



Съдържание

III Подготвителни актове

Европейска централна банка

2016/C 130/01	Становище на Европейската централна банка от 3 март 2016 година относно предложение за регламент за изменение на Регламент (ЕС) № 575/2013 по отношение на освобождаванията за дилърите на стоки (CON/2016/10)	1
---------------	--	---

IV Информация

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

Съвет

2016/C 130/02	Решение на Съвета от 11 април 2016 година за назначаване на членове и заместник-членове в Консултативния комитет за безопасност и здраве на работното място за Гърция, Унгария и Швеция ...	3
---------------	---	---

2016/C 130/03	Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Регламент (ЕС) № 359/2011 на Съвета относно ограничителни мерки, насочени срещу определени лица, образувания и органи предвид ситуацията в Иран	5
---------------	--	---

Европейска комисия

2016/C 130/04	Обменен курс на еврото	6
---------------	------------------------------	---

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2016/C 130/05	Списък на националните органи, определени съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 515/97 на Съвета относно взаимопомощта между административните органи на държавите членки и сътрудничеството между последните и Комисията по гарантиране на правилното прилагане на законодателството в областта на митническите и земеделските въпроси	7
---------------	--	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2016/C 130/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7858 — INEOS/parts of Celanese) ⁽¹⁾	9
2016/C 130/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7941 — Saint-Gobain Glass France/Corning/JV) ⁽¹⁾	10
2016/C 130/08	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7959 — APG/DV4/QDREIC/JV) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	11

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2016/C 130/09	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	12
---------------	--	----

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

III

(Подготвителни актове)

ЕВРОПЕЙСКА ЦЕНТРАЛНА БАНКА

СТАНОВИЩЕ НА ЕВРОПЕЙСКАТА ЦЕНТРАЛНА БАНКА

от 3 март 2016 година

относно предложение за регламент за изменение на Регламент (ЕС) № 575/2013 по отношение на освобождаванията за дилърите на стоки

(CON/2016/10)

(2016/C 130/01)

Въведение и правно основание

На 12 януари 2016 г. Европейската централна банка (ЕЦБ) получи искане от Съвета на Европейския съюз за становище относно предложение за регламент на Европейския парламент и на Съвета за изменение на Регламент (ЕС) № 575/2013 по отношение на освобождаванията за дилърите на стоки⁽¹⁾ (наричан по-долу „предложеният регламент“). На 8 февруари 2016 г. Европейският парламент се консултира с ЕЦБ относно същото предложение.

ЕЦБ е компетентна да даде становище на основание член 127, параграф 4 и член 282, параграф 5 от Договора за функционирането на Европейския съюз, тъй като предложеният регламент съдържа разпоредби, попадащи в областите на нейната компетентност, по-специално във връзка със задачата на Европейската система на централните банки съгласно член 127, параграф 5 от Договора да допринася за гладкото провеждане на следваните от компетентните органи политики, свързани със стабилността на финансовата система.

Управителният съвет прие настоящото становище съгласно член 17.5, изречение първо от Процедурния правилник на Европейската централна банка.

1. Общи забележки

1.1 Целта на предложения регламент е да гарантира, че дилърите на стоки (инвестиционните посредници, чиято основна дейност се състои изключително в предоставяне на инвестиционни услуги или извършване на инвестиционни дейности във връзка с финансовите инструменти, посочени в раздел В, точки 5, 6, 7, 9 и 10 от приложение I към Директива 2004/39/ЕО на Европейския парламент и на Съвета⁽²⁾, и спрямо които Директива 93/22/ЕИО на Съвета⁽³⁾ не се е прилагала към 31 декември 2006 г.) няма да бъдат обхванати от всички изисквания, предвидени в Регламент (ЕС) № 575/2013 на Европейския парламент и на Съвета⁽⁴⁾ във връзка с големите експозиции и капиталовите изисквания към 1 януари 2018 г., без законодателят съзнателно и обосновано да е решил, че такъв режим е най-подходящият за тях.

1.2 Въпреки че изискванията на Регламент (ЕС) № 575/2013 във връзка с големите експозиции и капиталовите изисквания не изглеждат да са специално предвидени за дилърите на стоки, решението да се удължи срокът на действие на освобождаванията от тези пруденциални изисквания следва да отчете всякакви потенциални системни рискове, които могат да бъдат породени от дилърите на стоки. Такива рискове могат да произлязат от редица източници и по-специално от:

- общата стойност на ливъриджа;
- стабилността на капиталовите структури;
- връзките с банковата система чрез дълг и свързаните с него нива на неизпълнение;

⁽¹⁾ COM(2015) 648 final.

⁽²⁾ Директива 2004/39/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 21 април 2004 г. относно пазарите на финансови инструменти, за изменение на директиви 85/611/ЕИО и 93/6/ЕИО на Съвета и Директива 2000/12/ЕО на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 93/22/ЕИО на Съвета (ОВ L 145, 30.4.2004 г., стр. 1).

⁽³⁾ Директива 93/22/ЕИО на Съвета от 10 май 1993 г. относно инвестиционните услуги в областта на ценните книжа (ОВ L 141, 11.6.1993 г., стр. 27).

⁽⁴⁾ Регламент (ЕС) № 575/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 26 юни 2013 г. относно пруденциалните изисквания за кредитните институции и инвестиционните посредници и за изменение на Регламент (ЕС) № 648/2012 г. (ОВ L 176, 27.6.2013 г., стр. 1).

- осъществяването на нерегулирани банкови дейности (напр. секюритизация на вземания или материални запаси);
- вероятността от ефекти от преноса към други дружества във финансово сътресение, които могат да бъдат породени от неизпълнението на дериватни позиции, по-специално спекулативни извънборсови дериватни позиции, които не са обект на централизиран клиринг, но също така и при неблагоприятни промени в стойността на базовите активи, водещи до загуби по пазарната стойност на фючърсни позиции, които загуби надвишават пазарната печалба от материалните запаси, държани като обезпечение, вследствие на което на контрагента трябва да бъде изплатен маржът на отклонение.

1.3 ЕЦБ досега не е открила конкретни индикации за системен риск, създаден от дилърите на стоки, който на този етап би могъл да направи строго необходимо премахването на сега приложимите освобождавания от изискванията във връзка с големите експозиции и капиталовите изисквания. Дилърите на стоки, търгуващи в Европа, имат като цяло по-ниско равнище на задлъжнялост и по-устойчиви капиталови структури от банките. Обикновено те имат сравнително ниско съотношение дълг към собствен капитал и не изглежда да се занимават със сходно на банките трансформиране на матуритета и ликвидността. Освен това връзките с банковата система чрез дълг и свързаните с него нива на неизпълнение изглеждат съществено ограничени. Директната експозиция на банките към дилърите на стоки е относително малка, смекчавайки така потенциалните рискове от верижно разпространение. На последно място, въпреки значителния растеж на пазарите за стокови деривати през последните 15 години няма убедителни доказателства, че търгуването със стокови деривати има отрицателни последици за финансовата система в широк смисъл. Въпреки това изглежда, че изготвянето на подробен анализ на въздействието е необходима стъпка за вземане на най-подходящото решение относно премахването или временното удължаване срока на действие на освобождаванията. По-конкретно, трябва да бъдат отчетени проблемите, свързани с равнопоставеното третиране на кредитните институции, които търгуват със стоки.

1.4 Освобождаванията наистина би следвало да са с временен характер. От Европейската комисия се очаква да представи предложение за цялостен преглед на пруденциалната регулация на инвестиционните посредници. Обосновката за и целта на временното удължаване срока на действие на освобождаванията следва да бъдат ограничени до избягването на значителни регулаторни промени преди такъв цялостен преглед, който трябва да бъде направен възможно най-скоро.

Съставено във Франкфурт на Майн на 3 март 2016 година.

Председател на ЕЦБ

Mario DRAGHI

IV

(Информация)

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

СЪВЕТ

РЕШЕНИЕ НА СЪВЕТА

от 11 април 2016 година

за назначаване на членове и заместник-членове в Консултативния комитет за безопасност
и здраве на работното място за Гърция, Унгария и Швеция

(2016/С 130/02)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Решение на Съвета от 22 юли 2003 г. за създаване на Консултативен комитет за безопасност и здраве на работното място ⁽¹⁾, и по-специално член 3 от него,

като взе предвид списъка на кандидатурите, внесени в Съвета от правителствата на държавите членки,

като има предвид, че:

- (1) С решение от 24 февруари 2016 г. ⁽²⁾ Съветът назначи членовете и заместник-членовете на Консултативния комитет за безопасност и здраве на работното място за периода от 29 февруари 2016 г. до 28 февруари 2019 г.
- (2) Правителствата на Гърция, Унгария и Швеция представиха допълнителни кандидатури за няколко незаети места,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

Назначават се за членове и заместник-членове на Консултативния комитет за безопасност и здраве на работното място за периода до 28 февруари 2019 г.:

I. ПРЕДСТАВИТЕЛИ НА ПРАВИТЕЛСТВАТА

Държава	Член	Заместник-член
Гърция	Г-н Ioannis KONSTANTAKOPOULOS	Г-жа Aggeliki MOIROU Г-н Georgios GOURZOULIDIS
Швеция	Г-жа Erna ZELMIN-EKENHEM	Г-жа Boel CALLERMO Г-жа Anne-Sofie DALENG

⁽¹⁾ ОВ С 218, 13.9.2003 г., стр. 1.⁽²⁾ Решение на Съвета от 24 февруари 2016 г. за назначаване на членове и заместник-членове в Консултативния комитет за безопасност и здраве на работното място (ОВ С 79, 1.3.2016 г., стр. 1).

II. ПРЕДСТАВИТЕЛИ НА ОРГАНИЗАЦИИТЕ НА РАБОТНИЦИТЕ

Държава	Член	Заместник-член
Гърция	Г-н Ioannis ADAMAKIS	Г-н Andreas STOIMENIDIS Г-н Alexandros KOMINIS
Унгария	Г-н Károly GYÖRGY	
Швеция	Г-жа Christina JÄRNSTEDT	Г-жа Karin FRISTEDT Г-жа Elise-Marie DONOVAN

III. ПРЕДСТАВИТЕЛИ НА ОРГАНИЗАЦИИТЕ НА РАБОТОДАТЕЛИТЕ

Държава	Член	Заместник-член
Гърция	Г-н Christos KAVALOPOULOS	Г-жа Anastasia AVLONITOU Г-н Antonios MEGOULIS
Унгария	Г-жа Ágnes BODNÁR	Г-жа Melinda GÁL PARRAGHNÉ
Швеция	Г-жа Bodil MELLBLOM	Г-н Ned CARTER Г-жа Cecilia ANDERSSON

Член 2

Съветът по-късно ще назначи членовете и заместник-членовете, които все още не са определени.

Член 3

Настоящото решение влиза в сила в деня на приемането му.

Съставено в Люксембург на 11 април 2016 година.

За Съвета
Председател
M.H.P. VAN DAM

Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Регламент (ЕС) № 359/2011 на Съвета относно ограничителни мерки, насочени срещу определени лица, образувания и органи предвид ситуацията в Иран

(2016/C 130/03)

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 ⁽¹⁾:

Правното основание за това обработване на данни е Регламент (ЕС) № 359/2011 ⁽²⁾.

Администратор на това обработване 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 1С към генерална дирекция С, с който можете да се свържете на адрес:

Съвет на Европейския съюз
Генерален секретариат
ГД С 1С — отдел „Хоризонтални въпроси“
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Електронна поща: sanctions@consilium.europa.eu

Целта на обработването на данните е съставяне и актуализиране на списъка на лицата, подлежащи на ограничителни мерки съгласно Регламент (ЕС) № 359/2011.

Субектите на данни са физическите лица, които отговарят на критериите за включване в списъка, посочени в същия 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 може да бъдат предоставени 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 ⁽³⁾.

Личните данни се съхраняват пет години след датата на оттеглянето 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.

⁽¹⁾ ОВ L 8, 12.1.2001 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 100, 14.4.2011 г., стр. 1.

⁽³⁾ ОВ L 296, 21.9.2004 г., стр. 16.

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

12 април 2016 година

(2016/C 130/04)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1396	CAD	канадски долар	1,4674
JPY	японска йена	123,44	HKD	хонконгски долар	8,8371
DKK	датска крона	7,4434	NZD	новозеландски долар	1,6540
GBP	лира стерлинг	0,79840	SGD	сингапурски долар	1,5354
SEK	шведска крона	9,2138	KRW	южнокорейски вон	1 302,88
CHF	швейцарски франк	1,0874	ZAR	южноафрикански ранд	16,7396
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,3632
NOK	норвежка крона	9,3515	HRK	хърватска куна	7,4890
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	14 917,84
CZK	чешка крона	27,030	MYR	малайзийски рингит	4,4273
HUF	унгарски форинт	311,38	PHP	филипинско песо	52,517
PLN	полска злота	4,2923	RUB	руска рубла	75,6167
RON	румънска лея	4,4708	THB	тайландски бат	39,943
TRY	турска лира	3,2274	BRL	бразилски реал	4,0034
AUD	австралийски долар	1,4882	MXN	мексиканско песо	20,0248
			INR	индийска рупия	75,6680

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

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

Списък на националните органи, определени съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 515/97 на Съвета относно взаимопомощта между административните органи на държавите членки и сътрудничеството между последните и Комисията по гарантиране на правилното прилагане на законодателството в областта на митническите и земеделските въпроси

(2016/C 130/05)

Държава членка	Име на организацията
AT	Risiko-, Informations- und Analysezentrum
BE	Douane
BG	Агенция „Митници“
CY	Τελωνείο Λαρνακας Τελωνείο Λεμεσού Τελωνείο Λευκωσίας Τελωνείο Παφου Τομέας Διερευνήσεων Αρχιτελωνείου Τμήμα Τελωνείων Τομέας Πληροφοριών και Ανάλυσης Κινδύνου Αρχιτελωνείο
CZ	General Directorate of Customs
DE	Zollkriminalamt
DK	SKAT
EE	Teabeosakond - Maksu- ja Tolliamet
ES	Departamento de Aduanas e I.E.E.
FI	Tulli, Valvontaosasto
FR	Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières
GR	Διεύθυνση Στρατηγικής Τελωνειακών Ελέγχων και Παραβάσεων
HR	Sustav upravljanja rizicima
HU	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Irányítás Rendészeti Főosztály
IE	Customs Division, Risk Management unit, Intelligence Support Unit, Mutual Assistance unit, Central Intelligence & Drugs Law Enforcement, National Drugs Team
LT	Muitinės kriminalinė tarnyba Vilniaus teritorinė muitinė Kauno teritorinė muitinė Klaipėdos teritorinė muitinė
LU	Service analyse de risques
LV	Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas pārvalde, Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas policijas pārvalde
MT	Dipartiment tad-Dwana — Malta

Държава членка	Име на организацията
NL	Douane Informatie Centrum
PL	Izba Celna w Katowicach
PT	Direcção de Servicos Antifraude Aduaneira
RO	Agenția Națională de Administrare Fiscală - Direcția Generală a Vănilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Slovenskej republiky
UK	BF Intelligence & Analytics Team RIS A&I HM Revenue & Customs UK HMRC NCU UK Border Force BFNIH RIS OPS Felixstowe Dover Project Tiger Intelligence Bureau London Southampton
European Commission	DG OLAF

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.7858 — INEOS/parts of Celanese)

(текст от значение за ЕИП)

(2016/C 130/06)

1. На 1 април 2016 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и вследствие на препрасане съгласно член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета⁽¹⁾, чрез която предприятието INEOS Europe AG („INEOS“, Швейцария) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над части от предприятието Celanese Sales Germany GmbH („Celanese“, Германия), и по-конкретно европейската дейност на Celanese, свързана с п-бутилов ацетат, („СВВ“, Германия) посредством покупка на активи.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие INEOS: производство на нефтохимични продукти, специални химически продукти и нефтени продукти на световно равнище;
- за предприятие Celanese: производство и доставка на различни химически продукти, като например междинни химически продукти (напр. п-бутилов ацетат, оцетна киселина), емулсионни полимери (напр. съполимери на винилацетата), хранителни съставки (напр. калиев асцелулам) и изкуствени материали (напр. термопластични полиестери), продавани в ЕИП, Близкия изток, Северна Африка и Русия;
- за предприятие СВВ: дейности, свързани със съществуващите търговски договори за п-бутилов ацетат, сключени с клиенти от ЕИП, с изключение на производствените активи.

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 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.7858 — INEOS/parts of Celanese, на следния адрес:

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

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

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.7941 — Saint-Gobain Glass France/Corning/JV)
(текст от значение за ЕИП)
(2016/C 130/07)

1. На 6 април 2016 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾ чрез която предприятия Compagnie de Saint-Gobain S.A. (Франция) и Corning Incorporated (САЩ) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и 3 (4) от Регламента за сливанията съвместен контрол в новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
 - за предприятие Saint-Gobain: производство на иновативни материали (включително плоско стъкло), дистрибуция на конструкционни строителни материали;
 - за предприятие Corning: специализирано стъкло, керамика и оптични продукти за използване в широк набор индустрии, основните области на дейността на Corning са производство на плоско стъкло за екрани и покривни приложения за използване в битовата електроника; оптични влакна, кабели, хардуер и свързано оборудване за комуникационни мрежи; съдове за научни изследвания във фармацевтиката и приложения за научни открития в областта на науките за живота; фармацевтични тръби; керамични филтри и субстрати за намаляване на емисиите от двигатели с вътрешно горене; модерни технологии за производство на стъкло за нови приложения;
 - за предприятие JV: разработване, производство и пускане на пазара на иновативни решения за леки ламинирани стъкла за автомобилната промишленост, които ще включват най-малко един пласт от изгънено стъкло с алуминосиликатна композиция.
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.7941 — Saint-Gobain Glass France/Corning/JV, на следния адрес:

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

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

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.7959 — APG/DV4/QDREIC/JV)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2016/C 130/08)

1. На 5 април 2016 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятия APG Strategic Real Estate Pool („APG“, Нидерландия), DV4 Limited („DV4“, Британски Вирджински острови) и Qatar Diar Real Estate Investment Company („QDREIC“, Катар), изцяло притежавано от Qatar Investment Authority, придобиват по смисъла на член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над новосъздадено съвместно предприятие с дейност в сектора на недвижимите имоти в района на Лондон („JV“, Обединеното кралство) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие APG: депозитар на инвестиционен фонд, чийто действителен краен собственик е Stichting Pensioenfonds ABP, пенсионна организация, специализирана в колективните пенсии в публичния сектор,
- за предприятие DV4: инвестиционен фонд за недвижими имоти,
- за предприятие QDREIC: инвестиции и развитие на недвижими имоти,
- за предприятие JV: притежаване, развитие, управление и отдаване под наем на жилищни имоти в близост до гарата Elephant & Castle и до олимпийския парк в района на Лондон.

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 ⁽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. 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.7959 — DV4/APG/QDREIC/JV, на следния адрес:

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

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление 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**

(2016/C 130/09)

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

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**

„NOIX DE GRENOBLE“

№ на ЕС: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (C.I.N.G.)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANCE

Тел. +33 476640664
Факс +33 476640740

Електронна поща: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING е сдружение по Закона от 1 юли 1901 г. То има законен интерес да подаде заявлението и се състои от около 1 000 оператора (производители, спедитори, опаковчици).

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
- Етикетиране
- Други [национални изисквания, актуализиране на координатите на инспекционните органи, други редакционни изменения]

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Вид на изменението/измененията

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

5. Изменение/Изменения:

Описание на продукта:

Бяха добавени специфичните органолептични характеристики на „Noix de Grenoble“, определени в резултат на органолептичните анализи, извършвани от 1997 г. насам във връзка с това наименование за произход и работата по характеризиране, проведена от университета в Suze-la-Rousse:

- месеста и твърда ядка,
- светъл до светлокафяв цвят на ядката,
- леко горчива нотка при дегустация, аромат на пресен хляб и лешници.

Географски район:

Уточнени са етапите, които трябва да бъдат извършени в определения географски район: всички етапи — от производството на орехите до тяхното опаковане.

В обхвата на географския район бе включена и община от департамента Drôme — Saint-Donat-sur-l'Herbasse — граничеща с района, в резултат на експертиза, която показва, че общината отговаря на критериите за определяне на границите, характерни за географския район на това наименование за произход. От критериите, отнасящи се до природните фактори, може да бъдат посочени: континентален климат, надморска височина под 600 m, благоприятни за развитието на орехови дървета почви, обща граница на общината с географския район, а от критериите, свързани с човешкия фактор: развито орехопроизводство, връзки с производителите на „Noix de Grenoble“, практики за отглеждане и обработка на орехите след прибиране на реколтата, подобни на тези в географския район.

Първоначално в спецификацията е посочено, че географският район обхваща 257 общини. Тази цифра е погрешна. Всъщност, географският район на наименованието за произход „Noix de Grenoble“ първоначално е бил описан само в кантоните в текстовете, определящи това защитено наименование. Кантоните обаче постоянно се развиват и границите им се променят — някои общини, които първоначално са били част от кантоните, обхванати от географския район, не са били описани впоследствие. Конкретното проучване на историческите данни за кантоните позволява да се констатира, че районът не е променен след първоначалната регистрация през 1996 г. и се състои от 260-те общини (към които се добавя и цитираната по-горе), изброени понастоящем в спецификацията.

Процедурата за идентифициране на парцелите, упомената в раздела „Метод на производство“ (използвана от 1996 г. за ЗНП „Noix de Grenoble“), а именно да се гарантира, че използваните парцели отговарят на критериите относно местоположението на насажденията, е описана по-подробно в тази част.

Доказателство за произход:

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

Във връзка с това по-специално се предвижда да се предоставят права на операторите, като се признава тяхната способност да изпълняват изискванията на спецификацията за означението, което искат да ползват, което се издава от контролен орган, одобрен от INAO и акредитиран. Това оправомощаване и проверката на спецификацията на ЗНП „Noix de Grenoble“ се организират съгласно план за проверка, изготвен от този контролен орган.

Елементите, свързани с историята, са преместени в раздела „Връзка с произхода“ (на спецификацията).

Метод на производство:

— Опрашващи сортове:

С цел да се регламентира наличието на опрашващи сортове се уточнява, че се допуска 5 % от ореховите дървета в градините да са от опрашващи сортове. Плодовете от тези дървета не се ползват от наименование за произход.

— Гъстота на насажденията:

С цел разпоредбата да стане по-строга, се премахва възможността гъстотата на младите дърветата (под 12 години) да надхвърля 100 дървета/хектар. Освен това е уточнен начинът на изчисляване на минималната площ на дърво: минималната площ от 100 m² на дърво е получена, като разстоянието между редовете се умножи по разстоянието между дърветата.

— Междуредово отглеждане на култури:

За да се гарантира, че поддържането на овощните градини е съобразено с нуждите на ореховите дървета, се уточнява, че отглеждане на междинни култури се допуска само до 5-та година след засаждането (т.е. преди ореховите дървета да започнат да дават плод).

— Затревяване:

Наличието на трева в момента на прибирането на зрелите орехи през есента е положителен фактор за качеството на крайния продукт (хигиенно качество, цвят на ядката). Поради това се добавя следната разпоредба, според която наличието на трева в напояваните овощни градини става задължително:

„В напояваните овощни градини наличието на трева, посята или не, е задължително от 1-ви септември всяка година, считано от шестата година след засаждането. Поддържането на тази растителна покривка може да бъде прекратено през пролетта.“

Тази разпоредба е въведена единствено за напояваните овощни градини, където има достатъчно вода и за тревата и за дърветата. В най-сухите райони трева не може да расте.

— Размер:

До около 10-годишна възраст на дървото се извършва подрязване за неговото оформяне.

Размерът, достигнат впоследствие, има за цел ежегодното поддържане на достатъчна здравина и добро осветяване на плодоносните части, тъй като пъпките, които дават плодове, се намират в края на едногодишните клонки на традиционните сортове.

Когато се извършва редовно, подрязването позволява да се избегнат малокалибрените орехи и води до по-добро състояние на дърветата. То има за цел пълното премахване на излишните клони или части от клони (напр. „gourmands“ — клончетата с малко или никакво производство на плодове, отклоняващи соковете от плодоносните клончета), за да позволи добро осветяване на короната. Става въпрос за умерено подрязване за оформяне.

Подрязването за прореждане, при което обикновено се отстраняват цели клони или се извършва сериозно подкастриране, не се практикува и изглежда неподходящо. По-скоро става дума за подрязване за поддръжка или за плодово подрязване (от което зависи плодовитостта на растението).

Изразът „подрязването за прореждане“ съответно бе заменен с израза „подрязване за поддръжка“:

„Орехите се подрязват за поддръжка най-малко веднъж на всеки три години.“

— Напояване:

Напояването позволява регулиране на равнището на производството, както и получаване на орехи с качество, което отговаря на изискванията на пазара.

По време на вегетативния период ореховото дърво минава през различни етапи на развитие, през които липсата на вода може да засегне както реколтата за годината (като количество и качество), така и реколтата през следващите години и продължителността на живот на овощната градина.

Недостигът на вода през юни например се отразява неблагоприятно върху размера на плодовете и вегетативното развитие. През юли сушите причиняват лошо оформяне на пъпките, които дават плода (реколтата за следващата година) и на ядките (качество на реколтата за текущата година). А недостатъчното напояване през август и септември води до влошаване на качеството на ядката и не позволява адекватна лигнификация (вдървесняване) на клонките, израснали през годината. Освен това, при продължителните суши не могат да бъдат използвани достатъчно пълноценно хранителните елементи, необходими за правилното развитие на различните органи на дървото.

С изменението се цели да се разреши напояването и да се премахне датата за прекратяване на напояването, тъй като именно късното напояването ще позволи да се предотврати влошаването на качеството на ядките:

„Напояването е разрешено през вегетативния период на ореховото дърво и до прибирането на реколтата, за да се избегне изсъхването на ядките и да се осигури доброто крайно качество на орехите.“

Напояването през периода на разлистването остава забранено, тъй като е неефективно и разходите за вода за високи.

— Вложени ресурси:

Тъй като орехите се събират от земята, използването на органични вещества от неземеделски произход е регламентирано — в спецификацията е добавена съответната разпоредба. Всяка поява на органични вещества от този вид трябва да бъде подробно анализирана и веществата трябва незабавно да бъдат заровени.

Остава забраната върху използването на регулатори на растежа. Освен това бе уточнено, че е забранена употребата на стимулатори на зрялост.

— Събиране на реколтата:

Уточнени са правилата за определяне на датата на събиране на реколтата, съобразена с оптималната зрялост на орехите — достигане на оптимална зрялост на орехите означава, че събирането на реколтата се извършва, когато ядката е твърда и се бели лесно. Освен това вътрешната средна преграда е напълно кафява при 80 % от орехите в съответната градина.

Уточнено е също така, че датата на началото на събирането на реколтата (колективно) се определя от директора на INAO, компетентния орган, по предложение на групата, след оценка на зрелостта на орехите.

— Добив:

Въведено е и понятието „максимален добив на хектар“, изчислен като средна стойност за стопанство и в съответствие с възможностите на местното традиционно орехопроизводство, за да се улеснят проверките за проследимост и обем: „Нетният среден добив от овощните градини в стопанството е ограничен на 4 тона на хектар в еквивалент на сухи орехи.“

— Съхранение след прибиране на реколтата:

Този етап е от съществено значение за крайното качество на орехите и затова бе уточнен.

Съответно бе добавен следният текст: „По отношение на прясно събраните орехи, предназначени да бъдат изсушени, сушенето започва възможно най-бързо и не по-късно от 36 часа след събирането.“

— Сушене:

В „Сушене на орехите: практическото ръководство/CTIFL — септември 1993 г.“ се уточнява, че максималната температура на сушене 30 °C съответства на най-чувствителните сортове орехи. Това гарантира бързо и ефикасно сушене на орехите, без това да влоши качеството им.

Също така беше посочено, че максималната температура на сушене е 30 °C.

— Съхранение на орехите:

Добавени са следните разпоредби: „Пресните орехи се съхраняват у операторите за сортиране, калибриране, опаковане, при температура между 1 и 5 °C и влажност между 80 и 95 %.

Сухите орехи се съхраняват преди опаковане при температура, не по-висока от 8 °C и влажност между 60 и 75 %, считано от 31 март на годината, която следва годината на прибиране на реколтата.“

Тези разпоредби позволяват съхраняването на орехите при запазване на техните органолептични и бактериологични свойства.

— Опаковане:

С цел да се подобри съхраняването на характеристиките на ядките, бяха включени разпоредби относно организацията на сортирането и опаковането, максималния размер на опаковките, тяхното естество и сроковете за изпращане на орехите с наименование за произход извън географския район.

Уточнява се, че: „Операциите по сортиране и опаковане се извършват в същия обект, в рамките на един процес, без междинно съхраняване.“ Осъществяването на тези етапи в рамките на един процес на практика позволява да се избегнат повтарящи се манипулации на плодовете, които са причина за чупене и разтваряне на орехите.

„Материалите, използвани за опаковане на орехите, са нови и чисти и с такова качество, че да не причиняват каквито и да било външни или вътрешни повреди на продукта.“

„Сухите орехи се опаковат в опаковки с максимално тегло 25 kg.

Пресните орехи се опаковат в опаковки с максимално тегло 10 kg.

За пресните орехи се разрешава само опаковане в проветриви чували и/или открити съдове.“

„Орехите могат да се пуснат на пазара под защитеното наименование за произход „Noix de Grenoble“ не по-късно от:

- 2 месеца след началната дата на събирането на реколтата за пресните орехи;
- 31 декември на годината, която следва годината на събирането на реколтата за сухите орехи.“

Освен това се потвърждава забраната да се продават орехи без оригиналната опаковка, тъй като тази разпоредба се прилага в сектора от дълги години.

— Качество на орехите

Въпреки внимателния подход по време на операциите по сортиране и калибриране, в опакованите партии може да има някои плодове, които не отговарят на изискванията. Също така бе посочено, че е допустимо наличието на:

- до 5 % от броя на орехите с черупки от сортове, различни от тези, получили разрешение да ползват наименованието за произход,
- до 5 % от броя на орехите с черупки с калибър по-малък от 28 mm,

без това да представлява повече от 7 % от общия брой.

С цел да се гарантира качеството на продуктите, в продуктовата спецификация на ЗНП „Noix de Grenoble“ са интегрирани нива на качество за клас I на стандарта на Икономическата комисия за Европа на Организацията на обединените нации относно предлагането на пазара на орехи с черупки.

Освен това в спецификацията на продукта е установена допустима граница на кумулираните дефекти по партии орехи, за да не се допусне кумулативна оценка за тях.

Така партидите от сушени „Noix de Grenoble“ не могат да съдържат общо повече от 10 % орехи с дефекти на черупката или на ядливата част (12 % за пресните орехи).

— Обосновка на задължителното опаковане в географския район

До момента „Noix de Grenoble“ се опаковат в самия географски район или в непосредствена близост от него. В това отношение в спецификацията се правят уточнения, с които ясно се въвежда задължението орехите да бъдат опаковани в географския район.

Следните фактори обосновават налагането на задължително опаковане в географския район:

За да се съхрани крайното качество на защитеното наименование за произход „Noix de Grenoble“, следва да се ограничат манипулациите на орехите. Всъщност черупката, която предпазва ядливата част на ореха, може да бъде увредена при тръскане (разтворени или счупени орехи при изпразване на силозите).

Проблемите, свързани с многобройни манипулации на орехите, са постоянна грижа на операторите от сектора. Тъй като прибирането на реколтата е механизирано, е необходимо да се ограничат максимално манипулациите след прибирането на реколтата, за да се избегне счупване или разтваряне на орехи.

По време на проверките на продукта не е необичайно в партидите да се намерят счупени или разтворени орехи, въпреки предприетите мерки по време на операциите по калибриране, сортиране и опаковане, за да се предотврати падане от голяма височина.

За да се намалят манипулациите на плодовете операциите по сортиране и опаковане се извършват в същия обект, в рамките на един процес, без междинно съхраняване.

Опаковането се извършва в опаковки с ограничен размер (10 kg за пресните орехи, 25 kg за сухите орехи), така че да се избегне евентуално смачкване.

Изпращане на неопаковани орехи извън географския район за последващо опаковане би означавало: допълнителни манипулации и съответно риск от счупване, разтваряне или смачкване на орехите.

Опаковането се извършва в географския район и с цел запазване на физико-химичните качества на орехите. Всъщност е необходимо да се обърне особено внимание на условията на съхранение на продукта:

За пресните орехи: този вид орех, състоящ се от най-малко 20 % вода, е податлив именно поради това на изсушаване. Тези орехи имат ограничена трайност и не трябва да бъдат изпращани извън района 2 месеца след началото на прибирането на реколтата. Те в никакъв случай не може да се преобразуват в сухи орехи. Датата на опаковане се вписва върху опаковката за сведение на потребителите. За съхраняването на тези орехи при операторите са въведени стриктни условия по отношение на температурата и влажността: температура между 1 и 5 °C и влажност между 80 и 95 %.

За сухите орехи: те са с различен състав, тъй като тяхното съдържание на влага е не повече от 12 %, но следва да се подчертае значението на съдържанието на мазнини (мастни киселини): 66 %. При неправилно съхраняване може да се получи окисление — гранясване. Поради тази причина, операторите за сортиране и опаковане трябва да съхраняват сухите орехи след 31 март (когато температурата започва да се покачва) при температура от 8 °C и влажност между 60 и 75 %. И този продукт е с ограничена трайност, тъй като изпращането на сухите орехи извън района може да се извърши само до 31 декември след прибиране на реколтата.

Тези критерии за съхранение могат да бъдат проверени внимателно само чрез стриктен мониторинг на операторите за сортиране и опаковане, които са в географския район. Освен това проверките на опаковани орехи позволяват да се гарантира спазването на условията за съхранението им.

Липсата на задължително опаковане в географския район също така би създавало проблеми за контрол и проследяване.

Всъщност, орехът е заменяем продукт. Рискът се увеличава в резултат на продълговатата форма на плодовете на сорта, отглеждан предимно в географския район: *Franquette*, който може да бъде объркан лесно с орехи, отглеждани в други географски райони. За да се избегне евентуално объркване, се извършват проверки за сортова чистота, при които опитът и уменията на местните оператори са от съществено значение. Освен това наименованието „*Noix de Grenoble*“, което съществува от 1938 г., се ползва с широка известност и е било обект на злоупотреби на международно равнище (Канада, САЩ...). Възможността за опаковане или преопаковане извън географския район на ЗНП „*Noix de Grenoble*“ може само да доведе до разпространение на тези измами.

Опаковането в рамките на географския район позволява извършването на проверки на характеристиките на продуктите на опакованите орехи. Върху опаковките се поставят стикери „*Noix de Grenoble*“, които групата дава на всеки оператор, който отговаря на условията, посочени в спецификацията на продукта. Операторите водят отчетност, която позволява да се проследяват пуснатите в продажба количества със ЗНП „*Noix de Grenoble*“. Системата, въведена от 1968 г., осигурява допълнителна гаранция за това, че продуктите няма да бъдат заменени до пускането им в продажба. „*Noix de Grenoble*“ всъщност се предлагат за продажба на потребителя в първоначалната си опаковка.

Етикетиране:

Обозначенията на етикета бяха уточнени, с цел по-добро информиране на потребителя.

Задължението за поставяне на надписа „*Appellation d'origine contrôlée*“ или „А.О.С“ беше заличено.

За пресните орехи бе предвидена възможността също да бъдат наричани „ранни орехи“ в съответствие със съществуващите на пазара на пресни орехи практики.

Уточнява се, че логото „АОР“ (ЗНП) на Европейския съюз е задължително.

В съответствие с практиката от 1968 г. върху етикета на „*Noix de Grenoble*“ се поставя специален стикер.

Стикерите се предоставят от групата, без ограничение на количеството, на всеки оператор, който спазва условията в спецификацията. Стикерите са с яркочервен цвят (032 съгласно цветовия модел на Pantone) и минимален диаметър 3 cm за всички опаковки.

С цел да се подобри информираността на потребителя, етикетирането трябва да посочва също така:

- наименование на опаковчика и/или на спедитора, наименование и адрес или кодово обозначение,
- година на реколтата,
- дата на опаковане — това не е задължително за сухите орехи, но е задължително за пресните орехи,

— за пресните орехи, едно от следните вписвания:

„Да се консумира в кратък срок, за предпочитане е да се съхранява на хладно място“

или

„Много ограничен срок на съхранение, за складиране в прясно състояние“.

Друго

Описание на продукта:

Някои уточнения с цел да бъде описан по-добре продуктът, вече представени в раздела „Метод на производство“, бяха преместени в тази част:

— добавяне на наименованията на използваните ендемични местни сортове: Franquette, Mayette и Parisienne,

— уточняване на категориите „сухи орехи“ и „пресни орехи“ според тяхното съдържание на влага (минимум 20 % за пресните орехи и максимум 12 % за сухите орехи).

Метод на производство: Сортове и овощни градини:

Тъй като изискването за произход на плодовете от овощните градини на географския район фигурира в частта „Географски район“, съответното пояснение е заличено в тази част.

Връзка с географския район

Тази част бе разделена на три подчасти и бе уточнена.

Информация относно инспекционния орган

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

Национални изисквания:

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.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„NOIX DE GRENOBLE“

№ на ЕС: FR-PDO-0217-01295 — 29.12.2014

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование(я)**

„Noix de Grenoble“

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*

Орехите, които имат право на защитеното наименование за произход „Noix de Grenoble“ са орехи с черупки от един или повече от следните сортове: Franquette, Parisienne и Mayette. Те се предлагат в прясно състояние или сухи.

Пресните орехи са с минимален диаметър 28 mm. Ядката е месеста и твърда със светъл до светлокафяв цвят. Бели се лесно и е с естествена влажност по-висока или равна на 20 %.

Сухите орехи са с минимален диаметър 28 mm. Ядката е месеста и твърда със светъл до светлокафяв цвят и с естествена влажност по-ниска или равна на 12 %.

При дегустация, пресните и сухите орехи се характеризират с леко горчива нотка и с аромат на пресен хляб и лешници.

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

Използват се само зрели орехи от следните сортове: Franquette, Parisienne и Mayette.

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

Всички дейности, от събирането на орехите до последните етапи — сортиране и калибриране — се извършват в географския район.

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

Следните фактори обосновават налагането на задължение опаковането да се извършва в географския район:

За да се поддържа крайното качество на защитеното наименование за произход „Noix de Grenoble“, следва да се ограничат манипулациите на орехите, тъй като черупката, която предпазва ядливата част на ореха, може да бъде увредена при тръскане (разтворени или счупени орехи).

Операторите по веригата трябва да ограничат максимално манипулациите след прибирането на реколтата. Затова операциите по сортиране и опаковане се извършват в същия обект, в рамките на един процес, без междинно съхраняване.

Опаковането се извършва в съдове с ограничен размер (10 kg за пресните орехи, 25 kg за сухите орехи), така че да се избегне евентуално смачкване.

Изпращането на неопаковани орехи би изисквало допълнителни манипулации и съответно би възникнал риск от счупване, разваряне или смачкване на орехите.

Опаковането се извършва в географския район и с цел запазване на физико-химичните качества на орехите —

— пресните орехи, съдържащи минимум 20 % вода, са податливи на изсушаване. Те са с ограничена трайност: изпращат се извън района не по-късно от 2 месеца след началото на прибиране на реколтата. За съхраняването на тези орехи при операторите, които извършват калибрирането, сортирането и опаковането, са въведени стриктни условия по отношение на температурата и влажността.

— Сухите орехи съдържат значително количество мазнини (мастни киселини) — 66 %. При неправилно съхраняване може да се получи окисление. За съхраняването на тези орехи при операторите, които извършват калибрирането, сортирането и опаковането след 31 март, са определени условия за температурата и относителната влажност. Изпращането на сухите орехи извън района може да се извърши само до 31 декември, след прибирането на реколтата.

Тези критерии за съхранение могат да бъдат проверени внимателно само чрез стриктно проследяване както на операторите за сортиране и опаковане, разположени в географския район, така и на опакованите орехи.

Липсата на задължение за опаковане в географския район също така би създавало проблеми за контрола и проследяването.

Всъщност, орехът е заменяем продукт. Опитът и уменията на местните оператори са от съществено значение за контролирането на сортовата чистота. Освен това наименованието „Noix de Grenoble“, което съществува от 1938 г., се ползва с широка известност и вече е било обект на злоупотреби на международно равнище (Канада, САЩ...). Възможността за опаковане или преопаковане извън географския район на ЗНП „Noix de Grenoble“ може само да доведе до разпространение на тези измами.

Опаковането в рамките на географския район позволява извършването на проверки на характеристиките на продуктите на опакованите орехи. Върху опаковките се поставят стикери „Noix de Grenoble“, за които групата води отчетност, която позволява да се проследяват пуснатите в продажба обеми. Системата, въведена от 1968 г., осигурява допълнителна гаранция за това, че продуктите няма да бъдат заменени до пускането им в продажба. „Noix de Grenoble“ всъщност се предлагат за продажба на потребителя в първоначалната си опаковка.

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

Освен задължителните означения, предвидени от разпоредбите, етикетите на единичните опаковки съдържат следните сведения, групирани от една и съща страна на опаковката, изписани с неизтриваеми, отлично четливи и видими букви:

— означението „Noix de Grenoble“;

— в близост логото „AOP“ (ЗНП) на Европейския съюз;

— където е уместно, означението „пресни орехи“ или „ранни орехи“ върху опаковките на пресните орехи, или „сухи орехи“;

- означението „защитено наименование за произход“ също може да бъде изписано изцяло, без това да е задължително, в продължение на наименованието или в непосредствена близост до него;
- цялата информация трябва да бъде отпечатана с букви, чиито размери както на височина, така и на широчина не надвишават тези на защитеното наименование за произход „Noix de Grenoble“;
- стикерът със свой номер или с номера на договора, издаден от Междупрофесионалния комитет на „Noix de Grenoble“, в ярко червен цвят (032 съгласно цветовия модел на Pantone) и минимален диаметър 3 cm за всички опаковки;
- наименование на опаковчика и/или на следитора, наименование и адрес или кодово обозначение;
- година на реколтата;
- за пресните орехи:
 - датата на опаковане,
 - едно от следните вписвания:
 - „Да се консумира в кратък срок, за предпочитане е да се съхранява на хладно място“
 - или
 - „Много ограничен срок на съхранение, да се съхранява на хладно място“.

4. Кратко определение на географския район

Всички дейности, от събирането на орехите до опаковането, се извършват в географския район, който обхваща естествените земеделски райони Grésivaudan, Chambarans и Bièvre.

Той включва общо 261 общини, от които 184 в Isère, 48 в Drôme и 29 в Savoie.

Департамент Drôme:

Всички общини в кантоните Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère — кантони 1 и 2, Saint-Jean-en-Royans.

Кантон Le Grand-Serre: общините на (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Кантон Saint-Donat-sur-l'Herbasse: община Saint-Donat-sur-l'Herbasse

Департамент Isère:

Всички общини в кантоните: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Étienne-de-Saint-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

Кантон La Côte-Saint-André: общините Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu,

кантон Le Grand-Lemps: общините Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Кантон Villard-de-Lans: общините Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Департамент Savoie:

Всички общини в кантоните Montmélian, (La) Rochette.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

Природни фактори:

Географският район обхваща естествените земеделски райони Grésivaudan, Chambarans и Bièvre, разположени в долината по поречието на Isère, чиито характеристики ги правят особено подходящи за отглеждане на качествени орехи.

Средната годишна температура на надморска височина около 300 m е 10,5 °C и е идеална за постигането на пълно и хармонично функциониране на вегетативния цикъл на ореховите дървета.

Средните годишни валежи между 800 и 1 100 mm осигуряват редовно напояване и достатъчна атмосферна влажност, без да предизвикват претоварване на почвите или значителни мъгли.

Студената зима (средно 65 дни на мраз в западната част на района и 100 дни — в източната) води до пълна яровизация на дърветата, което е предпоставка за редовния цъфтеж през пролетта.

Зимата винаги е сезонът с най-ограничено напояване. По този начин се избягва натовареността на почвата през пролетта, която би възпрепятствала пробуждането на дърветата.

Голямата годишна амплитуда на температурите (19—20 °C), характерна за континенталния климат, насърчава редовността на различните етапи на възпроизвеждане.

От месец август температурата пада с 10 °C за 2 месеца. Зреенето на плодовете е много равномерно, като при това растежът не се възстановява — той би се отразил неблагоприятно върху качеството на плода и устойчивостта на младите клонки.

Рязкото спадане на температурата, свързано с продължителността на излагане на светлина и увеличаването на атмосферната влажност, води до много бързо и едновременно разтваряне на зелената обвивка и отделяне на орехите от дръжките. Съгласуваността на цикъла на възпроизводство се запазва до последната му фаза.

Есента е винаги най-дъждовният сезон, а октомври е месецът по средни стойности с най-добро напояване.

Човешки фактори:

Отглеждането на орехи по протежение на долината на Isère е с дълбоки корени. В архивите на Гренобъл от края на 11-ти век се намират източници, според които данъците са плащани в секстари орехи. Това производство се споменава и в отчетността на владетелите на замъците от 14-и и 15-и век.

Производството на орехи с еднородно качество, предназначени за продажба, се е разраснало благодарение на присаждането — умение, развито след края на XVIII век. Ореховите градини и традиционните сушилни са особено характерни за района.

Развитието на орехопроизводството, успоредно с развитието на транспортните средства, е позволило завоюването както на френския пазар, така и на английския и американския. До 1900 г. производителите на орехи от село Rivièrè вече са били групирани, за да обединят усилията си за износ на орехи в САЩ.

Организацията на професията също е целяла насърчаването на един висококачествен продукт и защита срещу злоупотреби с наименованието „Noix de Grenoble“. Но Федерацията на профсъюзите на производителите на „Noix de Grenoble“ (Гренобълски орехи) е създадена едва през 1927 г., а разрешение за ползване на защитеното наименование за произход „Noix de Grenoble“ е получено едва през 1938 г. (с указ от 17 юни 1938 г.).

Друг фактор за развитие на орехопроизводството е наличието от началото на XX век на местни разсадници, специализирани в засаждането на орехи в селищата Vinay, Vif, Saint-Marcellin и по-късно, около 1960 г., в община Chatte. Поддържането на уменията на градинарите от разсадниците отчасти обяснява относителната еднородност на овощните градини с „Noix de Grenoble“. Постоянната възпроизводимост на получените екземпляри и произтичащият от нея редовен добив на качествени орехи допринасят за репутацията на долината на Isère в това производство. Трябва да се отбележи също така, че географският район е мястото на разработването на различни специфични инструменти, подходящи за събиране на орехи и за тяхното сушене.

Освен присаждането важно място в местните традиции заема и подборът на местни сортове, приспособени към природните фактори, характерни за долината на Isère. Трите ендемични сорта, които са в основата на признаването на контролирано наименование за произход през 1938 г., са: Franquette, Parisienne и Mayette.

Дърветата се отглеждат в градини с ограничена гъстота: всяко дърво разполага най-малко със 100 m². При засаждането дърветата се подрязват за оформяне. Впоследствие е достатъчно орехите да се подрязват за поддръжка веднъж на всеки 2—3 години, за да се позволи на светлината да прониква възможно най-добре до вътрешните клони.

Орехите се събират добре узрели, когато средната преграда е напълно кафява. Те незабавно се сортират, измиват и сушат: сушенето започва най-късно 36 часа след събирането.

Сушенето на орехите се извършва обикновено чрез преминаване на умерено топъл въздух (не повече от 30 °C) през цялата маса орехи за сушене или, при дребните производители, чрез естествено сушене върху летви.

Изсушените орехи се калибрират. Калибраторите се настройват спрямо характеристиките на сорта с наименование — орехите са с повече или по-малко удължена форма, което позволява да се осигури сортиране на орехи с калибър над 28 mm.

Едно окончателното сортиране на орехите позволява получаването на партиди, в които по-малко от 10 % от плодовете са с дефекти на черупката или на ядката (12 % при пресните орехи), непосредствено преди опаковане в опаковки с ограничен размер, в които орехите ще бъдат представени на потребителя, за да се гарантира тяхната цялост.

Специфични характеристики на продукта

„Noix de Grenoble“ са с минимален диаметър 28 mm и се представят с черупки, пресни или сухи. Черупката е чиста и здрава и няма дефект, който може да засегне общия външен вид, качеството, съхраняемостта и представянето на продукта.

Ядката е твърда и месеста, със светъл до светлокафяв цвят.

При дегустация, пресните и сушените орехи се характеризират с леко горчива нотка и с аромат на пресен хляб и лешници.

Причинно-следствена връзка

Засаждането на овощните градини в долината на Isère, която е със сравнително влажен и ветровит климат, позволява да се спазят основните изисквания за отглеждането на орехи и благоприятства развитието на орехопроизводството.

Изборът на най-благоприятните за орехопроизводството земи, както и достатъчните количества вода позволяват редовния добив на висококачествени орехи с месеста ядка.

Спадането на температурите, наблюдавано от края на август, позволява бавното и равномерно зреене на орехите.

Дъждовната есен в долината на Isère определено не улеснява събирането на реколтата, но е от съществено значение за типичната крехкост на „Noix de Grenoble“. Наистина ядката отделя водата бавно, постепенно и равномерно. Това се дължи както на дебелината на черупката, така и на високото равнище на влажност. Сушенето е бавно и равномерно, което не позволява каквато и да било промяна на състава и по-специално гранясване на мазнините.

Използването на местните ендемични сортове (Franquette, Mayette и Parisienne) и отглеждането им на особено подходящи земи благоприятства производството на много ароматни орехи.

Съответните практики за обработка на земята, които гарантират доброто проникване на слънчева светлина в короната на ореховите дървета, спомагат за оптималното зреене на плодовете.

Плодовете са готови за беритба в края на септември — когато са добре узрели — от определена дата всяка година, която се определя след колективна проверка на степента на зрялост на орехите от различните сектори (надморска височина, почви и др.).

Сушат се на умерена температура много скоро след събирането на зрелите орехи, сортират се и се измиват, което позволява получаването на чисти и отговарящи на хигиенните изисквания орехи и ядки със светъл до светлокафяв цвят — доказателство за превъзходно качество.

Вниманието, което се отделя на последващите операции по сортиране, калибриране и опаковане позволява да се запазят специфичните характеристики на „Noix de Grenoble“.

Природните характеристики на географския район, съчетани с опита и уменията на производителите и спедиторите допринасят за репутацията в международен план на орехите.

Препратка към публикуваната спецификация

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNoixDeGrenoble2015.pdf>

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG