрудничество между Европейската икономическа общност и Алжир, Египет, Йордания, Ливан, Мароко, Сирия и Тунис
COM(1985) 534		Предложение за регламент (ЕИО) на Съвета за изменение по отношение на определени сделки с Южна Африка на режимите, приложими към вноса и износа на определени продукти
COM(1989) 19		Предложение за регламент на Съвета за спиране на действието на тарифните отстъпки и повишаване на ставките в Комбинираната номенклатура, приложими към определени продукти с произход от Съединените американски щати

Здравеопазване и потребители

COM(2008) 663, изменен с COM(2011) 633 и COM(2012) 48	2008/0256/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Директива 2001/83/ЕО за утвърждаване на кодекс на Общността относно лекарствени продукти за хуманна употреба в частта за лекарствени продукти за хуманна употреба, отпускани по лекарско предписание
COM(2008) 662, изменен с COM(2011) 632 и COM(2012) 49	2008/0255/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 726/2004 за установяване на процедури на Общността за разрешаване и контрол на лекарствени продукти за хуманна и ветеринарна употреба и за създаване на Европейска агенция по лекарствата по отношение на предоставянето на информация за широката общественост относно лекарствени продукти за хуманна употреба, отпускани по лекарско предписание

Човешки ресурси и сигурност

COM(2005) 190	2005/0072/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕИО) № 1210/90 за създаване на Европейска агенция за околната среда и Европейска мрежа за информация и наблюдение на околната среда по отношение на продължителността на мандата на изпълнителния директор
COM(2005) 190 – 2	2005/0073/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕИО) № 337/75 за създаване на Европейски център за развитие на професионално обучение по отношение на продължителността на мандата на директора
COM(2005) 190 – 3	2005/0074/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕИО) № 1365/75 относно създаването на Европейска фондация за подобряване на условията на живот и труд по отношение на продължителността на мандата на директора и на заместник-директора
COM(2005) 190 – 4	2005/0075/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕИО) № 1360/90 за създаване на Европейска фондация за обучение по отношение на продължителността на мандата на директора

Документ	Междуйнституционална процедура	Наименование
COM(2005) 190 – 5	2005/0076/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕИО) № 302/93 за създаване на Европейски център за мониторинг на наркотици и наркомании по отношение на продължителността на мандата на директора
COM(2005) 190 – 6	2005/0077/COD	Предложение за регламент на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 40/94 по отношение на продължителността на мандата на председателя на Службата за хармонизация във вътрешния пазар
COM(2005) 190 – 7	2005/0078/COD	Предложение за регламент на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 2100/94 относно мандата на председателя на Службата на Общността за сортовете растения
COM(2005) 190 – 8	2005/0079/COD	Предложение за регламент на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 2965/94 относно създаване на Център за преводи за органите на Европейския съюз по отношение на продължителността на мандата на директора
COM(2005) 190 – 9	2005/0080/COD	Предложение за регламент на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 1035/97 за създаване на Европейски център за мониторинг на расизма и ксенофобията по отношение на продължителността на мандата на директора
COM(2005) 190 – 10	2005/0081/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 178/2002 по отношение на продължителността на мандата на изпълнителния директор на Европейския орган за безопасност на храните
COM(2005) 190 – 11	2005/0082/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 851/2004 за създаване на Европейски център за профилактика и контрол върху заболяванията по отношение на продължителността на мандата на директора
COM(2005) 190 – 12	2005/0083/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 726/2004 по отношение на продължителността на мандата на изпълнителния директор на Европейската агенция по лекарствата
COM(2005) 190 – 13	2005/0084/COD	Предложение на регламент на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 1321/2004 на Съвета по отношение на продължителността на мандата на изпълнителния директор на Европейската надзорна агенция на ГНСС
COM(2005) 190 – 14	2005/0085/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕИО) № 2062/94 за създаване на Европейска агенция за безопасност и здраве при работа по отношение на продължителността на мандата на директора
COM(2005) 190 – 15	2005/0086/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 1406/2002 за създаване на Европейска агенция за морска безопасност по отношение на продължителността на мандата на изпълнителния директор
COM(2005) 190 – 16	2005/0087/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 1592/2002 по отношение на продължителността на мандата на изпълнителния директор и на директорите на Европейската агенция за авиационна безопасност

Документ	Междуйнституционална процедура	Наименование
COM(2005) 190 – 17	2005/0088/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 881/2004 за създаване на Европейска железопътна агенция по отношение на продължителността на мандата на изпълнителния директор
COM(2005) 190 – 18	2005/0089/COD	Предложение за регламент на Съвета за изменение на Регламент (ЕО) № 2007/2004 по отношение на продължителността на мандата на изпълнителния директор и на заместник изпълнителния директор на Европейската агенция за управление на оперативното сътрудничество по външните граници на държавите членки на Европейския съюз
Вътрешен пазар и услуги		
COM(2004) 582	2004/0203/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Директива 98/71/ЕО относно правната защита на индустриални дизайни
COM(2010) 350	2010/0198/CNS	Предложение за регламент на Съвета относно разпоредбите за превод за патента на Европейския съюз
COM(2008) 396	2008/0130/APP	Предложение за регламент на Съвета относно статута на Европейското частно дружество
Мобилност и транспорт		
COM(2011) 710	2011/0327/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Директива 2006/126/ЕО на Европейския парламент и на Съвета относно свидетелствата за управление на превозни средства, които включват функционалните възможности на карта на водач
COM(2007) 497	2007/0183/CNS	Предложение за решение на Съвета за сключването на протокол за изменение на споразумението между Европейската общност и Кралство Мароко относно някои аспекти на услугите за въздушен превоз с оглед присъединяването на Република България и Румъния към Европейския съюз
Данъчно облагане и митнически съюз		
COM(2002) 64	2002/0041/CNS	Предложение за директива на Съвета за изменение на Директива 77/388/ЕИО относно специалния режим за туристическите агенции
COM(2003) 78 – 2	2003/0057/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕИО) № 218/92 относно административното сътрудничество в областта на непрякото данъчно облагане (ДДС) по отношение на допълнителните мерки относно предоставянето на туристически услуги
COM(2004) 728 – 1	2004/0261/CNS	Предложение за директива на Съвета за изменение на Директива 77/388/ЕИО за опростяване на свързаните с ДДС задължения
COM(2008) 497	2008/0164/ACC	Предложение за регламент на Съвета за изменение на Регламент (ЕИО) № 2112/78 на Съвета относно сключване на Митническата конвенция за международния превоз на стоки под покритието на карнети ТИР (Конвенция ТИР) от 14 ноември 1975 г., Женева
Кодификация		
COM(2007) 755	2007/0256/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета относно статистическата класификация на икономическите дейности в Европейската общност
COM(2008) 99	2008/0037/COD	Предложение за директива на Съвета относно ветеринарните проверки по отношение на търговията вътре в Общността (кодифицирана версия)

Документ	Междунституционална процедура	Наименование
COM(2008) 351	2008/0115/COD	Предложение за директива .../.../ЕО на Европейския парламент и на Съвета от [...] относно седалката на водача на селскостопанските или горските колесни трактори (кодифицирана версия)
COM(2008) 697	2008/0204/COD	Предложение за директива на Съвета за определяне на правила за контрол и мерките за борба с болестта африканска чума по конете (кодифицирана версия)
COM(2009) 299	2009/0080/COD	Предложение за Директива .../.../ЕО на Съвета от [...] относно търговията с посадъчен материал от картофи
COM(2010) 359	2010/0194/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета относно търговията с материал за вегетативно размножаване на лози
COM(2010) 508	2010/0261/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета относно допустимото ниво на шума и изпускателната уредба на моторни превозни средства (кодифициран текст)
COM(2010) 510	2010/0264/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета относно задно монтирани защитни конструкции при преобръщане на селскостопански и горски колесни трактори с тясна колея (кодифициран текст)
COM(2010) 610	2010/0302/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета относно предно монтирани защитни конструкции при преобръщане на колесните селскостопански и горски трактори с тясна колея (кодифициран текст)
COM(2010) 635	2010/0309/COD	Предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за създаване на система за идентификация и регистрация на животни от рода на овцете и козите (кодифициран текст)
COM(2010) 717	2010/0348/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета относно монтирането, местоположението, работата и идентификацията на устройствата за управление на селскостопански или горски колесни трактори (кодифициран текст)
COM(2010) 729	2010/0349/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета относно спирачните устройства на селскостопанските или горските колесни трактори (кодифициран текст)
COM(2010) 746	2010/0358/COD	Предложение за директива на Европейския парламент и на Съвета относно работното пространство, достъпа до мястото на водача и вратите и прозорците на селскостопански или горски колесни трактори (кодифициран текст)

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело М.6968 — Lufthansa/CAE/JV)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2014/С 153/04)

1. На 13 май 2014 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета⁽¹⁾, чрез която предприятия Deutsche Lufthansa AG („Lufthansa“, Германия) и CAE Inc. („CAE“, Канада), придобиват по смисъла на член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие (JV) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Lufthansa е световна авиационна група, състояща се от авиокомпаниите за пътнически превоз с дейност в логистиката, поддръжката, поправката, основния ремонт, кетъринга, ИТ услугите и обучението на кабинния и пилотския екипаж,
- CAE развива дейност в моделирането, симулацията и обучението за гражданското въздухоплаване и отбраната. Неговата дейност е разнообразна: от продажбата на тренажорни продукти до предоставянето на комплексни услуги, например обучение и авиационни услуги, професионални услуги, подкрепа по услуги и набиране на екипаж,
- JV ще изготви и приложи решения за адаптирането на пилотите и на кабинния екипаж, както и други решения за образователни услуги по нуждите на програмата Bombardier C-Series.

3. След предварително проучване Европейската комисия констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации по Регламент (ЕО) № 139/2004⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разглеждано по процедурата, посочена в известието.

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

Забележките трябва да бъдат получени от Европейската комисия не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Европейската комисия по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на М.6968 — Lufthansa/CAE/JV на следния адрес:

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

(1) ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 (Регламент за сливанията).

(2) ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

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

(2014/C 153/05)

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⁾

„PIADINA ROMAGNOLA“/„PIADA ROMAGNOLA“

ЕО №: IT-PGI-0005-01067 — 11.12.2012

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 2.4 Хляб, сладкиши, кексове, сладкарски изделия, бисквити и други тестени изделия.

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

Наименованието „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се отнася до хлебарски продукт, получен чрез обработка и последващо изпичане върху плоча на тесто от брашно, мазнина, сол и някои незадължителни съставки.

При пускането му за консумация има формата на кръгла питка с цвят бял до слонова кост, с характерни, кехлибарено оцветени петна с различна големина и оттенъци по двете страни и с уханен аромат и характерен мирис, наподобяващ този на току-що изпечен хляб.

Физичните характеристики, които отличават „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, са следните:

форма: кръгла, неправилна;

размери:

— диаметър: 15—25 cm и 23—30 cm за варианта „alla Riminese“ („тип Римини“);

— дебелина: 4—8 mm и до 3 mm за варианта „alla Riminese“ („тип Римини“);

външен вид: повърхността е вълнообразна и неравна, с кехлибарено оцветени петна или мехурчета с различна големина, получени в резултат на печенето;

⁽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.

органолептични характеристики: уханен аромат и характерен мирис, наподобяващ този на току-що изпечен хляб.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

За производството на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се използват следните съставки:

3.3.1 *Задължителни съставки за 1 000 грама брашно от мека пшеница:*

Брашно от мека пшеница;

Вода: колкото е необходимо, за да се получи хомогенно тесто;

Сол: по-малко или равно на 25 грама;

Мазнина: свинска мас и/или маслиново масло и/или необработено маслиново масло „extra virgin“ — до 250 грама.

3.3.2 *Незадължителни съставки за 1 000 грама брашно от мека пшеница:*

Набухватели: натриев бикарбонат, динатриев дифосфат, царевично или пшенично нишесте — до 20 грама.

Забранено е добавянето на консерванти, аромати и/или други добавки.

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

—

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

Всички изброени по-долу етапи на производството трябва да се осъществяват в определения географски район:

приготвяне на тестото (приготвянето става чрез замесване на съставките с вода до получаването на тесто)

разделяне на части (тестото се разделя ръчно или механично на хлебчета или топки)

разточване (процесът на разплескване на хлебчетата или топките за оформянето на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се извършва само механично или ръчно)

печене (печенето става чрез топлинна обработка на разточената питка от двете ѝ страни; питката може да се обръща по механичен начин или ръчно.)

охлаждане

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

Процесите на производство и опаковане трябва да се извършват непосредствено един след друг, за да се избегне влошаването на консистенцията на продукта, след като изстине. Прякото излагане на продукта на въздух за по-дълъг период, отколкото е необходимо за естественото му охлаждане, влошава специфичните му органолептични характеристики и той изсъхва и се втвърдява.

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се предлага на пазара в опаковка от хартия за хранителни продукти или от текстил, когато продуктът е предназначен за незабавна консумация, или в плътно затворени пликове за хранителни продукти, когато е предназначен за по-късна консумация.

Опаковането на продукта, предназначен за по-късна консумация, в плътно затворени пликове за хранителни продукти дава възможност да се избегне не само влошаването на органолептичните характеристики, но и излагането на външни фактори, и по-специално на вредните последици от евентуалните нападения на вредители по брашното (особено на така наречения брашнен молец).

3.7. *Специфични правила за етикетирание*

Всяка опаковка с продукта със ЗГУ „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ трябва да включва следните елементи, изписани с ясни, четливи, незаличими и ясно различаващи се печатни букви:

— логото на ЕС;

— наименованието „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, следвано от надписа „Indicazione Geografica Protetta“ („защитено географско указание“) или от неговото съкращение „IGP“ („ЗГУ“);

— логото на продукта.

За да се осигури по-голяма яснота за потребителя, при варианта „тип Римини“ на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е задължително върху опаковката да бъдат добавени думите „alla Riminese“ („тип Римини“), изписани с ясни, четливи, незаличими и ясно различаващи се печатни букви, еднакви с използваните за наименованието „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

Логото е изобразено по-долу.



Използваните цветове са кафяво 724 С и бежово 728 С.

В случай че продуктът се произвежда и продава изключително чрез директна продажба от производителя, надписът и логото, описани по-горе, могат да бъдат поставени до фирмения знак на търговския обект. Буквите, с които е изписан надписът ЗГУ „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, или другите надписи, предвидени в настоящия документ, трябва да бъдат групирани в едно и също зрительно поле, да бъдат ясни, четливи и незаличими и с достатъчна големина, така че да се открояват добре на фона, на който са отпечатани, за могат да се различават ясно от всички останали надписи и/или изображения.

Върху етикета могат да фигурират и други незадължителни надписи, даващи гаранция на потребителя, и/или информация, свързана с хранителните характеристики, както и фирмени наименования и частни марки, при условие че нямат хвалебствен смисъл и не са от такова естество, че да въведат в заблуждение купувача. За продукти, предназначени за международния пазар, може да се използва означението „indicazione geografica protetta“, изписано на езика на страната на местоназначение.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство и опаковане на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ включва територията на историческата Романя и по-точно цялата територия на провинциите Римини, Форли Чезена и Равена и на следните общини от провинция Болоня: Борго Тосиняно, Казалфуманезе, Кастел дел Рио, Кастел Гуелфо, Кастел Сан Пиетро, Додза, Фонтанеличе, Имола и Мордано.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Романя е най-източната част на областта Емилия-Романя. Територията се простира от крайбрежието на Адриатическо море на изток до границата с провинция Болоня на запад и от границата с областта Марке на юг до границата с провинция Ферара на север. Намира се под влиянието на умерен субконтинентален климат, който се променя в зависимост от надморската височина и отдалечеността от брега. Макар че не се различава много от климата в останалата част на Северна Италия, климатът на Романя има свои собствени характеристики, дължащи се на постепенното стесняване на равнинната ивица.

В исторически план производството и консумацията на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ са се разпространили в Романя като алтернатива на хляба, който бил в ограничени количества; така продуктът постепенно се утвърдил като „националния хляб на жителите на Романя“ според определението, дадено му от известния поет на Романя Джовани Пасколи.

Утвърждаването през вековете на тази традиция и на специфичните методи на производство е в основата на зародилото се през 70-те години на XX век занаятчийско производство на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, извършвано в малки обекти (павилиони) за непосредствена продажба.

Широко разпространеното и очевидно присъствие в Романя на павилиони, в които се произвеждат и продават „piadine“ за незабавна консумация, е характерна черта на територията, добре позната на местните жители и на туристите; впоследствие към нея се добавя производството на опакован продукт „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, предназначен за по-късна консумация.

При приготвянето на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ трябва да се имат предвид методите, предавани в Романя от поколение на поколение, които придават на продукта типичните му характеристики. Смесването на съставките трябва да става в точно определен ред; тестото не трябва да се обработва прекалено дълго и трябва да достигне консистенция, позволяваща разточването му; печенето трябва да се извършва при указаната температура и с указаната продължителност, като се внимава питката да се обръща от двете си страни върху плочата за печене, така че да може да придобие описаните в точка 3.2 характеристики.

Тези умения, които са плод на знанията и дългогодишния опит на местните производители, придават на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ отличителните характеристики, останали непроменени от началото на производството, благодарение на които е съхранена репутацията на продукта.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е най-типичният специалитет на Романя. Той се намира почти навсякъде — по улиците на Романя, произвеждан от „piadinare“ (жени, занимаващи се с печенето на „piadina“) в характерните колоритни павилиони, в ресторанти, специализирани магазини и предприятия за производство на храни. „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е толкова известен продукт, че е познат далеч извън границите на областта.

Това е продукт от тесто, приготвено от брашно, вода, сол, мазнина и някои незадължителни съставки, обработено по стара традиция, който се представя под формата на кръгла питка с цвят бял до слонова кост, с характерни, кехлибарено оцветени петна с различна големина и оттенъци по двете страни и с уханен аромат и характерен мирис, наподобяващ този на току-що изпечен хляб.

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)

Репутацията на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ се преплита с историята, с местните традиции и дори с начина на изразяване и народните вярвания.

Терминът „piada“ е официално възприет благодарение на Джовани Пасколи, който въвежда в италианския език използваната в Романя дума „piè“. В своя прочута кратка поема поетът възпява „piadina“ — тази храна, стара „почти колкото човечеството“ — и я определя като „националния хляб на жителите на Романя“, създавайки неразривна връзка между „Piadina“ и Романя.

В различни — често монографични — произведения са документирани характеристиките на „Piadina Romagnola“, като чрез исторически източници се доказва първоначалният произход на продукта, илюстрира се разликата между двата вида и се допринася за известността на продукта чрез предложения за приготвянето му и съвети във връзка със сервирането му. През 1913 г. в списанието „Il Plaustro“ Antonio Sassi определя тези „Piadine“ като „традиционни, вкусни сплеснати питки (schiacciate) на жителите на областта Романя“.

В речника „Vocabolario Romagnolo Italiano“ на Adelmo Masotti, издаден от издателство Zanichelli през 1996 г., се дава определение на „piada“ като „тънка плоска питка безквасен хляб (focaccia), която се пече върху нагорещена плоча и е типична за областта Романя“.

В различни цитати от литературата се прави разграничение по диаметър и дебелина между „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ и варианта „тип Римини“. Като пример могат да се посочат книгите, публикувани от Graziano Pozzetto — „La Piadina Romagnola Tradizionale“, издателство Panozzo Editore, Римини, 2005 г., и „Cucina di Romagna“, издателство Franco Muzzio, 2004 г. — в които е представена разликата между двата вида.

През 2004 г. в публикация е представена за първи път рецептата на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ също и на арабски, френски, английски, японски, китайски, руски, испански и немски език.

Многобройни са споменаванията на наименованието „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ в гастрономически издания и туристически справочници.

В справочника „Italia a tavola — Guida Gastronomica“ („Храната в Италия — гастрономически справочник“) (стр. 30, Touring Club italiano, 1984 г.) в главата, озаглавена „Piatti popolari di ieri diventano consumi popolari di oggi“ („Традиционните вчерашни ястия отново добиват популярност днес“), се споменава и описва „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“. В статията се описват необходимите съставки за приготвянето на продукта, начинът на консумация (нарязан или напълнен и сгънат на две), както и характерната му форма на плоска кръгла питка.

В туристическия справочник „Turismo gastronomico in Italia“ („Гастрономическият туризъм в Италия“) (стр. 367-8, Touring club italiano, 2001 г.) в раздела, посветен на областта Емилия-Романя, след кратко представяне на провинция Римини се посочва, че „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, пълнена с колбаси и сирене, е най-популярната храна в провинцията.

В произведението „Romagna — viaggio attraverso le regioni italiane“ („Романя — пътуване през италианските области“) (стр. 53, Finintenet S.p.A, 2002 г.) се съдържа глава, озаглавена „Rimini, il regno della Piadina“ („Римини — царството на „Piadina“), в която се описва „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“, както и начините на приготвяне и на консумиране на продукта, а именно пълнен със сирене и колбаси.

„Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“ е бил тема на предавания и в националните телевизионни мрежи. Може да се отбележи телевизионното предаване „Terra e Sapori“ („Земя и вкусове“), излъчено по Rai на 18 юли 2008 г. и озаглавено „Emilia Romagna: i segreti della Piadina“ („Емилия-Романя — тайните на „Piadina“), в което са представени съставките, рецептата и начините на приготвяне на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

И накрая, от известно време в Романя се провеждат събития, гастрономически конкурси и прояви, посветени на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

От 1993 г. в град Червия, провинция Равена, се провежда ежегодната проява „Piadina d'Autore“ („Piadina“ от производителя), на която се награждава най-добрата „piadina“, произведена в павилионите в областта.

От 1998 г. в Сантаркаджело ди Романя се провежда „Palio della Piadina“ („Наградата на „Piadina“) с цел да се запази жива традицията на този автентичен продукт на традиционната кухня в областта Романя.

В статия, публикувана на 6 юли 2009 г., се съобщава за присъждането на наградата за най-добра „Piadina“ — „la miglior Piadina: assegnato il premio della ricetta romagnola per eccellenza“ („Най-добрата „Piadina“: присъдена е наградата за най-добрата рецепта в областта Романя“).

Във връзка с „Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010“ („Награда за „Piadina“ в областта Романя — най-добрата „Piadina“ за 2010 г.“) е публикувано съобщение за медиите.

Сред най-новите прояви са:

„Lo Sposalizio della Piadina“, чието начало е поставено в Чезена през 2002 г. с цел да се изтъкне традицията в производството на „Piadina Romagnola“/„Piada Romagnola“.

„Piadina Days“ („Дни на „Piadina“) е двудневна проява, в рамките на която от 2010 г., като част от „Wine Food Festival“ („Фестивал на виното и храните“) на областта Емилия-Романя, се организират събития, представления, концерти и дегустации на „Piadina“ в цялата област.

Препратка към публикуваната спецификация

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

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния интернет адрес: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана), а след това — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

⁽³⁾ Вж. бележка под линия 2.

Публикация на заявление за регистрация 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

(2014/C 153/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за регистрация 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⁾

„JAMBON DE VENDEE“

ЕО №: FR-PGI-0005-01135 — 30.7.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Jambon de Vendée“

2. Държава членка или трета държава

Франция

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

Продуктът „Jambon de Vendée“ се произвежда изключително от пресен заден свински бут без джоланите.

Цял, продуктът „Jambon de Vendée“ е без кости, във форма на правилен паралелепипед с яйцевидно очертание. Повърхността му е с цвят на светъл кестен, тъй като е покрита със смес от подправки.

При нарязване вътрешността му е червена, с очертани бели ивици мазнина. Оцветяването е светло и напомня сурово месо. По края на резените има кант с кестеняв цвят, който се дължи на подправките.

Продуктът „Jambon de Vendée“ е с мека, нежна и сочна консистенция.

„Jambon de Vendée“ е с характерен плодов мирис, дължащ се на винения дестилат, и с аромат на подправки, които са втрити в него (канела, черен пипер, машерка, дафинов лист...). Соленият вкус на „Jambon de Vendée“ е дискретен. Продуктът е несъмнено със сложен букет от аромати и напълно изразена изтънченост, още повече че ароматите, отделяни при протеолизата и окислението на мазнините, не са силно изразени.

„Jambon de Vendée“ е със съдържание на влага в обезмазнения продукт по-ниска от 76 %.

Съдържанието на общи захари (лактоза, декстроза, захароза, глюкоза) в продукта е по-ниска от 1 %.

В края на производствения процес теглото на целия бут е 4,5 — 7,5 kg.

„Jambon de Vendée“ се представя и предлага в търговската мрежа цял, на половини, четвъртини, на порции, резени, кубчета или тънки ивици.

⁽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.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Като суровина се използва изключително прясно, незамразено месо от свине, отглеждани за месо, като теглото на студения кланичен труп е 80 — 95 kg.

Периодът между клането, транжирането и обезкостяването на бутите трябва да е възможно най-кратък и да не надхвърля 6 дни.

Пресните бутове, които се използват за производството на „Jambon de Vendée“, се характеризират със:

- тегло в прясно състояние 8 — 12 kg;
- дебелина на слоя вътрешна мазнина по-малка от 25 mm;
- бяла твърда мазнина и розово месо;
- рН 5,5 — 6,2;
- температура в сърцевината на бута 0 °C — + 5 °C.

Останалите суровини, които се използват за производството на „Jambon de Vendée“, са:

- суха морска сол на зърна;
- винен дестилат с алкохолно съдържание по обем равно или по-високо от 40°;
- подправки и аромати, сред които не по-малко от 60 % канела, черен пипер, машерка и дафинов лист;
- разрешени добавки — захари (декстроза, захароза, лактоза, глюкоза), селитра (E252), натриев нитрат (E 251), нитритна сол, калиев нитрит, ферменти.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

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

Етапите на производство на „Jambon de Vendée“ от получаването на пресните бутове до експедицията на крайния продукт преди транжирането и опаковането, се осъществяват в географския район.

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

„Jambon de Vendée“ се предлага в търговската мрежа цял, на половини, четвъртини, на резени с различна дебелина, на кубчета или тънки ивици.

Продуктът може да бъде опакован във вакуум или в модифицирана атмосфера.

Температурата в помещението за транжиране и/или опаковане трябва да е равна или по-ниска от 12 °C.

3.7. Специфични правила за етикетирание

Наред със задължителните означения, приложими за колбасарските продукти, етикетът на продукта съдържа следните означения:

- названието на защитеното географско указание: „Jambon de Vendée“;
- координатите на преработвателя.

4. Кратко определение на географския район

Географският район на производство на „Jambon de Vendée“ представлява хармонична цялост от географска гледна точка, която отговаря едновременно на критериите, свързани с естествената среда, с уменията на производителите, с традициите в производството и потреблението, както и с общоизвестността на географското наименование.

Географският район на защитеното географско указание „Jambon de Vendée“ обхваща:

- целия департамент Vendée;
- департамент Loire-Atlantique, кантони: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1-ви, 2-ри, 3-ти, 4-ти, 5-ти, 6-ти, 7-ми, 8-ми, 9-ти, 10-ти и 11-ти кантон), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble;
- департамент Maine-et-Loire, кантони: Cholet (1-ви и 3-ти кантон, частично 2-ри кантон), Montfaucon-Montigné.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфични характеристики на географския район

Природни фактори

Разположен по протежение на Атлантическия океан, географският район на „Jambon de Vendée“ е с океански климат. Есента и зимата са обикновено меки и влажни, като едва средно 40 дни в годината са мразовити, а дъждовете са чести, но не силни.

Почвите в географския район, развили се върху твърдите кисели скали на Армориканския масив, обуславят храстовидната растителност. Релефът е хълмист, навсякъде се виждат плетове, селското стопанство е ориентирано към животновъдството във всичките му форми, като множество малки изолирани стопанства са принудени да живеят при условия на полуавтаркия.

Човешки фактори

Географският район на „Jambon de Vendée“ се различава от съседните територии с броя и многообразието на наличните предприятия за осоляване, създадени по цялата територия и по-специално в селските райони, в близост до традиционните селски стопани, където са съхранени някогашните умения. Доколкото свиневъдството се развива от години и в района има солници, осолените продукти и свинският бут от дълго време заемат значимо място в храненето на жителите на Vendée.

Специфични умения

Първата специфична операция от процеса на производство на „Jambon de Vendée“, която изисква особени умения, е обезкостяването — практика, която не е много разпространена при видовете сурово сушен свински бут. При производство на „Jambon de Vendée“ обезкостяването се извършва на ръка, като се прилага т.нар. метод „de l'os coulé“ (плъзгане на ножа по костта), при който бедрената кост се отделя, без да се разрязва бутът. След изчистването бутотовете се осоляват ръчно чрез втриване на солта. На този етап се извършва и втриването на винения дестилат и на сместа от подправки и аромати. Бутото веднага се увиват в текстилна материя, което позволява виненият дестилат и подправките да останат в контакт с месото през целия период на зреене. Фазата на зреене на „Jambon de Vendée“ също е много специфична, защото се състои от отцеждане, последвано от механично пресоване между две дъски, като общата продължителност на тези два етапа е минимум 28 дни. Следва етап на сушене с минимална продължителност 5 дни. Сушенето е сравнително кратко и общата продължителност на процеса на производство е ограничена до 80 дни. Бутът не се опушва.

Въпреки че в края на 80-те години на миналия век продуктът е вписан в Code des usages de la Charcuterie (Кодекс на добрите практики в колбасарството), необходимите за производството му умения остават локализирани в департамент Vendée и в околностите на градовете Nantes и Cholet. На практика географският район обхваща всички известни оператори, които постоянно произвеждат „Jambon de Vendée“ съгласно установените правила за производство.

5.2. Специфични характеристики на продукта

„Jambon de Vendée“ се отличава от останалите сушени свински бутове със своята форма на правилен паралелепипед с яйцевидно очертание, както и с хомогенното си кестеняво оцветяване, което се дължи на подправките. Нарязан, продуктът е светлочервен, а тъмният цвят на канта по края на резените напомня за втритите подправки.

От органолептична гледна точка продуктът „Jambon de Vendée“ придобива плодов мирис, който се свързва с наличието на винен дестилат, както и на сложен букет от аромати, дължащ се на втритата смес от подправки.

При опитване се отличава с мека и нежна консистенция. Вкусът му е значително по-слабо повлиян от ароматите, отделяни при протеолизата и окислението на мазнините, в сравнение с по-голямата част от сурово сушените свински бутове. Не е опушен, за разлика от по-голямата част от сурово сушените свински бутове с кратък период на сушене. Соленият му вкус е слабо изразен.

Поради не толкова твърдата си консистенция, която не позволява фино нарязване на тънки резени, по традиция „Jambon de Vendée“ е консумиран на дебели препечени резени. Този начин на консумиране все още се използва в значителна степен в наши дни в по-голямата част от географския район, въпреки разпространението на продажбата на по-тънки резени.

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 на „Jambon de Vendée“ с географския район се основава едновременно на специфичните характеристики на продукта, свързани с уменията на специалистите по осоляването от географския район, и на солидната репутация.

Специфични характеристики, свързани с наследени умения за производство, адаптирано към конкретните обстоятелства

Уменията на специалистите по осоляване са се развили при характерни за географския район обстоятелства, играещи основна роля при производството на този вид свински бут, което се характеризира с кратък производствен цикъл, с цел да се избегнат евентуални проблеми при сушенето и съхраняването. Меката зима и честите валежи са принудили операторите да разработят алтернативни стратегии, за да осигурят съхранението.

Така производителите от географския район са започнали да обезкостяват бута, тъй като костите са потенциален източник на инфекция на свинския бут с микроорганизми, и да практикуват масово втриването на смес от подправки и винен дестилат в бута. Отстраняването на костта позволява също така солта да проникне до сърцевината на свинския бут.

Необходимостта бутът да се произведе в кратък период от време е довела също така до въвеждането от страна на производителите на притискане на бута между две дървени дъски, за да се ускори изтичането на сока и съответно да се съкрати продължителността на сушенето.

В наши дни „Jambon de Vendée“ е запазил крехката си и мека консистенция, както и светлочервения си цвят, поради краткия период на сушене, който е част от наследената традиция на производство. Характерният вкус, който се дължи на втриването на винен дестилат и подправки, съществено отличава продукта от останалите видове сурово сушен свински бут.

Соленият вкус на „Jambon de Vendée“ не е силно изразен благодарение на внимателно извършваното на ръка и точно дозирано осоляване.

Търсенето от страна на потребителите нараства от периода 1960—1970 г. насам. Потребителите настойчиво търсят традицията, като същевременно стават по-взискателни. Това е довело до развитието на занаятчийски предприятия, специализирани в производството на селскостопански хранителни продукти, по-специално в колбасарството, и е способствало за определянето на характеристиките на настоящия продукт, а именно финия му аромат и ниското съдържание на сол.

Репутация, свързана с наименованието „Jambon de Vendée“

Наименованието „Jambon de Vendée“ се е появило във връзка с продукта към средата на 70-те години на миналия век и се е развило през следващите десетилетия.

Навремето е ставало дума за продукт от стопанството, предназначен за консумация от семейството или за продажба на местния пазар. По тази причина първите писмени следи, в които се описват характеристиките на „Jambon de Vendée“, се появяват едва през втората половина на XIX век. В много източници от този период се споменава сурово сушеният свински бут от Vendée, осолен с морска сол, ароматизиран с подправки и винен дестилат, с характерен кратък период на сушене.

В периода 1970—1980 г. продуктът се предлага все по-масово в търговската мрежа под търговското наименование „Jambon de Vendée“. Освен споменаването в различните произведения, посветени на гастрономията на Vendée, в първото издание на енциклопедията на колбасарството, публикувана през 1982 г. от дружеството Soussana под редакцията на Jean-Claude Frentz, се появява определение на продукта.

Организираният през 1989 г. в Pouzauges първи конкурс на истинския продукт „Jambon de Vendée“ получава силен отглас в медиите. От този момент нататък репутацията на „Jambon de Vendée“ бързо прехвърля границите на района и към продукта започват да се правят препратки на национално равнище.

В проучвания на панела AC Nielsen, проведени през 2003 г., продуктът е класиран на трето място сред сурово сушените свински буюве по обем и по стойност на продажбите в магазините на самообслужване във Франция.

Препратка към публикуваната спецификация

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Вж. бележка под линия 2.

Известие до производителите и вносителите на флуоровъглеродороди и до новите предприятия, които възнамеряват да пускат флуоровъглеродороди в насипно състояние на пазара в Европейския съюз през 2015 г.

(2014/C 153/07)

1. Настоящото известие е адресирано до предприятията, за които се отнася Регламент (ЕС) № 517/2014 на Европейския парламент и на Съвета от 16 април 2014 г. относно флуорираните парникови газове и за отмяна на Регламент (ЕО) № 842/2006⁽¹⁾ (наричан по-нататък „Регламентът“):

- а) **производителите и вносителите**, които възнамеряват да пуснат флуоровъглеродороди на пазара на Съюза през 2015 г. и следващите години в количества, равностойни поне на 100 тона CO₂, и които са докладвали съгласно Регламент (ЕО) № 842/2006, че са пуснали повече от 1 тон флуоровъглеродороди на пазара на Съюза от 2009 г. до 2012 г.;
- б) предприятия, които **възнамеряват да пуснат** флуоровъглеродороди на пазара на Съюза през 2015 г. в количества, равностойни поне на 100 тона CO₂, които не са докладвали съгласно Регламент (ЕО) № 842/2006, че са пуснали повече от 1 тон флуоровъглеродороди на пазара на Съюза от 2009 г. до 2012 г.

2. Флуоровъглеродороди означава веществата, изброени в раздел 1 от приложение I към Регламента, или смеси, които съдържат някое от следните вещества:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Пускането на тези вещества на пазара за всички видове употреба, които не са изброени в член 15, параграф 2, букви а) — д) от Регламента, трябва да се отчита в квотната система, предвидена в членове 15 и 16 от Регламента.

4. Освен това пускането на флуоровъглеродороди на пазара от всяко предприятие подлежи на количествени ограничения.

Комисията разпределя квоти на предприятията, изброени в точка 1, букви а) и б) от настоящото известие. Разпределението на квотите се определя:

- в съответствие с член 16, параграфи 1, 4 и 5, както и с приложения V и VI към Регламента — за производителите и вносителите, посочени в точка 1, буква а) от настоящото известие;
- в съответствие с член 16, параграфи 2 и 5, както и с приложения V и VI към Регламента — за предприятията, посочени в точка 1, буква б) от настоящото известие.

Само за производители и вносители, докладвали, че са пуснали флуоровъглеродороди на пазара от 2009 до 2012 г., както е посочено в точка 1, буква а) от настоящото известие

5. Всяко такова предприятие, което възнамерява през 2015 г. да пусне флуоровъглеродороди на пазара на Съюза, трябва да следва процедурата, описана в точки 6—11 от настоящото известие.

6. Предприятието трябва да се регистрира в регистъра най-късно до **1 юли 2014 г.** Европейската комисия ще изпрати координатите за връзка, съдържащи се в базата данни BDR на Европейската агенция за околна среда, в която се съхраняват изискваните съгласно Регламент (ЕО) № 842/2006 годишни доклади на предприятията относно флуорираните газове. От предприятията се изисква да актуализират своите координати за връзка, ако е необходимо, и да представят надлежно попълнените „формуляри за регистрация“ на адрес [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Образците са на разположение и на уебсайта на Европейската комисия (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Своевременната регистрация в горепосочения срок е предпоставка за участие в разпределянето на квотите.

7. С оглед на изчисляването на референтните стойности, за което е необходимо да бъдат изключени количествата флуоровъглеродороди за видовете употреба, посочени в член 15, параграф 2 от Регламента, въз основа на наличните данни предприятието следва да уведоми Европейската комисия за флуоровъглеродороди, пуснати на пазара от 2009 до 2012 г. за видовете употреба, изброени в член 15, параграф 2, букви а) — д), поотделно за всяка категория употреба и вещество и за всяка година от 2009 до 2012 г.

Тази информация, съдържаща поне елементите на образаца относно „изключените от конкретния режим видове употреба“, който е на разположение на уебсайта (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), следва да бъде подадена до Европейската комисия чрез електронна поща на адрес [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] преди **1 юли 2014 г.**

⁽¹⁾ ОВ L 150, 20.5.2014 г., стр. 319.

8. Ако предприятието възнамерява да пусне на пазара допълнителни количества флуоровъглеродороди в съответствие с член 16, параграф 4 от Регламента, то трябва да попълни и подаде „декларацията за необходими квоти за 2015 г.“, която е на разположение на уебсайта на Европейската комисия (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Надлежно попълненият формуляр следва да бъде изпратен на адрес [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

9. Комисията ще счита за валидни само надлежно попълнени „декларации за необходими квоти за 2015 г.“, в които няма грешки и които са получени не по-късно от **1 юли 2014 г.**

10. Предприятията се насърчават да подават своите „формуляри за регистрация“, информацията за пускането на пазара за „изключени от конкретния режим видове употреба“ и своята „декларация“ едновременно и възможно най-бързо с оглед на евентуални корекции и повторно подаване на заявленията преди крайния срок.

11. Подаването на „формуляри за регистрация“ или „декларация за необходими квоти за 2015 г.“ само по себе си не дава право за пускане на флуоровъглеродороди на пазара от 2015 г. нататък.

Само за предприятия, които не са докладвали, че са пуснали флуоровъглеродороди на пазара от 2009 до 2012 г., както е посочено в точка 1, буква б) от настоящото известие

12. Всяко такова предприятие, което желае да пусне флуоровъглеродороди на пазара, трябва да следва процедурата, описана в точки 13—17 от настоящото известие.

13. Предприятието трябва да се регистрира в регистъра до **1 юли 2014 г.** Регистрацията се извършва чрез изпращане на надлежно попълнени формуляри за регистрация на адрес [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Образците са на разположение на уебсайта на Европейската комисия (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Комисията ще счита за валидни само надлежно попълнените формуляри за регистрация, които са без грешки и са получени до **1 юли 2014 г.**

14. Освен това предприятията трябва да попълнят „декларацията за намерение за пускане на флуоровъглеродороди на пазара“, която е на разположение на уебсайта на Европейската комисия (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), и да я изпратят на адрес [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

15. Комисията ще счита за валидни само надлежно попълнени „декларации за намерение за пускане на флуоровъглеродороди на пазара“, в които няма грешки и които са получени не по-късно от **1 юли 2014 г.**

16. Предприятията се насърчават да подават своите „формуляри за регистрация и декларации за намерение за пускане на флуоровъглеродороди на пазара“ едновременно и възможно най-бързо с оглед на евентуални корекции и повторно подаване на заявленията преди крайния срок.

17. Подаването на „формуляри за регистрация“ или „декларация за намерение за пускане на флуоровъглеродороди на пазара“ само по себе си не дава право за пускане на флуоровъглеродороди на пазара през 2015 г.

ПОПРАВКИ

Поправка на Съобщение на Комисията във връзка с прилагането на Директива 2006/42/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 17 май 2006 година относно машините и за изменение на Директива 95/16/ЕО (преработена версия)

(Официален вестник на Европейския съюз C 110 от 11 април 2014 г.)

(2014/C 153/08)

На страница 63

вместо:

„CEN	EN 16252:2012 Машини за уплътняване на отпадъчни или рециклируеми материали. Хоризонтални преси за балиране. Изисквания за безопасност	5.4.2013 г.“		
------	--	--------------	--	--

да се четат:

„CEN	EN 16252:2012 Машини за уплътняване на отпадъчни или рециклируеми материали. Хоризонтални преси за балиране. Изисквания за безопасност	5.4.2013 г.		
CEN	EN 16307-1:2013 Индустриални кари. Изисквания за безопасност и проверка. Част 1: Допълнителни изисквания за самоходни кари, различни от кари без водач, кари с променлив обсег и кари с товароносещо устройство	5.4.2013 г.“		

ISSN 1977-0855 (електронно издание)
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG