



Издание  
на български език

## Информация и известия

Година 59

12 февруари 2016 г.

### Съдържание

#### IV Информация

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

###### Европейска комисия

2016/C 53/01      Обменен курс на еврото ..... 1

##### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2016/C 53/02      Списък на пристанищата в държавите членки на ЕС, в които са разрешени дейности по разтоварване и трансбордиране на рибни продукти и в които има достъп до пристанищни услуги за риболовните кораби на трети държави в съответствие с член 5, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1005/2008 на Съвета ..... 2

#### V Становища

##### ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

###### Европейска комисия

2016/C 53/03      Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7938 — Catterton/L Companies) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> ..... 6

2016/C 53/04      Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7914 — KKR & Co/Webhelp SAS) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> ..... 7

2016/C 53/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7922 — Nordic Capital/Greendeli Investment Holding) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	8
2016/C 53/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7603 — Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels) <sup>(1)</sup> ....	9

#### ДРУГИ АКТОВЕ

##### **Европейска комисия**

2016/C 53/07	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 .....	10
2016/C 53/08	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

---

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

## IV

(Информация)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

11 февруари 2016 година

(2016/С 53/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1347	CAD	канадски долар	1,5842
JPY	японска йена	127,30	HKD	хонконгски долар	8,8406
DKK	датска крона	7,4638	NZD	новозеландски долар	1,6973
GBP	лира стерлинг	0,78740	SGD	сингапурски долар	1,5774
SEK	шведска крона	9,5188	KRW	южнокорейски вон	1 362,83
CHF	швейцарски франк	1,1027	ZAR	южноафрикански ранд	17,9877
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,4592
NOK	норвежка крона	9,7085	HRK	хърватска куна	7,6391
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 286,39
CZK	чешка крона	27,069	MYR	малайзийски рингит	4,7033
HUF	унгарски форинт	311,98	PHP	филипинско песо	53,953
PLN	полска злота	4,4485	RUB	руска рубла	90,8866
RON	румънска лея	4,4783	THB	тайландски бат	39,995
TRY	турска лира	3,3217	BRL	бразилски реал	4,4836
AUD	австралийски долар	1,6018	MXN	мексиканско песо	21,6064
			INR	индийска рупия	77,6550

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

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

**Списък на пристанищата в държавите членки на ЕС, в които са разрешени дейности по разтоварване и трансбордиране на рибни продукти и в които има достъп до пристанищни услуги за риболовните кораби на трети държави в съответствие с член 5, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1005/2008 на Съвета**

(2016/С 53/02)

Публикуването на настоящия списък се извършва в съответствие с член 5, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1005/2008 на Съвета от 29 септември 2008 г. <sup>(1)</sup>.

Държава членка	Определени пристанища
Белгия	Oostende Zeebrugge
България	Бургас (Burgas) Варна (Varna)
Дания	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Германия	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (не се разрешава трансбордиране) Sassnitz/Mukran (не се разрешава трансбордиране)
Естония	Към момента няма
Ирландия	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Гърция	Πειραιάς (Пирей) Θεσσαλονίκη (Солун)
Испания	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (не се разрешават трансбордиране и разтоварване) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga

<sup>(1)</sup> ОВ L 286, 29.10.2008 г., стр. 1.

Държава членка	Определени пристанища
Франция	Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa  Континентална Франция: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes - Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Отвъдморски департаменти и територии на Франция: Le Port (Реюнион) Fort de France (Мартиника) (*) Port de Jarry (Гваделупа) (*) Port du Larivot (Френска Гвиана) (*)
Хърватия	Към момента няма
Италия	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Кипър	Λεμεσός (Лимасол)
Латвия	Rīga Ventspils

Държава членка	Определени пристанища
Литва	Klaipėda
Малта	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Нидерландия	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Полша	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Португалия	Aveiro Lisboa Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Азорските острови: Horta Ponta Delgada островите Мадейра: Caniçal
Румъния	Constanța
Словения	Към момента няма
Финландия	Към момента няма
Швеция	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) / (***) / (****) Karlskrona Handelshamnen (*) / (***) / (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) / (***) Mollösund (*) Nogersund (*) / (***) / (****) Rönnäng (*) / (***) Simrishamn (*) / (***) / (****) Slite (*) / (***) / (****) Smögen (*) / (***) / (****) Strömstad (*) / (***) Trelleborg (*) / (***) / (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) / (***) / (****) Wallhamn (*) / (***) / (****)
Обединено кралство	Aberdeen (*) / (**) Dundee (*) (само достъп до пристанишни услуги) Falmouth Fraserburgh (*) / (**) Grangemouth (*) (само достъп до пристанишни услуги) Greenock (*) (само достъп до пристанишни услуги) Grimsby Hull Immingham

Държава членка	Определени пристанища
	Invergordon (*) (само достъп до пристанищни услуги) Kinlochbervie (*) / (**) Leith (*) (само достъп до пристанищни услуги) Lerwick (*) / (**) Lochinver (*) / (**) Methel (*) (само достъп до пристанищни услуги) Peterhead Plymouth (*) / (**) Scrabster (*) / (**) Stornoway (*) (само достъп до пристанищни услуги) Ullapool (*) / (**) 

(\*) Не е граничен инспекционен пункт (ГИП) на ЕС.

(\*\*) Приема се разтоварване само от риболовни кораби, плаващи под флага на държави от ЕИП или ЕАСТ.

(\*\*\*) Разрешено е разтоварване на всички рибни продукти от кораби, плаващи под флага на Норвегия, Исландия, Андора и Фарьорските острови.

(\*\*\*\*) Не се разрешава разтоварването на повече от 10 тона херинга, уловена в зони извън Балтийско море, скумрия и сафрид.

## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА  
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.7938 — Catterton/L Companies)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2016/C 53/03)

1. На 4 февруари 2016 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 Catterton LP („Catterton Holdco“, САЩ) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над целите предприятия L Capital Management SAS („L Cap Europe“, Франция), L Capital Asia Advisors („L Cap Asia“, Мавриций), L Real Estate SA („L Real Estate Lux“, Люксембург), L Real Estate Advisors SAS („L Real Estate France“), L Real Estate Advisors Limited („L Real Estate HK“, Хонконг) и L Development & Management Limited („LDML“, Хонконг), наричани общо L Companies, посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— Catterton е насочено към потребителите дружество за частни капиталови инвестиции, специализирано в изкупуванията със заемни средства, рекапитализациите и капиталовите инвестиции за растеж в дружества от средния пазарен сегмент. Catterton инвестира във всички големи потребителски сегменти, включително храните и напитките, търговията на дребно и ресторантьорството, потребителските продукти и услуги, здравето на потребителите и медийните и маркетинговите услуги,

— L Companies управляват фондове за частни капиталови инвестиции, развиващи дейност в различни потребителски сегменти, като например облеклото, общественото хранене, търговията на дребно с хранителни стоки, бижутерийните изделия, както и фондове, които държат, експлоатират и разработват недвижими имоти.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, 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 Известие 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 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 факса (+32 22964301), по електронната поща на адрес COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата, с посочване на референтен номер M.7938 — Catterton/L Companies, 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 („Регламентът за сливанията“).

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



**Предварително уведомление за концентрация****(Дело М.7914 — KKR & Co/Webhelp SAS)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2016/С 53/04)

1. На 4 февруари 2016 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 KKR & Co LP („KKR“, Съединени американски щати) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията самостоятелен контрол над предприятие Webhelp SAS („Webhelp“, Франция) посредством покупка на дялове (акции).
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
  - за предприятие KKR: глобално инвестиционно дружество, което предлага широк набор от услуги за алтернативно управление на активи на публични и частни инвеститори на пазара, както и решения за капиталовите пазари,
  - за предприятие Webhelp: доставчик на информационни услуги, което извършва дейност, свързана главно с предоставяне на услуги за възлагане на бизнес процеси на външни изпълнители.
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 М.7914 — KKR & Co/Webhelp SAS, 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 („Регламентът за сливанията“).

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

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело М.7922 — Nordic Capital/Greendeli Investment Holding)**

**Дело кандидат за опростена процедура**

(текст от значение за ЕИП)

(2016/С 53/05)

1. На 5 февруари 2016 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 Nordic Capital VIII Limited („Nordic Capital“, Джърси) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Greendeli Investment Holding АВ и неговите преки и непреки дъщерни дружества („Greendeli“, Швеция) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за Nordic Capital: инвестиции в големи и средни по големина дружества, базирани в скандинавския регион и в немскоезичната част на Европа, които развиват дейност в широк набор от сектори,

— за Greendeli: внос, разпространение и преработка на пресни плодове и зеленчуци в Швеция, Финландия и Дания.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, 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 М.7922 — Nordic Capital/Greendeli Investment Holding, 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 („Регламентът за сливанията“).

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

**Предварително уведомление за концентрация**  
**(Дело M.7603 — Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels)**  
(текст от значение за ЕИП)  
(2016/C 53/06)

1. На 4 февруари 2016 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>, чрез която предприятие Alimentation Couche-Tard Inc. („АСТ“, Канада), чрез своето дъщерно дружество Statoil Fuel & Retail A/S („SFR“, Дания), придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над предприятие Dansk Fuels A/S („Dansk Fuels“, Дания) посредством покупка на акции/дялове.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— предприятието SFR се намира под контрола на канадското дружество АСТ. АСТ е лидер в отрасъла на минимаркетите и разполага с глобална мрежа от минимаркети и бензиностанции. АСТ развива дейност в Северна Америка, Европа и Азия. SFR извършва 3 категории дейности в Дания: продажба на дребно на автомобилни горива, търговски продажби или продажби на едро на автомобилни горива, както и търговия на дребно със стоки от първа необходимост и смазочни материали,

— предприятието Dansk Fuels се състои от дейностите на Shell за продажба на дребно и едро на автомобилни и авиационни горива в Дания.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, 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.

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 Комисия по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата с позоваване на M.7603 — Statoil Fuel & Retail/Dansk Fuels, 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 („Регламентът за сливанията“).

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2016/С 53/07)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„PINTADE DE L'ARDECHE“

ЕС №: FR-PGI-0005-01297-29.12.2014

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование(я)**

„Pintade de l'Ardèche“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

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

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.1. Пряно месо (и карангия)

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

„Pintade de l'Ardèche“ е свободно отглеждана токачка — птица, спадаща към рода Galliformes.

„Pintade de l'Ardèche“ произхожда от издръжливи бавнорастящи генетични линии. Минимална възраст за клане — 94 дни.

„Pintade de l'Ardèche“ е със сиви крака и сиво оперение.

Органолептични характеристики: месото е стегнато, с малко мазнини, с наситен вкус и тъмен цвят.

Характеристики на представяне:

— само кланичните трупове от клас А се продават цели;

— съгласно традицията кланичните трупове, продавани цели, са представени с тарсалните части (пищялите) в торса на птицата под гръдната кост;

— при разрязване парчетата, получени изключително чрез ръчно разфасоване, съответстват на критериите за представяне от клас А.

Начини на представяне:

— с отстранени вътрешности (минимално тегло на кланичен труп = 1,1 kg);

— готови за готвене (минимално тегло на изкормен кланичен труп без вътрешности с пищяли = 0,880 kg);

— разфасовани.

Месото се предлага пряно или дълбоко замразено.

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

„Pintade de l'Ardèche“ са свободно отглеждани, с достъп до засадено с дървета и естествено покрито пространство, където птиците свободно се движат след навършване на 56 дни.

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

Фуражът се състои от 100 % растителни продукти, минерали и витамини и съдържа най-малко два вида зърнени култури. Общото количество мазнини във фуража не надхвърля 6 %.

Дял на зърнените култури в храната на „Pintade de l'Ardèche“:

- в началната фаза — от 1-вия най-много до 28-ия ден: минимум 50 % зърнени култури;
- през фазата на утаяване — от 29-ия ден включително до клането: среднопотегленият процент на зърнените култури и производните продукти от зърнени култури на етапа на утаяването е по-голям или равен на 80 %. Този етап включва период на „растеж“ и „краен“ период.

Производните продукти от зърнени култури представляват най-много 15 % от всички зърнени култури и производни продукти от зърнени култури.

Фуражите, които се дават, не съдържат никакви лекарствени вещества, включително кокцидиостатици. Разрешени са само естествени регулатори на флората.

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

Отглеждането на „Pintade de l'Ardèche“ се извършва в определения географски район. Етапът на отглеждане обхваща периода между приемането на еднодневните пилета в стопанството и изпращането на токачките в кланицата.

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

Разстоянието между стопанството и кланицата е по-малка от 100 km или продължителността на превоза между стопанството и кланицата е по-малка от 3 часа. Когато птицата се предлага на части, разфасоването се извършва изключително ръчно. Птиците, които се продават цели, са представени с пищялите.

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

Освен задължителните данни, предвидени в нормативните разпоредби за етикетирание на домашни птици, етикетът съдържа:

- Наименованието: „Pintade de l'Ardèche“
- логото IGP (ЗГУ) на Европейския съюз;

идентификацията на кланицата посредством специфичен етикет (печат ЕИО) или върху етикета за телло/цена, поставен върху продукта до информативния етикет.

### 4. Кратко определение на географския район

Географският район на „Pintade de l'Ardèche“ е разположен предимно в планинския масив в Ardèche (възвишенията Vivarais) в източната централна част на Централния масив. Районът включва територията на следните кантони:

*Департамент Ardèche (07):*

Всички общини в кантоните: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomeras, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Кантон Aubenas: общините Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Кантон Thueys: общините Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueys. Кантон Villeneuve-de-Berg: общините Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

*Департамент Loire (42):*

Всички общини в кантоните: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

Кантон La Grand-Croix: общините Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Кантон Rive-de-Gier: общините Château neuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

*Департамент Haute-Loire (43):*

Всички общини в кантоните: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingaux.

Кантон Bas-en-Basset: общините Bas-en-Basset, Malvallette. Кантон Le Puy-en-Velay Nord: общините Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil. Кантон Retournac: община Retournac. Кантон Saint-Paulien: общините Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent. Кантон Solignac-sur-Loire: общините Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire. Кантон Vorey: общините Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

## 5. Връзка с географския район

### *Специфична характеристика на географския район*

Географският район на „Pintade de l'Ardèche“ е масивът на „възвишенията Vivarais“ — планинска група, разположена предимно в Ardèche, но преминаваща също така в източната част на Haute-Loire и южната част на Loire. Една от характеристиките на района е, че е съставен изключително от общини, разположени в планинска област и планински подножия, които се характеризират с ограничения, свързани с надморската височина, стръмнината и/или климата, и значително намаляват начините за използване на земите, върху които се развиват екстензивни селскостопански дейности

Климатът на географския район варира от средновисочинен планински до континентален, променящ се според сезона, с големи температурни амплитуди, много кратки междинни сезони и ветровитост.

Освен това географският район се характеризира с почви от стари вулканични скали, гранит и шисти. Общата характеристика на тези скали е, че макар и твърди, са лесно ронливи, което е причина за наличието на множество камъчета по повърхността на пространството, където се разхождат птиците.

Започнало през 60-те години на миналия век в северната част на департамента Ardèche, развитието на истински местен птицевъден сектор се стабилизира през 80-те години, когато през 1985 г. земеделски производители създават „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche“ (Синдикат за защита на домашните птици в Ardèche).

Производството на свободно отглежданите „Pintade de l'Ardèche“ се развива в природна среда, която не благоприятства развитието на интензивно земеделие или животновъдство, в малки до средни (35 ha средно) семейни стопанства, занимаващи се със смесени дейности (птицевъдство/животновъдство, овощарство, отглеждане на горски плодове и леща) при малко налична земя.

За да се запази традиционният характер на отглеждането на токачки, птицевъдите са се ориентирали към екстензивно производство и свободно отглеждане на животните/птиците. За тази цел, гъстотата е ограничена както в сградите, така и върху площите за отглеждане на открито. Храненето на токачките се основава в голямата си част на зърнени култури, което отговаря на традиционните практики на птицевъдите в Ardèche, които навремето са допълвали храната, поемана от птиците по време на свободния им достъп на открито, със зърнени култури от стопанството, отглеждани на малкия брой обработваеми парцели в самото стопанство.

Освен това, птиците имат свободен достъп до открити площи, което задоволява нуждата им от движение и им предоставя допълнителна храна (трева, насекоми). За да използват пълноценно площите за отглеждане на открито, които се характеризират с пресечен релеф и са изложени на местните климатични промени, птицевъдите са предпочели засаждането на дървета (най-малко 30 дървета от местни видове на всеки 400 m<sup>2</sup> сградна площ), насърчавайки по този начин птиците да излизат и да се движат на открито, като в същото време ги предпазват от слънцето и вятъра.

Освен това птицевъдите са избрали генетични линии, пригодени към природните условия: сравнително спокойни, издръжливи и подвижни, приспособени към характеристиките на откритите площи. Тези видове са бавнорастящи, позволяващи клане на токачките в по-напреднала възраст, по-висока от средната (близка до достигането на полова зрялост).

Ограниченото време за транспортиране до мястото за клане позволява да се избегне стресът за животните.

### *Специфична характеристика на продукта*

„Pintade de l'Ardèche“ е птица, отглеждана на открито.

Органолептичните тестове, проведени върху „Pintade de l'Ardèche“, позволиха да бъдат установени следните характеристики в сравнение с други налични на пазара токачки:

- месото им е по-стегнато, като това важи както за бялото (филе), така и за червеното месо (бут);
- месото е с по-малко мазнини, с по-наситен вкус и по-тъмен цвят.

Когато птицата се предлага на части, разфасоването се извършва изключително ръчно. За продажбата на цяло на „Pintade de l'Ardèche“ е характерно, че птицата се представя с тарсалните части (пищялите) в торса на птицата под гръдната кост.

### *Причинно-следствена връзка*

Причинно-следствената връзка между географския район и „Pintade de l'Ardèche“ се основава както на репутацията на тези продукти, така и на уменията за отглеждане.

За да се запази традиционният характер на птицевъдството, птицевъдите са се ориентирали към производство в стопанства, където птиците се отглеждат на открито (при ограничена гъстота, клане в късен етап, движение на открити площи).

Използването на издръжливи бавнорастящи генетични линии, изборът на храна с високо съдържание на зърнени култури и използването на неравни площи за отглеждане на открито, богати на естествен „gritt“, дава възможност за отглеждане на птици с признати органолептични качества, по-специално твърдост на месото и наситен вкус. Големият процент на зърнените култури е от значение за натрупването на междумускулна мазнина и съответно за вкусовите качества на месото.

Неравният терен на площите за отглеждане на открито благоприятства развитието на горните мускули, по-точно на равнището на бутата, и елиминираването на мазнини, което води до ниски нива на тлъстини в месото на „Pintade de l'Ardèche“.

Клането на „Pintade de l'Ardèche“ в по-напреднала възраст в сравнение със средната позволява получаването на по-силно оцветено месо с по-наситен вкус.

Ограничаването на стреса на животните преди клане позволява да се запази крайното качество на кланичните трупове, гарантирано също и от ръчното разфасоване или от традиционното представяне на цели птици.

Репутацията на „Pintade de l'Ardèche“ е резултат от традиционните методи на отглеждане и на органолептичните характеристики на птицата. От 90-те години насам тя нараства с развитието на сектора (стотина птицевъди, над 150 стопански постройки), както и с разрастването на продажбите в цялата югоизточната четвърт на Франция и отвъд нея. Това доказват по-специално многобройните награди. Продуктът е получил множество медали на общото селско-стопанско изложение: 1993 г. — златен медал, 1994 г. — бронзов медал, 1996 г. — бронзов медал, 1997 г. — бронзов медал. „Pintade de l'Ardèche“ се появява в ястията на майстор-готвачите, в гастрономичните менюта в Ardèche, както и в емисиите или пътеводителите в рубриките за вкусни рецепти, като: „*Suprême de pintade de l'Ardèche farci aux châtaignes*“, „*pintade de l'Ardèche aux langoustines et palourdes*“... За този успех допринася и присъствието на птицевъдите на местата за продажба — там те обясняват своя начин на производство и предлагат рецепти за приготвяне на съответните продукти.

#### **Препратка към публикуваната спецификация**

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

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

---

**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**

(2016/C 53/08)

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

**„SEL DE SALIES-DE-BEARN“**

**№ EC FR-PGI-0005-01311 – 3.2.2015**

**ЗНП ( ) ЗГУ ( X )**

**1. Наименование(я)**

„Sel de Salies-de-Béarn“

**2. Държава членка или трета държава**

Франция

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

**3.1. Вид продукт**

Клас 2.6. Сол

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

„Sel de Salies-de-Béarn“ е готварска сол. Тя се представя под две форми — едра и фина. Не е нито рафинирана, нито мита след добиването, и е получена без технологични добавки.

Физически характеристики:

Зърната на „Sel de Salies-de-Béarn“ се различават значително по размер и форма. Те са крехки и ронливи.

„Sel de Salies-de-Béarn“ се представя под формата на зърна. Съставена е от образувания под формата на обърнати кухи пирамиди.

Кристалите на „Sel de Salies-de-Béarn“ са с микроскопични кухини, пълни с наситен солен разтвор, наричани флуидни включения.

Размер на частиците:

80 % от зърната на едрата сол са с размер по-голям или равен на 0,5 mm; 80 % от зърната на фината сол са с размер по-малък или равен на 0,5 mm.

Химични характеристики:

При пакетирането солта „Sel de Salies-de-Béarn“ отговаря на следните критерии:

Параметър	Съдържание
Влажност	≤ 8 %
Процент на неразтворими вещества	≤ 1 %
Калций	≥ 100 mg/100 g
Калий	≥ 30 mg/100 g
Магнезий	≥ 10 mg/100 g
Сулфати	≥ 100 mg/100 g

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



Органолептични характеристики:

„Sel de Salies-de-Béarn“ е с естествено бял цвят, с розови, бледожълти и млечнобели нюанси.

Начини на предлагане на продуктите на пазара:

„Sel de Salies-de-Béarn“ се предлага на пазара в затворени опаковки, със съответната маркировка и обезопасени срещу отваряне.

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

Операциите, които се извършват в географския район, са:

- сондиране,
- изпомпване на солена изворна вода,
- производство на сол,
- сушене, пресяване, смилане,
- пакетиране.

Производството на сол включва следните операции:

- утаяване на солената изворна вода,
- изпаряване на солената изворна вода чрез нагряване,
- събиране на солта,
- складиране/отцеждане.

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

Тъй като „Sel de Salies-de-Béarn“ е крехък и ронлив продукт, солта не може да бъде изнесена от географския район на производство преди да бъде опакована така, че на крайния потребител да се гарантира запазването на нейните характеристики и качество.

В местните работилници се прилагат специфични умения. Благодарение на доброто познаване на продукта, на неговата крехкост и ронливост, особено внимание се отделя на съхранението и опаковането му. Когато солта достигне определеното съдържание на влага, производителят на сол преценява кога е настъпил подходящият момент за пакетиране в зависимост от атмосферните условия, но най-вече чрез пипане. Всъщност солта не трябва да залепва по пръстите.

Производителите на сол внимават продуктът да не бъде натрупан и мачкан и да се ограничи броят на манипулациите. Целта е да се съхрани белият цвят, да не се създават условия за скупчване на кристалите на солта и да се предотврати трошенето на зърната, което би довело до унищожаване на флуидните включения.

Пакетирането на „Sel de Salies-de-Béarn“ в географския район позволява също така да се подобри възможността за проследяване на продукта и за недопускане на смесване с други соли.

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

На етикета на продукта се посочва:

- наименованието на ЗГУ: „Sel de Salies-de-Béarn“,
- търговското наименование:
  - едра сол,
  - фина сол.

4. Кратко определение на географския район

Определеният географски район включва общините, разположени в зоната на фронтално припокриване в северната част на Пиренеите.

Той обхваща 180 km<sup>2</sup> и включва 13 общини от региона Aquitaine:

- 2 общини от департамент Landes: Saint-Cricq-du-Gave и Sorde-l'Abbaye,
- 11 общини от департамент Pyrénées-Atlantiques: Auterrive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren и Salies-de-Béarn.

## 5. Връзка с географския район

### *Специфична характеристика на географския район*

В началото на мезозоя, през триас, изпаряването на морската вода през два последователни евапоритни епизода при сух климат създава първите солни депозити в географския район на „Sel de Salies-de-Béarn“ — евапоритите, съставени от гипс (калциев сулфат) и халит (натриев хлорид), образуващи пластове с дебелина до 900 m, от които 600 m сол. В края на периода Креда триаският масив на Salies-de-Béarn е подложен на значителен тектоничен натиск в резултат на създаването на Пиренеите.

Слоеве сол, разположени на по-голяма дълбочина в географския район, са с по-малка плътност в сравнение със скалите, които ги покриват. Еластичността им позволява създаването на солни издатини — заострени или с куполообразна форма, наричани диапири (diapirs). Един диапир се намира почти на повърхността на триаския масив в географския район.

При проникването си в дълбоките слоеве, водите се минерализират основно в контакт със солените слоеве от триас. Когато се съдържат в блока сол или са в контакт с него, те поемат солта и се зареждат с натриев хлорид. При преминаването си през доломитните ивици, съдържащи се в триаските слоеве, тези води се обогатяват с минерални соли и микроелементи.

Водата циркулира в канали, образувани при разпадане на триаски скали (сол, варовик и доломит).

Поради различието във височината тези води извираат на повърхността, което създава естествени солени извори в географския район.

Що се отнася до човешкия фактор, множество останки от керамика и пещи свидетелстват за добив на сол от бронзовата епоха в триаския масив на Salies-de-Béarn. През бронзовата епоха (2 200 — 800 г. пр. Хр.) и през античността (600 пр. Хр. — 400 г. сл. Хр.) солената изворна вода била подгрявана до изпаряване в керамични съдове, които впоследствие били чупени, за да се събере солта.

През Средновековието (V — XV век) в метода на добиване на сол настъпва значителна промяна: появява се така наречената „roële à sel“ (тава за сол). Водата се подгрява и изпарява на огън на дърва, а солта, останала на дъното на съда, се събира.

През XVI век жителите на Salies-de-Béarn, събрани около това природно богатство, решават да се организират,

— създавайки асоциация от общ интерес: „Corporation des Part-Prenants“ (Асоциация на акционерите),

— и правилник: „Règlement de la Fontaine Salée“ (Правилник на соления извор).

Пет века след своето създаване тази организация все още съществува.

„Sel de Salies-de-Béarn“ се произвежда и днес от солена изворна вода от географския район. Солта се образува чрез кристализация при изпаряването на солена изворна вода по древен метод на подгряване на наситен солен разтвор в тави за сол на открито.

Поради специфичните си физически характеристики, свързани с начина на производство, „Sel de Salies-de-Béarn“ е деликатен и ронлив продукт.

Производителите на сол следят за спазването на условията за съхранение, обработка и опаковане с цел да се ограничи:

— окисляването на зърната на повърхността, което може да промени цвета им,

— извършването на твърде много манипулации и извършване на манипулации без необходимата предпазливост, които могат да увредят зърната сол и да унищожат флуидните включения в кристалите.

### *Специфична характеристика на продукта*

„Sel de Salies-de-Béarn“ се представя под формата на образувания от елементи с пирамидална форма, които се събират на пълното на тавата за сол и се формират чрез разрастване (акреция).

Кристалите на „Sel de Salies-de-Béarn“ са с различен размер и форма.

Те съдържат флуидни включения от наситен солен разтвор в микроскопични кухини.

„Sel de Salies-de-Béarn“ се характеризира с естествено бял цвят с розови и бледожълти нюанси.

Флуидните включения в кристалите на солта им придават млекообразен вид.

В сравнително проучване, проведено от D. CUSSEY-GEISLER и M.H. GRIMALDI („Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne“, UPPA, юли 1989 г.) между няколко вида сол с различен произход, се стига до заключението, че от гледна точка на геохимията „Sel de Salies-de-Béarn“ е богата на микроелементи, особено на калций, калий, магнезий и различни сулфати, характерни за евапоритите от триас.

Тези характеристики придават на „Sel de Salies-de-Béarn“ солидна репутация.

#### *Причинно-следствена връзка*

Връзката с произхода на „Sel de Salies-de-Béarn“ се основава на качеството и добрата репутация; съчетаването на природните фактори и на хилядолетния опит водят до получаването на този неповторим продукт.

Микроелементите, съдържащи се в изворната вода в географския район, която е силно минерализирана в контакт с геоложките слоеве, се откриват във флуидните включения в кристалите на „Sel de Salies-de-Béarn“.

Хилядолетният опит, съобразен с качествата, присъщи на изворната вода, позволява кристализацията без друга намеса от страна на човека, освен подгряването на водата, като по този начин „Sel de Salies-de-Béarn“ запазва цялото си богатство.

Този опит позволява да се съхрани естественият цвят на „Sel de Salies-de-Béarn“, тъй като се обръща специално вниманието на етапите на съхранение и опаковане, като по-специално се избягва окисляването и увеличаването на съдържанието на влага.

На последно място ограниченият брой манипулации позволява да се запази характерната за „Sel de Salies-de-Béarn“ структура под формата на образувания от елементи с пирамидална форма.

Репутацията на „Sel de Salies-de-Béarn“ се потвърждава от многобройни исторически разкази, като „Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie“ (1768 г.), където маркиз d'Orbessan описва производството на сол в Salies-de-Béarn. Той завършва своя разказ със следния коментар: „Всички знаем, че обикновената сол се избелва, за да се премахне горчивият вкус и тя да стане трапезна сол. Солта от Salies не се нуждае от това.“

И до днес солта все още заема централно място в културния и обществен живот на Salies-de-Béarn — градът популяризира продукта чрез специализирани асоциации, художествени творби и културни дейности. Така например от повече от тридесет години сдружението „Jurade du sel“ организира ежегодно известния празник на солта („Hesta de la sau“). Всяка година това събитие събира повече от 10 000 души. „Градът на солта“ се посещава през цялата година от много туристи.

„Sel de Salies-de-Béarn“ се използва при производството на продукти с висока репутация като ЗГУ „Jambon de Bayonne“, овче сирене ЗНП „Ossau-Iraty“ и ЗГУ „Canard à foie gras du Sud-Ouest“ (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

„Sel de Salies-de-Béarn“ се използва и от много майстори готвачи и производители на шоколад.

#### **Препратка към публикуваната спецификация**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>

---









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



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**