



#### Съдържание

#### IV Информация

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

##### Съвет

2015/C 358/01	Решение на Съвета от 30 октомври 2015 година за подновяване на управителния съвет на Европейския център за развитие на професионалното обучение .....	1
2015/C 358/02	Известие на вниманието на лицата и образуванията, които са обект на ограничителните мерки, предвидени в Решение 2012/642/ОВППС на Съвета и в Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета относно ограничителни мерки срещу Беларус .....	2
2015/C 358/03	Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/1949 на Съвета относно ограничителни мерки срещу Беларус .....	3

##### Европейска комисия

2015/C 358/04	Обменен курс на еврото .....	4
---------------	------------------------------	---

#### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2015/C 358/05	Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности .....	5
---------------	--	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

**Европейска комисия**

2015/C 358/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7736 — Magna/Stadco) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	6
2015/C 358/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7808 — Bain Capital Investors/Autodistribution Group) — Дело — кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	7

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2015/C 358/08	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 .....	8
2015/C 358/09	Публикация на заявление за изменение 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 .....	11

<sup>(1)</sup> Текст от значение за ЕИП

## IV

(Информация)

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

## СЪВЕТ

## РЕШЕНИЕ НА СЪВЕТА

от 30 октомври 2015 година

за подновяване на управителния съвет на Европейския център за развитие на професионалното обучение

(2015/C 358/01)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 337/75 на Съвета от 10 февруари 1975 г. за създаване на Европейски център за развитие на професионалното обучение <sup>(1)</sup>, и по-специално член 4 от него,

като взе предвид внесената от Комисията в Съвета кандидатура за представител на организациите на работниците,

като има предвид, че:

- (1) С решенията си от 14 юли 2015 г. <sup>(2)</sup> и 14 септември 2015 г. <sup>(3)</sup> Съветът назначи членовете на управителния съвет на Европейския център за развитие на професионалното обучение за периода от 18 септември 2015 г. до 17 септември 2018 г. Тези решения обаче не включваха всички членове, които трябваше да бъдат назначени,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

## Член 1

Посоченото по-долу лице се назначава за член на управителния съвет на Европейския център за развитие на професионалното обучение за остатъка от мандата, който изтича на 17 септември 2018 г.:

ПРЕДСТАВИТЕЛИ НА ОРГАНИЗАЦИИТЕ НА РАБОТНИЦИТЕ:

УНГАРИЯ	Г-н László KOZÁK
---------	------------------

## Член 2

Настоящото решение се публикува за сведение в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Съставено в Люксембург на 30 октомври 2015 година.

За Съвета  
Председател  
F. ETGEN

<sup>(1)</sup> ОВ L 39, 13.2.1975 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ С 232, 16.7.2015 г., стр. 2.

<sup>(3)</sup> ОВ С 305, 16.9.2015 г., стр. 2.

**Известие на вниманието на лицата и образуванията, които са обект на ограничителните мерки, предвидени в Решение 2012/642/ОВППС на Съвета и в Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета относно ограничителни мерки срещу Беларус**

(2015/C 358/02)

На вниманието на лицата и образуванията, изброени в приложението към Решение 2012/642/ОВППС на Съвета <sup>(1)</sup>, изменено с Решение (ОВППС) 2015/1957 на Съвета <sup>(2)</sup>, и в приложение I към Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета <sup>(3)</sup>, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/1949 на Съвета <sup>(4)</sup>, относно ограничителни мерки срещу Беларус, се предоставя следната информация.

След като преразгледа списъка на лицата и образуванията, посочени в изброените по-горе приложения, Съветът на Европейския съюз реши, че ограничителните мерки, предвидени в Решение 2012/642/ОВППС и в Регламент (ЕО) № 765/2006, следва да продължат да се прилагат спрямо тези лица и образувания. Основанията за включването на тези лица и образувания в списъка са посочени в съответните графи в тези приложения.

На засегнатите лица и образувания се обръща внимание върху възможността да подадат заявление до компетентните органи на съответната(ите) държава(и) членка(и), посочени на уебсайтовете в приложение II към Регламент (ЕО) № 765/2006, за да получат разрешение да използват замразени средства за основни нужди или конкретни плащания (вж. член 3 от регламента).

Същевременно лицата и образуванията, включени в приложение II към Решение 2012/642/ОВППС, изменено с Решение (ОВППС) 2015/1957, и в приложение IV към Регламент (ЕО) № 765/2006, изменен с Регламент (ЕС) 2015/1949, се уведомяват, че прилагането на мерките, посочени в член 3, параграф 1 и член 4 от Решение 2012/642/ОВППС и в член 2, параграфи 1 и 2 от Регламент (ЕО) № 765/2006, се преустановява по отношение на тях.

Преди 31 декември 2015 г. засегнатите лица и образувания могат да отправят до Съвета искане, придружено от съпътстваща документация, за преразглеждане на решението за включването им в горепосочения списък, на следния адрес:

Съвет на Европейския съюз  
Генерален секретариат  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu).

Всички получени възражения ще бъдат взети предвид за целите на периодичния преглед на Съвета на списъка на посочените лица и образувания, в съответствие с член 8, параграф 2 от Решение 2012/642/ОВППС и член 8а, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 765/2006.

<sup>(1)</sup> ОВ L 285, 17.10.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 284, 30.10.2015 г., стр. 149.

<sup>(3)</sup> ОВ L 134, 20.5.2006 г., стр. 1.

<sup>(4)</sup> ОВ L 284, 30.10.2015 г., стр. 71.

**Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/1949 на Съвета относно ограничителни мерки срещу Беларус**

(2015/C 358/03)

На вниманието на субектите на данни се предоставя следната информация в съответствие с член 12 от Регламент (ЕО) № 45/2001 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>:

Правното основание за извършвания процес на обработка на данни е Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета <sup>(2)</sup>, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/1949 на Съвета <sup>(3)</sup>.

Контролиращият орган за процеса на обработка на данни е Съветът на Европейския съюз, който се представлява от генералния директор на ГД С „Външни работи, разширяване и гражданска защита“ на Генералния секретариат на Съвета, а отделът, на който е възложено да извърши обработката на данните, е Отдел 1 С към ГД С, с който можете да се свържете на адрес:

Съвет на Европейския съюз  
Генерален секретариат  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu.

Целта на процеса на обработка на данни е съставянето и актуализирането на списъка на лицата, спрямо които се прилагат ограничителни мерки в съответствие с Регламент (ЕО) № 765/2006, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/1949.

Субектите на данни са физическите лица, които отговарят на критериите за включване в списъка, определени в посочения регламент.

Събраните лични данни включват данни, необходими за точната идентификация на съответното лице, изложението на мотивите и всички други данни, свързани с тях.

Събраните лични данни могат да се предоставят при необходимост на Европейската служба за външна дейност и на Комисията.

Без да се засягат ограниченията, предвидени в член 20, параграф 1, букви а) и г) от Регламент (ЕО) № 45/2001, на исканията за получаване на достъп, както и на тези за извършване на поправка или на възраженията се дава отговор в съответствие с раздел 5 от Решение 2004/644/ЕО на Съвета <sup>(4)</sup>.

Личните данни се съхраняват пет години след момента на заличаването на субекта на данните от списъка на лицата, спрямо които се прилага мярка за замразяване на активи, или след като срокът на мярката е изтекъл, или за периода на съдебния процес, в случай че е даден ход на съдебен процес.

Субектите на данни могат да сезират Европейския надзорен орган по защита на данните в съответствие с Регламент (ЕО) № 45/2001.

<sup>(1)</sup> ОВ L 8, 12.1.2001 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 134, 20.5.2006 г., стр. 1.

<sup>(3)</sup> ОВ L 284, 30.10.2015 г., стр. 71.

<sup>(4)</sup> ОВ L 296, 21.9.2004 г., стр. 16.

# ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

29 октомври 2015 година

(2015/C 358/04)

### 1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,0930	CAD	канадски долар	1,4411
JPY	японска йена	132,30	HKD	хонконгски долар	8,4709
DKK	датска крона	7,4576	NZD	новозеландски долар	1,6360
GBP	лира стерлинг	0,71670	SGD	сингапурски долар	1,5374
SEK	шведска крона	9,3574	KRW	южнокорейски вон	1 251,76
CHF	швейцарски франк	1,0851	ZAR	южноафрикански ранд	15,1247
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	6,9460
NOK	норвежка крона	9,3670	HRK	хърватска куна	7,6050
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	14 953,22
CZK	чешка крона	27,113	MYR	малайзийски рингит	4,7414
HUF	унгарски форинт	311,45	PHP	филипинско песо	51,420
PLN	полска злота	4,2699	RUB	руска рубла	70,0745
RON	румънска лея	4,4343	THB	тайландски бат	38,991
TRY	турска лира	3,2100	BRL	бразилски реал	4,3022
AUD	австралийски долар	1,5446	MXN	мексиканско песо	18,1941
			INR	индийска рупия	71,4429

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

**Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности**

(2015/C 358/05)

Съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 г. за създаване на система за контрол на Общността за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството <sup>(1)</sup> бе взето решение за забрана на риболовни дейности, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	1.10.2015 г.
Продължителност	1.10.2015 г. — 31.12.2015 г.
Държава членка	Ирландия
Запас или група запаси	WHG/56-14.
Вид	Меджид ( <i>Merlangius merlangus</i> )
Зона	VI; води на Съюза и международни води от зона Vb; международни води от зони XII и XIV
Вид(ове) риболовни кораби	—
Референтен номер	52/TQ104

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА  
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Предварително уведомление за концентрация**

(Дело M.7736 — Magna/Stadco)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2015/C 358/06)

1. На 23 октомври 2015 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятие Magna International Inc. („Magna“, Канада) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над предприятие Stadco Automotive Limited („Stadco“, Обединеното кралство) посредством покупка на дялове/акции.
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
  - за предприятие Magna: проектиране, разработване и производство на автомобилни системи, комплекти, модули и компоненти, както и инженеринг и слобяване на комплектовани превозни средства, преди всичко за продажба на производители на оригинално оборудване на коли и лекотоварни камиони,
  - за предприятие Stadco: производство на стоманени и алуминиеви автомобилни компоненти за каросерията на превозното средство, напр. врати, капаци, подове.
3. След предварително проучване Комисията констатира, 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 <sup>(2)</sup> следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.
4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата, с позоваване на референтен номер M.7736 — Magna/Stadco, на следния адрес:

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

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

<sup>(2)</sup> ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.



**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело M.7808 — Bain Capital Investors/Autodistribution Group)**

**Дело — кандидат за опростена процедура**

**(текст от значение за ЕИП)**

(2015/C 358/07)

1. На 21 октомври 2015 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятието Bain Capital Investors LLC (Bain Capital, САЩ) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Autodis Group SAS (Autodis, Франция) посредством покупка на дялове/акции.
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
  - Bain Capital е дружество за частни капиталови инвестиции, което инвестира чрез своята група от фондове в предприятия от почти всички сектори, включително информационните технологии, здравеопазването, търговията на дребно и потребителските продукти, комуникациите, финансите и сектора на промишлеността/производството,
  - Autodis е дистрибутор на резервни части за леки и товарни автомобили в независимия слеппродажбен пазарен сегмент, по-специално във Франция и Полша.
3. След предварително проучване Комисията констатира, 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 <sup>(2)</sup> следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.
4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата, с позоваване на референтен номер M.7808 — Bain Capital/Autodistribution Group, на следния адрес:

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

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 (Регламент за сливанията).

<sup>(2)</sup> 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 358/08)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„POLJIČKI SOPARNIK“/„POLJIČKI ZELJANIK“/„POLJIČKI ULJENJAK“**

ЕС №: HR-PGI-0005-01224 – 8.5.2014

ЗНП ( ) ЗГУ ( X )

**1. Наименования**

„Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“

**2. Държава членка или трета държава**

Хърватия

**3. Описание на селскостопанския продукт или храната****3.1. Вид продукт**

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

**3.2. Описание на продукта**

„Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ е печиво, приготвено от следните продукти: меко пшенично брашно, листно цвекло, червен лук, маслиново масло и смес от маслиново и слънчогледово масло в съотношение 1:1, чесън, сол и вода. Крайният продукт представлява разточено тесто под формата на пита, с пълнеж от листно цвекло и червен лук „karula“ (дума, която се използва във всекидневната реч в определения географски район), изпечено в открита пещ „kotin“ (дума, която се използва във всекидневната реч в определения географски район), на покрита с пепел жарава.

Формата на питата е кръгла, с диаметър 90—110 cm. Повърхността е намазана с маслиново масло и поръсена със счукан или ситно нарязан чесън. След като бъде изпечена и намазана, питата се нарязва на парчета, наречени „fete“ (дума, която се използва във всекидневната реч в определения географски район), под формата на ромбоиди, „rašajice“ (дума, която се използва във всекидневната реч в определения географски район).

Органолептични характеристики:

Мирис: печивото е с аромат на изгорели дърва на открит огън и на чесън.

Вкус: на листно цвекло, маслиново масло и чесън.

Цвят: светложълт до светлозелен.

**3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)**

Суровините, използвани при производството на „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“, са меко пшенично брашно, листно цвекло, червен лук, маслиново масло и смес от маслиново и слънчогледово масло в съотношение 1:1, чесън, сол и вода.

**3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район**

Процесът на производство на „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ — приготвянето на тестото, добавянето на плънката и печенето, трябва да се извършват изцяло в географския район, описан в точка 4.

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

„Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ трябва да се реже със заоблен по определен начин нож (средната част на ножа е със заоблено острие) на парчета, наречени „fete“, под формата на ромбоиди, наречени „раšajice“.

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

При пускането му на пазара печивото „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ носи и знака на Общността за „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“. Право да използват знака на Общността при един и същи условия имат всички ползватели, които пускат на пазара продукт, отговарящ на спецификацията на продукта.



4. Кратко определение на географския район

Географският район на Poljica граничи на североизток с река Цетина, на запад с река Жрновница, а на юг с Адриатическо море.

Район Poljica се състои от Donja, Srednja и Gornja Poljica (долна, средна и горна). Donja Poljica включва: Podstrana, Jesenice и Zakušac. Srednja Poljica включва: Žrnovnica, Tugare, Dubrava, Gata, Čišla, Naklice, Zvečanje, Ostrvica, Kostanje, Podgrađe, Sitno Donje, Sitno Gornje, Srinjine и Seoca. Gornja Poljica включва: Donji Dolac, Gornji Dolac, Srijane и Trnbusi.

5. Връзка с географския район

„Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ е продукт със защитено наименование за произход, което се дължи на дългогодишната му традиция, а разпознаваемият му вид се е запазил и до днес. „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ е обредна ритуална пита от района на някогашната Poljička Republika, чието производство датира още от времето на турските нашествия по крайбрежието и Dalmatinska zagora (Šimunović-Petrić Z., 1992 г., *Ethnologica Dalmatica*, стр. 95—99). От легендите, предавани от поколение на поколение, и от наличните стари писмени сведения става ясно, че продуктът „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ е бил предназначен за бедните.

Районът на Poljica е район с подчертано каменист релеф, където преобладават плитка почвена покривка, изключително големи горещини и суша, недостатъчно количество валежи и доста малко обработваеми селскостопански площи; открай време местното население се е занимавало със земеделие, и по-специално с отглеждането на житни и зеленчукови култури, които са били основна част от неговата прехрана.

Суровите условия в каменистия район на Poljica, където са виреели твърде малко култури, и недоимъкът на хората, са направили така, че със своята изобретателност и умения стопанките са започнали да произвеждат „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ от простичките зеленчуци, с които са разполагали (листно цвекло, червен лук и чесън), маслиново масло и брашно.

Целият процес на подготовка и приготвяне на „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ е плод на специфичните знания и умения на местното население при подготовката и начина на приготвяне на продукта, както и на традициите, предавани от поколение на поколение и съхранени в определения географски район.

Всички етапи на производството на „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ се извършват изключително на ръка. Етапите на производство и специфичните знания и умения на местното население са различни от обичайните: при оформянето на тестото за „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ жените завършват с ръка долната и горната кора и ги слепват по начин, който не позволява плънката да излезе навън. Преди самото печене, жените прехвърлят много внимателно с ръка „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ от дървената плоча „sinija“ върху огнището „komin“, което също изисква специфични умения. Тъй като питата „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ е много тънка, прекалено бързото ѝ и невнимателно прехвърляне би могло да доведе до нарушаване на нейната форма и до загуба на разпознаваемия ѝ вид.

Начинът на приготвяне на „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ в наши дни и използваните продукти и традиционни инструменти са същите като използваните в миналото, за които разказва Ivanišević в своята книга от 1906 г. (Ivanišević F., *Poljica narodni život i običaji*, 2006 г., препечатка на изданието от 1906 г., стр. 72 и 93—94).

Репутацията на „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ се дължи отчасти на знанията и уменията за разрязване на продукта под формата на „rašaјice“, при което се оформят „fete“; те позволяват продуктът да бъде разпознат дори когато вече е сервиран. Специфичният начин на разрязване на продукта се предава от поколение на поколение и позволява той да бъде съхранен и лесно разпознаваем.

Доказателство за специалната репутация на наименованието на продукта и дългогодишната традиция в производството му е включването на „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ през 2007 г. в Списъка със защитените нематериални културни богатства на Република Хърватия, поддържан от Министерството на културата, както и фактът, че се счита за част от хърватското културно наследство (Решение на Министерството на културата, 2007 г.).

От храна за бедните питата „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ се е превърнала във все по-търсен от потребителите продукт, особено по време на големи празници като Бъдни вечер и Великденските пости, когато традиционно се яде постна храна (*Poljica, List Poljičkog dekanata*, 1975 г., стр. 41—43).

В наши дни на пазара и във всекидневната реч най-често се използва наименованието „Poljički soparnik“, което е и най-познато, докато наименованията „Poljički zeljanik“ и „Poljički uljenjak“ се използват най-вече от жителите на района на Poljica. Доказателство за репутацията, на която „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ се радва и до днес, е фактът, че наименованието и начинът на приготвяне на продукта са намерили място в специализираното списание за гастрономия *Dobra hrana*, в което се публикуват рецепти за производството на традиционни продукти (списание *Dobra hrana*, притурка към в-к *Jutarnji list*, бр. 37, 2014 г.)

„Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ е бил тема и на популярното кулинарно предаване „Tri, dva, jedan - kuhaj!“, което се излъчва по телевизия RTL (<http://www.rtl.hr/tri-dva-jedan-kuhaj/recepti/1155655/soparnik-prastaro-jelo-jos-iz-vremena-turaka/>) — още едно доказателство за реномето, от което се ползва продуктът в Република Хърватия.

Питата „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ е започнала да добива популярност през двадесетте години на миналия век, когато в района на Poljica са започнали да се организират културно-артистични и търговски мероприятия. Едно от тях е летният фестивал *Omiško ljeto*, който се провежда всяка година под надслов „Култура и обичаи в района на Poljica“, на който „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“ се пече по традиционен начин, а експертно жури оценява вида и вкуса на продуктите и присъжда награди за най-добрите от тях (*Ljetni festival XXIV Omiško ljeto, Kultura i običaji Poljica „Poljički soparnik“/„Poljički zeljanik“/„Poljički uljenjak“*, 2013 г.).

#### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOPARNIK/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-soparnik.pdf>

**Публикация на заявление за изменение 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 358/09)

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

**Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.**

**„OLIVE DE NÎMES“**

**ЕС № FR-PDO-0105-01284 – 21.11.2014**

**ЗНП ( X ) ЗГУ ( )**

**1. Група заявител и законен интерес**

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes  
Mas de l'Agriculture – 1120 Route de Saint Gilles  
30900 Nîmes  
FRANCE

Тел. +33 466045034  
Факс +33 466045031  
Електронна поща: olive.nimes@orange.fr

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes (Синдикат на производителите на маслини и маслиново масло със ЗНП „Olive de Nîmes“) е съставен от производители и преработватели на „Olive de Nîmes“ и има законен интерес да подаде заявлението.

**2. Държава членка или трета държава**

Франция

**3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Други: контрол

**4. Вид на изменението/измененията**

- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

**5. Изменение/изменения**

*Описание на продукта*

Описанието е допълнено въз основа на разпоредбите на първоначалния указ за признаване на ЗНП, с цел да се уточни гладката повърхност на кожата и стегнатата консистенция на „Olive de Nîmes“.

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

С цел по-доброто характеризиране на продукта е въведено качеството хрупкавост на „Olive de Nîmes“ (над 3 по скалата на Международния съвет за маслиновите продукти (COI)).

#### Географски район

В спецификацията са въведени начините за идентификация на парцелите. Припомня се списъкът с операциите, които се извършват в географския район — непроменен от признаването на национално равнище.

#### Доказателство за произход

С оглед на промените в националното законодателство и националната нормативна уредба рубриката „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ е разширена и вече включва разпоредби за задълженията за деклариране и воденето на регистри във връзка с проследимостта на продукта и с наблюдението на условията на производство.

Освен това в тази рубрика са внесени редица нови и допълнени разпоредби относно регистри и декларациите, които дават възможност да се гарантират проследимостта и контролът на съответствието на продуктите с изискванията на спецификацията.

#### Метод на производство

Освен чисто формалните изменения спецификациите са изменени по отношение на следните разпоредби:

Гъстота на насажденията: с цел да се поясни разпоредбата и да се позволи осъществяването на контрол върху нея са добавени разпоредбите, според които минималната гъстота на насажденията е 24 m<sup>2</sup> на дърво („като тази площ е определена чрез умножаване на разстоянието между редовете и разстоянието в пространството между дърветата“). Добавено е пояснение във връзка с дърветата, засегнати от сланата през 1956 г., при което се отчитат наново поникналите и издънковите дървета след тази слана, довели до дървета с няколко дънера. В този случай разстоянието между дърветата може да бъде по-малко от 4 m.

Размер: разпоредбата относно отстраняването на дървесината, получена в резултат на подкастриране, отпадна от спецификацията, тъй като според използваните методи на отстраняване, получената в резултат на подкастриране дървесина може да се смисла на място, без да се изтегля от съответния участък.

Добив: разпоредбата относно преизпълнението и намаляването на добива е заличена. Причината е, че въпросната дерогация се счита за неподходяща мярка.

Събиране на реколтата: с цел административно опростяване датата на започване на събирането на реколтата вече се определя от директора на INAO, а не с междуведомствено постановление. Също така се уточнява формулировката относно възрастта, на която дърветата започват да дават плод: за да се поясни разпоредбата за целите на проверките, се посочва, че дърветата трябва да са били „посадени преди 5 години“ във въпросния парцел, а не да са „на възраст от 5 години“.

Заличава се разпоредбата относно маслините, които се събират също от земята, които следва да се съхраняват отделно от маслините, отговарящи на изискванията за наименованието. Това заличаване не изменя условията на събиране на реколтата, тъй като спецификацията уточнява, че маслините се берат от дървото.

Съхранение на маслините: спецификацията е допълнена с уточнение на срока за приемане между събирането на реколтата и приемането ѝ в производственото предприятие (48 часа) и срока за съхранение на маслините между приемането им в производственото предприятие и тяхната обработка (48 часа). Посочената формулировка е по-точна от тази в настоящата спецификация (4 дни, от които 2 дни максимум между събирането на реколтата и доставката в производственото предприятие) и по този начин се улесняват проверките. Понятието „скелетни“ шайги за събиране на реколтата се заменя с по-ясното понятие „престојали шайги“.

Условия на производство: формулировката е допълнена с определение на въпросните маслини: „с нетипичен цвят, с повреда в щипата, която не засяга месестата част“. Заличено е позоваването на набръчкани плодове, тъй като фигурира два пъти.

Съхранение и опаковане на маслините: максималният капацитет от не повече от 8 kg (отцедено нетно тегло) не е изменен, а допълнен с равностойното максимално брутно тегло, а именно 12,5 kg.

#### Етикетиране

Специфичните за наименованието обозначения върху етикета са приведени в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012: въвежда се задължение за поставяне на знака ЗНП на Европейския съюз и на обозначението „Защитено наименование за произход“ или „ЗНП“, които заменят националните обозначения.

Други: контрол

В съответствие с промените в националното законодателство и националната нормативна уредба, в рубриката „Национални изисквания“ под формата на таблица са посочени основните елементи, които да бъдат подложени на контрол, референтните им стойности и методът за оценяването им.

С цел да се избегне изменение на спецификацията в случай на промяна на контролния орган на мястото на структурата на контрол са въведени данните за контакт на компетентния орган.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„OLIVE DE NÎMES“

EC № FR-PDO-0105-01284 – 21.11.2014

ЗНП ( X ) ЗГУ ( )

1. **Наименование(я)**

„Olive de Nîmes“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

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

„Olive de Nîmes“ е цяла, яркозелена на цвят маслина, която се характеризира с гладка повърхност на кожата и със стегната консистенция, без дръжка и единствено от сорта „Picholine“. Тя не е смачкана или повредена.

Премахването на горчивия вкус се извършва чрез потапяне в алкален разтвор от калиев карбонат или натриева основа, чиято плътност не надвишава 1 032. След накисване до частичното премахване на горчивия вкус, основата се заменя с чиста питейна вода за изплакването. След това маслините се слагат в саламура с морска сол.

Маслината е отчетливо хрускава (или хрупкава по COI), със стойност над 3 по скалата на COI. Тя е сочна, с типичен солен привкус и ухание на масло и лешник.

Маслините са с минимален размер, който отговаря на максимален брой от 34 маслини за 100 грама.

Партидите трябва да са хомогенни по цвят и размер.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички операции трябва да се извършват в рамките на определения географски район.

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

Опаковането се извършва задължително в географския район в съдове с капацитет не повече от 8 kg (отцедено нетно тегло).

Необходимостта от опаковане в района се обуславя от крехкостта на продукта. Маслината „Olive de Nîmes“ е крехък плод и манипулирането ѝ трябва да бъде ограничено. Тя е чувствителна към удари (лесно остават следи по нея) и към разликите в температурите, които могат да настъпят при транспортиране.

Тази мярка допринася за улесняване на запазването на външния вид и съхраняването на тази маслина. Тя също така позволява да се гарантира по-добра проследимост.

Маслините „Olive de Nîmes“ се съхраняват по следните начини: чрез охлаждане, чрез увеличаване на концентрацията на сол в саламурата, чрез пастьоризация, чрез поставяне под инертен газ или в защитна атмосфера.

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

Освен задължителните данни, предвидени в нормативните разпоредби за етикетирането и представянето на хранителните продукти, етикетирането на маслините, ползващи защитеното наименование за произход „Olive de Nîmes“, включва следните обозначения:

- наименованието „Olive de Nîmes“;
- текста: „защитено наименование за произход“.

Тези обозначения се групират върху един етикет в едно и също полезрение.

Те са изразени с добре видими, четливи, незаличими и достатъчно големи букви и символи, за да изпъкват добре в рамката, в която са отпечатани, и за да се отличават ясно от останалите писмени обозначения и рисунки;

- логото „АОР“ (ЗНП) на Европейския съюз.

## 4. Кратко определение на географския район

Географският район на производство на „Olive de Nîmes“ обхваща зоната за производство на маслини на Gard и източната част на Hérault, в която не влизат Causses, планината Cévenole и Camargue.

Естествените граници на зоната са р. Рона на изток и областта Camargue на юг. На север границата е климатична – тя съответства на границата на отглеждане на „Picholine“; на североизток тя следва границата на департамента Gard (масиви с храстовидна растителност, надморска височина над 300 метра). На запад границата преминава долината на Vidourle и продължава по линията Ganges, Pic St Loup, le Lez, което представлява линия от гористи хребети.

Районът на производство обхваща 223 общини, от които 183 в Gard и 40 в Hérault.

Маслините се събират и преработват в географския район, който се разпростира на територията на следните кантони и общини:

#### Департамент Gard:

Всички общини в кантоните: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières и La Vistrenque.

Общините в кантоните: Anduze (с изключение на общините: Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (с изключение на общините: Pouzilhac, Valliguières) и Rhône-Vidourle (с изключение на общините: Aimargues, le Cailar), Sauve (с изключение на община Fressac), Uzès (с изключение на община La Capelle-et-Masmolène) и Vézénobres (с изключение на община Brouzet-les-Alès).

Следните общини: Alès; Allègre-les-Fumades – частично; Aubord; Beaucaire – частично; Bellegarde – частично; Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; Goudargues – частично; Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-Lès-Alès; Mons; Rochefort-du-Gard; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Gilles – частично; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérargues; Vauvert – частично; Verfeuil – частично.

#### Департамент Hérault:

Общините в кантоните: Castries (с изключение на община Jacou); Claret (с изключение на община Ferrières-les-Verrières); Lunel (с изключение на общините Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

Следните общини: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières и Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Кметствата на общините, които са включени частично, разполагат с карта, определяща границите на географския район. За тези общини географската карта на района е достъпна на интернет страницата на компетентния национален орган съгласно изискванията на Директива 2007/2/ЕО за създаване на инфраструктура за пространствена информация в Европейската общност (INSPIRE).



## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Районът на производство е по-скоро хълмист, а надморската височина като цяло не надвишава 350 метра. По-голямата част от обработваемите площи са варовити и слабо плодородни. Климатът е средиземноморски с обособена лятна суша и проливни есенни дъждове. Областта е доста ветровита, като преобладаващ е северният мистрал, а зимите може да са сурови.

„Olive de Nîmes“ се произвежда в този район от XVIII век като трапезна маслина. Тя произхожда от община Collias в географския район на наименованието.

Впоследствие името „Picholine“ се дава на вид маслиново дърво, получено от селекцията на сорта „Plant de Collias“ и според метода за премахване на горчивия вкус на Piccolini, прилаган по това време: подбор още на дървото на най-добрите, твърди и подходящи за тази практика плодове.

През втората половина на XIX век химиците разработват натриевата основа, което улеснява овладяването на метода за премахване на горчивия вкус на по-големи количества маслини и благоприятства за създаването на „индустриални“ работилници.

Вкусовите качества на плода и ботаническите качества на дървото допринасят за разпространението на „Picholine“ извън мястото ѝ на произход.

Департаментът Gard остава обаче най-големият френски производител на зелена маслина „Picholine“. Това несъмнено е свързано с факта, че сортът „Picholine“ благодарение на своята устойчивост е идеално пригоден към условията на почвата и климата на района на производство на наименованието. Дърветата от сорта „Picholine“ са най-разпространени в басейна на Ним, където се е зародил този сорт, докато в подножието на Cévenol се срещат и други местни сортове. В Collias и околните села могат да се видят дървета от сорта „Picholine“ на възраст над 200 години.

Маслините „Olive de Nîmes“ се събират и преработват в мястото на произход на „Picholine“. Те се събират ръчно от ниско отглежданите маслинови дървета, докато са още зелени. След това се приготвят по традиционния метод на частична или „намалена млечна ферментация“: тоест, маслините се потапят цели в алкален разтвор от калиев карбонат или натриева основа, чиято плътност не надвишава 1 032.

След накисване до частичното премахване на горчивия вкус, основата се заменя с чиста питейна вода.

След това маслините се слагат в саламура с морска сол с максимална плътност 1 060. Разрешава се използването на лимонена или млечна киселина за намаляване нивото на рН на саламурата до 4,7.

### 5.2. Специфична характеристика на продукта

Маслините „Olive de Nîmes“ се характеризират със:

- яркозелен цвят;
- типична хрупкава текстура;
- аромат на масло и лешници;
- съществен солен привкус, богат на аромати.

Те се предлагат на крайния потребител в саламура или във вакуум, винаги в партиди, които са хомогенни по цвят и размер.

### 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)

Дългогодишната история на производство на маслини в географския район спомага за предаването на уменията както за отглеждането на маслиновите дървета, така и за приготвянето на плодовете.

Маслините „Olive de Nîmes“ от сорта „Picholine“ притежават известна устойчивост на зимните студове, а здраво закрепените плодове устояват на силните есенни ветрове.

Поради ограниченията на естествената среда начинът на отглеждане на дърветата е по-особен: ето защо по традиция дърветата се отглеждат ниски, за да се улесни брането на още неузрелите трапезни маслини, както и да се засили устойчивостта срещу силен вятър.

Реколтата се събира ръчно: маслиновите дървета „Richoline“, чиито плодове са добре захванати за дръжката, се подават трудно на механично събиране, което би могло да увреди маслините. Освен това устройството на традиционните маслинови градини (малка площ, ниски стени, в много случаи затруднен достъп) не е пригодно за механизация.

Маслините се приготвят по традиционния метод на частична или „намалена млечна ферментация“, която позволява частичното премахване на горчивия вкус, т.е. при която процесът се прекратява, преди разтворът да достигне до костилката.

Този тип ферментация е традиционно използван в тази област и позволява да се запази цветът на плода, характерният му вкус, който не на киселява, и неговата хрупкавост.

Това производство е изпитвало редица трудности, но поради сполучливата комбинация от сорт и почва, популярността на този оригинален продукт и уменията на местните производители, „Olive de Nîmes“ е успяла да се запази и дори става все по-ценена, както сред производителите, така и сред потребителите.

#### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOliveDeNimes2015.pdf>

---



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



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**