



Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2015/C 186/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7561 — PRE/AXIS) ⁽¹⁾	1
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2015/C 186/02	Обменен курс на еврото	2
2015/C 186/03	Нова национална страна на разменни евромонети	3

V Становища

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

Европейска комисия

2015/C 186/04	Покана за представяне на кандидатури 2015 г. — Трета програма за действие на Съюза в областта на здравето (2014—2020 г.) ⁽¹⁾	4
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Европейски център за развитие на професионалното обучение

2015/C 186/05	Открита покана за представяне на предложения — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 — ReferNet — Европейска мрежа на Cedefop за информация относно професионалното образование и обучение (ПОО)	5
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2015/C 186/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	7
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

2015/C 186/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia) — Дело — кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	8
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2015/C 186/08	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	9
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

⁽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.7561 — PRE/AXIS)****(текст от значение за ЕИП)**

(2015/C 186/01)

На 22 май 2015 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/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32015M7561. 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⁾

4 юни 2015 година

(2015/C 186/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1317	CAD	канадски долар	1,4089
JPY	японска йена	140,47	HKD	хонконгски долар	8,7733
DKK	датска крона	7,4599	NZD	новозеландски долар	1,5834
GBP	лира стерлинг	0,73540	SGD	сингапурски долар	1,5221
SEK	шведска крона	9,3396	KRW	южнокорейски вон	1 256,92
CHF	швейцарски франк	1,0551	ZAR	южноафрикански ранд	13,9625
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,0177
NOK	норвежка крона	8,7370	HRK	хърватска куна	7,5605
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 047,75
CZK	чешка крона	27,467	MYR	малайзийски рингит	4,1867
HUF	унгарски форинт	312,30	PHP	филипинско песо	50,790
PLN	полска злота	4,1692	RUB	руска рубла	62,1695
RON	румънска лея	4,4285	THB	тайландски бат	38,171
TRY	турска лира	3,0377	BRL	бразилски реал	3,5498
AUD	австралийски долар	1,4618	MXN	мексиканско песо	17,5812
			INR	индийска рупия	72,4362

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

Нова национална страна на разменни евромонети

(2015/C 186/03)



Национална страна на новата възпоменателна разменна монета от 2 евро, емитирана от Австрия

Разменните евромонети са законно платежно средство в цялата еврозона. Комисията публикува описание на изображенията на всички нови монети, за да уведоми обществеността и всички работещи с монети лица ⁽¹⁾. В съответствие със заключенията на Съвета от 10 февруари 2009 г. ⁽²⁾ държавите членки от еврозоната и държавите, сключили парично споразумение с Европейския съюз относно емитирането на евромонети, разполагат с правото да емитират възпоменателни разменни евромонети при определени условия, сред които е използването единствено на монети с номинал 2 евро. Тези монети притежават техническите характеристики на обикновените разменни монети от 2 евро, но на националната си страна имат възпоменателен мотив с ясно изразена символика за конкретната държава или за Европа като цяло.

Емитираща държава: Австрия

Възпоменателно събитие: 200 години от създаването на Австрийската национална банка (Oesterreichische Nationalbank)

Описание на изображението: На монетата са изобразени двама богове от римската митология които са релефно изсечени над входа на основната сграда на Австрийската национална банка (АНБ): отляво — Меркурий, пратеник на боговете и бог на търговците и търговията; отдясно — Фортуна, богиня на съдбата и благоденствието, изобразена с рога на изобилието. На фона, от левия до десния край на вътрешния пръстен, е изобразена основната сграда на АНБ. Декоративна лента по протежението на долната част на вътрешния пръстен пресъздава цветовете — червено-бяло-червено — на австрийското национално знаме, като червеният цвят се символизира, според правилата на хералдическото изобразяване, от гъсти вертикални линии. Годините „1816“ и „2016“ отляво на Меркурий отбелязват годината на основаване на АНБ и двестагодишния юбилей. Надписите по краищата на златистия център са „Republik Österreich“ (Република Австрия) и „200 Jahre Oesterreichische Nationalbank“ (200 години Австрийска национална банка).

По външния пръстен на монетата са изобразени дванадесетте звезди на европейското знаме.

Тираж: 16 милиона монети

Дата на емисията: 2016 г.

⁽¹⁾ Вж. ОВ С 373, 28.12.2001 г., стр. 1 за всички национални страни на монетите, емитирани през 2002 г.

⁽²⁾ Вж. заключенията на Съвета по икономически и финансови въпроси от 10 февруари 2009 г. и Препоръката на Комисията от 19 декември 2008 г. относно общи насоки за националните страни и емитирането на разменни евромонети (ОВ L 9, 14.1.2009 г., стр. 52).

V

(Становища)

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Покана за представяне на кандидатури 2015 г.**Трета програма за действие на Съюза в областта на здравето (2014—2020 г.)**

(текст от значение за ЕИП)

(2015/C 186/04)

Днес се публикува поканата за представяне на кандидатури „Здраве – 2015 г.“ в рамките на Третата програма за действие на Съюза в областта на здравето (2014—2020 г.)⁽¹⁾.

Настоящата покана съдържа:

— Покана за представяне на предложения за отпускане на финансова помощ за конкретни действия под формата на безвъзмездни средства за проекти.

Крайният срок за подаване на предложения онлайн е 15 септември 2015 г.

Цялата информация, включително Решението на Комисията от 2 юни 2015 г. относно приемане на работна програма за 2015 г. за изпълнение на Третата програма за действие на Съюза в областта на здравето (2014—2020 г.) и относно подбора, отпускането и други критерии за финансово подпомагане на действията по тази програма, могат да се намерят на уебсайта на Изпълнителната агенция за потребителите, здравеопазването, селското стопанство и храните (Chafea) на следния адрес:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

⁽¹⁾ Регламент (ЕС) № 282/2014 на Европейския парламент и на Съвета от 11 март 2014 г. за създаване на Трета програма за действие на Съюза в областта на здравето (2014—2020 г.) и за отмяна на Решение № 1350/2007/ЕО (ОВ L 86, 21.3.2014 г., стр. 1).

ЕВРОПЕЙСКИ ЦЕНТЪР ЗА РАЗВИТИЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ

Открита покана за представяне на предложения — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15

ReferNet — Европейска мрежа на Cedefop за информация относно професионалното образование и обучение (ПОО)

(2015/C 186/05)

1. Цели и описание

С оглед установяване на Европейска мрежа за информация относно ПОО — ReferNet настоящата покана има за цел да избере по един кандидат от всяка допустима държава (държавите — членки на ЕС, Исландия и Норвегия), с които Cedefop ще сключи четиригодишно рамково споразумение за партньорство.

Европейският център за развитие на професионалното обучение (Cedefop) е агенция на Европейския съюз (ЕС), създадена през 1975 г. и със седалище в Гърция от 1995 г. Признат за авторитетен източник на информация и експертни познания относно професионалното образование и обучение, уменията и компетенциите, неговата мисия е да подкрепя развитието на политиката за европейско професионално образование и обучение (ПОО) и да допринесе за нейното прилагане.

ReferNet е Европейската мрежа на Cedefop за информация относно ПОО. Мисията, отредена на ReferNet, е да подкрепя Cedefop чрез докладване за национални системи и политики за развитие на ПОО и чрез повишаване на публичността на ПОО и на продуктите на Cedefop. Тя включва 30 членове, известни като национални партньори на ReferNet, от държавите — членки на ЕС, Исландия и Норвегия. Националните партньори на ReferNet са ключови институции, свързани с ПОО или с политиките в областта на пазара на труда в страната, която те представляват.

Рамковите споразумения за партньорство се прилагат чрез конкретни годишни споразумения за безвъзмездна помощ. Поради това след подписването на рамково споразумение за партньорство за периода 2016—2019 г., избраните кандидати ще бъдат поканени да представят заявлението за безвъзмездна помощ за 2016 г. (което може да доведе до подписването на конкретно споразумение за безвъзмездна помощ за 2016 г.). Кандидатът трябва да докаже своите възможности за извършване на всички дейности, предвидени през четиригодишния период, и да осигури подходящо съфинансиране за реализирането на поставените задачи.

2. Бюджет и срок на проекта

Прогнозният бюджет, предвиден за четиригодишния срок на рамковите споразумения за партньорство, възлиза на 4 000 000 евро съгласно решенията на бюджетния орган.

Общият предвиден бюджет за годишния работен план за 2016 г. (продължителност на проекта: 12 месеца) е 980 000 евро за 30-те партньори (от 28-те държави — членки на ЕС, Исландия и Норвегия).

Безвъзмездната помощ варира в зависимост от населението на държавата и се отпуска за реализирането на годишен работен план. Общият предвиден бюджет за годишния работен план за 2016 г. ще се разпредели на основата на три групи държави според населението на държавата:

- Група 1: Хърватия, Кипър, Естония, Латвия, Литва, Люксембург, Малта, Словения и Исландия. Максимална сума на безвъзмездната помощ: 23 615 евро.
- Група 2: Австрия, Белгия, България, Чешка република, Дания, Финландия, Гърция, Унгария, Ирландия, Нидерландия, Португалия, Румъния, Словакия република, Швеция и Норвегия. Максимална сума на безвъзмездната помощ: 33 625 евро.
- Група 3: Франция, Германия, Италия, Полша, Испания, Обединеното кралство. Максимална сума на безвъзмездната помощ: 43 620 евро.

Безвъзмездната помощ от Съюза представлява финансово участие в разходите на бенефициента (и/или съвместните бенефициенти), които задължително се допълват със собствено финансово участие, както и/или вноски от местни, регионални, национални и/или частни организации. Общото финансово участие на Съюза не може да надвишава 70 % от допустимите разходи.

Cedefop си запазва правото да не отпусне целия предвиден бюджет.

3. Критерии за допустимост

За да бъдат допуснати до участие, кандидатите трябва да отговарят на следните изисквания:

- а) да бъдат публична или частна организация със статут на юридическо лице и правосубектност (следователно физически лица не могат да кандидатстват).

б) да са регистрирани в държава, където безвъзмездната помощ се прилага, т.е. в една от следните групи държави:

- ЕС-28 (Австрия, Белгия, България, Хърватия, Кипър, Чешката република, Дания, Естония, Финландия, Франция, Германия, Гърция, Унгария, Ирландия, Италия, Латвия, Литва, Люксембург, Малта, Нидерландия, Полша, Португалия, Румъния, Словакия, Словения, Испания, Швеция, Обединеното кралство);
- асоциирани държави (Исландия и Норвегия).

4. Краен срок

Заявленията за рамковото споразумение за партньорство трябва да бъдат изпратени **най-късно до 21 август 2015 г.**

5. Допълнителна информация

Подробните спецификации към поканата за представяне на предложения, формулярът за заявление и приложенията към него могат да бъдат намерени на интернет страницата на Cedefop от 8 юни 2015 г. на адрес:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Заявленията трябва да са съобразени с изискванията, посочени в пълния текст на поканата, както и да са подадени на предоставените официални формуляри.

Оценката на предложенията ще се извършва въз основа на принципите на прозрачност и равно третиране.

Всички подадени заявления се оценяват от комисия от експерти съгласно критериите за допустимост, изключване, подбор и възлагане, определени в пълния текст на поканата.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.7647 — Bridgепoint/Nordic Cinema Group Holding)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2015/C 186/06)

1. На 28 май 2015 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие Bridgепoint Advisers Group Limited („Bridgепoint“, Обединеното кралство) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Nordic Cinema Group Holding AB („Nordic Cinema Group“, Швеция) посредством покупка на дялове/акции.
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
 - за предприятието Bridgепoint: дружество за частни капиталови инвестиции;
 - за предприятието Nordic Cinema Group: кинооператор, извършващ дейност в Естония, Финландия, Латвия, Литва, Норвегия и Швеция.
3. След предварително проучване Комисията смята, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле 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 съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.
4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележките могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата, с позоваване на референтен номер M.7647 — Bridgепoint/Nordic Cinema Group Holding, 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 („Регламентът за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia)
Дело — кандидат за опростена процедура
(текст от значение за ЕИП)
(2015/C 186/07)

1. На 28 май 2015 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятията QDB Holdings Group/Dawn Meats (Dawn Meats, Ирландия) и Terrena (Франция) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятието Elivia (Франция) посредством покупка на дялове/акции. Elivia понастоящем е притежавано изцяло от Terrena.
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
 - за предприятието Dawn Meats: клане на животни, обезкостяване и по-нататъшна обработка на месо, включително получаване на странични продукти от кланици, с основна дейност в сектора на говеждото и агнешкото месо,
 - за предприятието Terrena: различни дейности в рамките на веригите за създаване на стойност на селскостопанските продукти, включително преработката и предлагането на пазара на продукти от месо,
 - за предприятието Elivia: клане на добитък, производство и продажба на пресни и преработени продукти от говеждо месо, включително получаване на странични продукти от кланици, предимно във Франция.
3. След предварително проучване Комисията смята, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле 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 съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разглеждано по процедурата, посочена в Известието.
4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата, с позоваване на референтен номер M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia, 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 („Регламентът 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

(2015/C 186/08)

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⁾

„ISTARSKI PRŠUT“/„ISTRSKI PRŠUT“

ЕС №: MULTI-PDO-0005-01041 — 4.10.2012 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“

2. Държава членка или трета държава

Република Хърватия/Република 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 в точка 1

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ е траен сушен месен продукт от свински бут без джолана, кожата, подкожната мастна тъкан, с тазовите кости, получен чрез сухо осоляване с морска сол и подправки, сушен на въздух без опушване и подложен на процеси на сушене и зреене, които продължават най-малко 12 месеца.

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ има продълговата форма, тъй като в него са оставени тазовите кости. Джоланът се отделя в глезенната става, а кожата с подкожната мастна тъкан също се сваля, освен в частта под глезенната става (10 — 15 cm). „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ има правилно заоблен ръб, гладки повърхности, чисти или с наслага от тънък слой плесен. Мускулната тъкан в напречен разрез има еднообразен розово-червен цвят без изразени обезцветени места, а мастната тъкан трябва да бъде бяла на цвят. „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ има характерен мирис на сушено зряло свинско месо и растителни подправки, и умерено солен вкус.

Когато продуктът е подготвен за продажба, той притежава следните физични и химични свойства: съдържание на натриев хлорид по-малко от 8 %, а активността на водата (aw) трябва да бъде по-ниска от 0,93.

⁽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.

Теглото на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ към момента на пускане на пазара трябва да възлиза най-малко на 7 kg.

3.3. Суровини (само за хранителни продукти)

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ се произвежда от бутове на свине, потомци на родители от чиста порода и техните кръстоски, без породата Piétrain нейните кръстоски.

Средната телесна маса на свинете, по общности към момента на клането трябва да бъде по-висока от 160 kg живо тегло, а свинете трябва да са на възраст най-малко девет месеца. Бутовете се обработват така, че се оставят тазовите кости (слабинната кост, седалищната кост и пубисната кост), а кръстната кост и опасните прешлени се отстраняват. Кръстната кост се отстранява чрез разрязване на сакро-илиачната става. Масата на обработените бутове трябва да бъде по-голяма от 13 kg.

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход)

Храненето на свинете за угодяване за производство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ се извършва с фуражни смеси. Всички съставки на фуражната смеска, освен минералите, витамините и останалите добавки трябва да произхождат от райони, в които е разрешено производството на суровини, и които са описани в точка 4. Произходът на всички съставки трябва да се следи от мястото на производство до мястото на отглеждане.

Освен смеси, в храненето на свинете могат да се използват пшеница или пшеничени трици, прясна детелина и люцерна, тиква, зелени култури, фуражно цвекло, резени от цвекло, суроватка и варени картофи, които трябва да произхождат от същия географски район. За угодяването на свинете е забранено да се използва бирен малц, както и помия и кланични отпадъци.

Фураж, който произхожда от райони извън района на производство на суровините, може да се добавя в съответствие с правилата за хранене на животните, които се прилагат за ГУ от животински произход.

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

Всички етапи на производството на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ трябва да се осъществят в рамките на определения географски район, посочен в точка 4.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Istarski pršut“/„Istrski pršut“ се пуска на пазара на парче (цяла шунка) или под формата на опаковки, които могат да съдържат цяла шунка без кости, по-големи или по-малки парчета шунка или нарязана на тънки резени шунка. Посочените форми на шунката трябва да са пакетирани под вакуум или в модифицирана атмосфера.

Обезкостяването на шунката, нарязването ѝ на парчета или резени с цел оформяне на порции и пакетиране с оглед на по-сетнешна продажба трябва да се извършва единствено в района на производство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“. С ограничаването на нарязването и пакетирането на шунката до района на производството и силно се опростява контролът над процеса, улеснява се прилагането на системата за проследяване и се предотвратява рискът от измама и злоупотреба с означението, като на потребителите се гарантира изискваното качество на продукта. Със запазването на нарязването на парчета и пакетирането в рамките на района на производство се дава възможност също така този процес да се извършва от самите производители или от лица, които притежават необходимите умения и които добре познават спецификата и качеството на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, с което се гарантира запазването на началното качество на продукта и след нарязването на парчета и пакетирането.

3.7. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

След завършването на етапа на зреене, с нагорешено желязо върху шунката се нанася клеймо, което се състои от общ знак, който е един и същ за целия район на производство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, и цифров код на производителя. Общият знак изглежда по следния начин:



При пускането на пазара на целия продукт или на каквато и да е пакетирана част от него, етикетът на продукта трябва да съдържа общия знак на продукта и надписа „Istarski pršut“/„Istrski pršut“.

Надписът „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ трябва да бъде ясно четлив и незаличим и с големината, формата и цвета на буквите да изпъква по-ясно от който и да било друг надпис.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на суровините, предназначени за производство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ е ограничен до района на производство на продукта и до следните административни райони (županije) в Република Хърватия: Primorsko-goranska (само континенталната част, без островите), Karlovačka, Sisačko-moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka, Međimurska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska и Vukovarsko-srijemska.

Районът на производство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ е ограничен до част от района на полуостров Истрия, като не са включени островите, разположени около полуострова.

Границата на географския район на производство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ започва от залива Stupova, на границата между административните райони Istarska и Primorsko-goranska, и следва тази граница на север до границата с Република Словения.

По-нататък границата завива на запад и навлиза в територията на Република Словения, преминава южно от Ravni Kot, завива на северозапад към Vincarija, достига южно от Glavičorka, където за кратко завива на запад и отново на северозапад до Lipica, и достига до Mala Vrata. На това място границата на географския район завива на запад до Jelovščina, следва югозападно до Blažinov vrh, където остро завива на запад, преминава северно от Stružnjak и Gnojn, след което завива на югозапад и достига до пътя Jelovice – Podgorje. По-нататък границата преминава по посочения път северозападно през Podgorje и по-нататък по пътя северно от Praproče и Črnotiče. Тя продължава по пътя северно от Kastelec към Sočerb, но преди да достигне Sočerb завива към границата между Република Словения и Република Италия.

По-нататък границата преминава по границата между държавите в западна посока до морския бряг до San Bartolomeo и по брега на морето на югоизток се връща в началната точка в залива Stupova.

5. Връзка с географския район

5.1. Особенности на географския район

Основните особености на климата на полуостров Истрия се определят от средиземноморския климат, който в посока към вътрешността постепенно се изменя и преминава в континентален, като и двата типа климат се характеризират с чести ветрове, които през зимата духат в посока от север или съответно от изток. Това разпределение на ветровете през зимата е благоприятно за производството на шунка, което започва точно през това годишно време (осоляване и сушене). Особено благоприятно е въздействието на бората, силен североизточен вятър, идващ от планината Učka, който духа от сушата към морето и който прави възможно сушенето на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ само на въздух, без опушване, което съществено се отразява на качеството на шунката, съответно на характеристиките ѝ в сравнение с други шунки.

Познатият и специфичен вкус на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ освен на климата се дължи и на опита и уменията на много поколения истрийски земеделци.

Традиционно свинете в Истрия са се отглеждали повече от година, като са били хранени с различни храни, които са били достъпни в стопанствата през различните годишни времена: детелина и люцерна, тиква, зелени култури, фуражно цвекло, суроватка, варени картофи и др. Една от отдавна възприетите особености на истрийския метод е съставът на сухата саламура, която се е приготвяла от сол и една или повече подправки (чер пипер, чесън, дафинов лист, розмарин). Друга особеност е начинът, по който бутът се отделя от половината на тялото, и начинът, по който шунката се оформя и приготвя. Например, традиционният и наистина уникален начин на обработка на бута се е запазил от времето, когато селските домакинства са имали нужда колкото се може по-голяма част от мастната тъкан да се претопи в мас, която да се запази за използване по-късно. Поради това според традиционната рецептура от „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ през първия етап на приготвянето се отделя всичката кожа и подкожна мастна тъкан, което е рядка практика, почти изключение по отношение на начините на производство на шунка в други райони. Още една характеристика на обработката на бута е, че не се отделят тазовите кости, поради което на бута остава повече месо, което го прави по-голям.

Умението за производство на шунка в Истрия датира от няколко века, в течение на които традиционните методи са се усъвършенствали. Най-старият намерен засега надпис от района на Истрия, в който изрично се споменава понятието „шунка“, произхожда от 1580 г., когато в написаните на глаголица бележници на община Roč е отбелязано, че наред с другите храни за честването на сватбата на местен велможа е била поръчана и шунка (Dražen Vlahov: „Knjiga računa oršine Roč (1566 — 1628 г.)“, Държавен архив на Pazin, Pazin, 2009 г. стр. 102 — 103; Също така в Roč, но малко по-късно, в 1594 г. за обяда на капитана на Rašpor (управител на венецианския дял на северна Истрия) и неговата свита по повод на честването на празника на Света Марина е поръчана шунка (пак там, стр. 110 — 111). Запис от 1612 г. съобщава, че „четирисотин ускоци преминаха през Учка.[...]. Ускоците откраднаха много добитък и огромно количество сирене, шунка, вино и други храни“ (Miroslav Bertosa: „Istra: doba Venecije“, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995., стр. 318). В документ от 1810 г. се съобщава, че от всички видове месо най-скъпо било свинското осолено месо — шунка и сланина (Nevio Šetić: Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989., стр. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

Традициите на производство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ в стопанствата в населените места Manžan, Nova vas, Bertoki са описани и от Stanislav Renčelj в книгата „Suhe mesnine narodne posebnosti“ (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, стр. 169, 209 и 211).

5.2. Специфични особености на производството

Спецификата на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ е обусловена преди всичко от три факта: суровината, технологията на производство, основана на традицията, и на органолептичните свойства.

Специфичните особености на суровината произтичат от контролираното отглеждане на чистопородни свине, които се хранят според специфични изисквания в условия на продължително уговяване, докато достигнат до средна маса над 160 килограма. Голямата маса на свинете към момента на клането се обуславя от необходимостта пресният бут да има голяма маса, тъй като той поради особеностите на технологията на производство в течение на етапите на сушене и зреене губи много вода.

Според традиционната технология на производство, бутите трябва да се подготвят така, че да се оставят тазовите кости (os ilium, os pubis и os ischii), което не е обичайният начин на производство на шунка в други райони. По-конкретно, след обработката и придаването на обла форма на бута ябълката на бедрената кост (caput femoris) остава скрита, докато при другите видове шунки тя се вижда добре от вътрешната, медиална страна и е една от основните им визуални особености. При „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ ябълката остава скрита, тъй като се намира в тазовата кост (acetabulum).

Изцяло необичаен начин на обработка на бута е и процесът на отделяне на кожата и подкожната мастна тъкан от цялата повърхност на бута — до самото месо. Обработените бутове се осоляват със суха саламура от морска сол с добавка на пипер, чесън, дафинов лист и розмарин. Добавянето на толкова много подправки в процеса на солене е още една специфична особеност при производството на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“. Отделянето на кожата обуславя не само по-изразеното в сравнение с другите шунки изсушаване (загуба на тегло), но и още една специфична особеност: външната повърхност на бута се покрива с плесен.

Специфичните органолептични свойства на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ се отчитат най-напред в неговия външен вид, с оглед на това, че не са налични кожа и подкожна мастна тъкан, бутът съдържа тазови кости, поради което е с необичайно издължена форма, а на повърхността му често има по-големи или по-малки натрупвания на плесен.

Готовият продукт се отличава с особен аромат, мек, умерено солен вкус, еднообразен розово-червен цвят и апетитна консистенция на мускулната тъкан. Той не съдържа добавки, тъй като се произвежда по традиционен начин.

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 „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ с района на Истрия може да се припише на наличието на благоприятни природни условия, поради които през зимата няма екстремно ниски температури, а въздухът се охлажда и изсушава от честите ветрове, които по оптимален начин спомагат за естественото сушене на шунката. Ниската начална температура и постепенното намаляване на влажността на въздуха правят възможно правилното протичане на процеса на сушене на шунката. Поради това етапът на осоляване на бутите (началният етап на производството) може да се осъществи само в периода между 15 октомври и 20 март, което е и един от основните елементи на традиционния начин на производство.

Описаните климатични условия създават идеално обкръжение за традиционното производство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“, който се суши само на въздух, без опушване, което значително влияе на качеството на шунката, съответно на характеристиките ѝ в сравнение с други шунки.

Характеристиките на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ произхождат и от културното наследство на истрийските земеделски общности, съответно от опита и уменията на множество поколения истрийски земеделци. Те произвеждали шунки само от много едри и тежки свине (с маса над 160 кг.), които били хранени с детелина, люцерна, тиква, зеле, фуражно цвекло, суроватка, варени картофи и др.

Начинът на производство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ се е запазил от времето, когато селските домакинства са имали нужда колкото се може по-голяма част от маснатия тъкан да се претопи в мас, която да се запази за използване по-късно. Поради това според традиционната рецептура от „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ през първия етап на приготвянето се отделя всичката кожа и подкожна мастна тъкан до самото месо, което е рядка практика, почти изключение по отношение на начините на производство на шунка в други райони, където шунката се суши с кожата. Друго свойство на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ е традиционната обработка на бута, при която в него се оставят тазовите кости, поради което той винаги е в известна степен по-голям и тежък от шунките, които се произвеждат в други райони.

Сушенето на бута без кожата и местната тъкан, което обуславя прякото излагане на въздух на цялата повърхност на мускулната тъкан и покриването на повърхността с плесен по време на етапа на зреене, със сигурност се проявява в донякъде различното протичане на процеса на зреене и в появата по-късно на разпознаваемите органолептични свойства на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“.

Специфичният мирис и вкус на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ са резултат и на добавянето на различни подправки в сухата саламура. Влиянието на подправките на аромата на „Istarski pršut“/„Istrski pršut“ е много голямо, тъй като за разлика от другите видове шунки, цялата повърхност на бута е в контакт с подправките, поради което техният аромат може да прониква много по-леко и по-дълбоко във всичките части на бута.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRSUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

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

⁽³⁾ Вж. бележка под линия 2.

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG