



Съдържание

IV Информация

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

Европейска комисия

2016/C 396/01	Обменен курс на еврото	1
2016/C 396/02	Нова национална страна на разменни евромонети	2
2016/C 396/03	Нова национална страна на разменни евромонети	3
2016/C 396/04	Нова национална страна на разменни евромонети	4

Сметна палата

2016/C 396/05	Специален доклад № 25/2016 — „Система за идентификация на земеделските парцели — полезен инструмент за определяне на допустимостта на земеделската земя, но управлението ѝ може още да се подобри“	5
---------------	--	---

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЕВРОПЕЙСКОТО ИКОНОМИЧЕСКО ПРОСТРАНСТВО

Надзорен орган на ЕАСТ

2016/C 396/06	Държавна помощ — Решение да не се повдигат възражения	6
---------------	---	---

V Становища

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2016/С 396/07	Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	7
---------------	---	---

Поправки

2016/С 396/08	Поправка на Списък на националните органи, определени съгласно член 29, параграф 2 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 (ОВ С 366, 14.12.2013 г.)	12
---------------	--	----

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

26 октомври 2016 година

(2016/C 396/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,0925	CAD	канадски долар	1,4602
JPY	японска йена	113,97	HKD	хонконгски долар	8,4732
DKK	датска крона	7,4385	NZD	новозеландски долар	1,5246
GBP	лира стерлинг	0,89465	SGD	сингапурски долар	1,5181
SEK	шведска крона	9,7368	KRW	южнокорейски вон	1 240,92
CHF	швейцарски франк	1,0838	ZAR	южноафрикански ранд	15,0219
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,3954
NOK	норвежка крона	9,0425	HRK	хърватска куна	7,5010
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	14 213,50
CZK	чешка крона	27,021	MYR	малайзийски рингит	4,5470
HUF	унгарски форинт	309,09	PHP	филипинско песо	52,940
PLN	полска злота	4,3245	RUB	руска рубла	68,1000
RON	румънска лея	4,4965	THB	тайландски бат	38,238
TRY	турска лира	3,3702	BRL	бразилски реал	3,4065
AUD	австралийски долар	1,4220	MXN	мексиканско песо	20,3468
			INR	индийска рупия	73,0255

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

Нова национална страна на разменни евромонети

(2016/С 396/02)



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

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

Емитираща държава: Гърция

Тема на възпоменанието: 150 години от подпалването на манастира Аркади

Описание на изображението: Изобразен е манастирът Аркади. Вписани в центъра са думите „ΜΑΝΑΣΤΗΡ ΑΡΚΑΔΙΟΥ“ и по ръба на вътрешната част вляво „ΡΕΠΥΒΛΗΚΑ ΓΡΕΚΙΑ“ на гръцки език. В горната част вляво е годината на емисията — „2016“, а под централното вписване е поставена палмета (знакът на гръцкия монетен двор). По-долу вляво е монограмът на художника (Йоргос Стаматопулос).

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

Тираж на емисията: максимум 750 000 монети

Дата на емисията: 4-то тримесечие на 2016 г.

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

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

Нова национална страна на разменни евромонети

(2016/C 396/03)



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

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

Емитираща държава: Малта

Тема на възпоменанието: Ролята на Malta Community Chest Fund в обществото

Описание на изображението: Предвижда се тази монета да отбележи ролята на Malta Community Chest Fund в обществото чрез програма за ученици от основните училища, озаглавена „**От децата в солидарност**“. Тази програма определя социалната роля на деца в пет различни области, като първата тема е „Солидарност чрез любовта“. Създател на изображението е Sarah Cilia, ученичка в средно училище, която е изобразила тази тема под формата на две ръце, които образуват сърце, представляващо малтийското знаме. В долната част на изображението има надпис „MALTA 2016“. Две стилизирани изображения на човешки тела са представени на лявата и две на дясната китка.

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

Тираж на емисията: 380 000 монети

Дата на емисията: ноември 2016 г.

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

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

Нова национална страна на разменни евромонети

(2016/С 396/04)



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

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

Емитираща държава: Гърция

Тема на възпоменанието: 120 години от рождението на Димитри Митрополус

Описание на изображението: Портрет на Димитри Митрополус на фона на музикални ноти. Вписан по ръба на вътрешната част вляво е текстът „120 ГОДИНИ ОТ РОЖДЕНИЕТО НА ДИМИТРИ МИТРОПОЛУС“ и „РЕПУБЛИКА ГЪРЦИЯ“ на гръцки език. В горната част вляво е годината на емисията — „2016“ и е поставена палмета (знакът на гръцкия монетен двор). В долната част вляво може да се види монограмът на художника (Йоргос Стаматопулос).

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

Тираж на емисията: максимум 750 000

Дата на емисията: 4-то тримесечие на 2016 г.

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

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

СМЕТНА ПАЛАТА

Специален доклад № 25/2016

„Система за идентификация на земеделските парцели — полезен инструмент за определяне на допустимостта на земеделската земя, но управлението ѝ може още да се подобри“

(2016/C 396/05)

Европейската сметна палата съобщава за публикуването на изготвения от нея специален доклад № 25/2016 „Система за идентификация на земеделските парцели — полезен инструмент за определяне на допустимостта на земеделската земя, но управлението ѝ може още да се подобри“.

Докладът може да бъде разгледан или изтеглен на уебсайта на Европейската сметна палата: <http://eca.europa.eu> или на уебсайта на EU Bookshop: <https://bookshop.europa.eu>.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЕВРОПЕЙСКОТО ИКОНОМИЧЕСКО ПРОСТРАНСТВО

НАДЗОРЕН ОРГАН НА ЕАСТ

Държавна помощ — Решение да не се повдигат възражения

(2016/C 396/06)

Надзорният орган на ЕАСТ не повдига възражения по следната мярка за държавна помощ:

Дата на приемане на решението:	25 януари 2016 г.
Дело №:	78337
Решение №:	23/16/COL
Държава от ЕАСТ:	Норвегия
Наименование (и/или име на бенефициера):	Нулева ставка на ДДС за електронни новинарски услуги
Правно основание:	Закон за данъка върху добавената стойност от 19 юни 2009 г., № 58, раздел 6-2; и Наредба относно Закона за данъка върху добавената стойност от 15 декември 2009 г., № 1540, раздел 6-2-1;
Вид на мярката:	Схема
Цел:	Медиен плурализъм и многообразие
Вид на помощта:	Нулева ставка на ДДС
Бюджет:	Около 350 милиона NOK годишно
Продължителност:	До 1 март 2022 г.
Икономически сектори:	Медии за новини и текущи въпроси, включително NACE J58.1.3 („Издаване на вестници“) и NACE J60 („Радио- и телевизионна дейност“)
Наименование и адрес на предоставящия орган:	Ministry of Finance P.O. Box 8008 Dep. N-0030 Oslo NORWAY

Автентичният текст на решението, от който са отстранени поверителните данни, се намира на уебсайта на Надзорния орган на ЕАСТ:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2016/C 396/07)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ^(*)**„WEST WALES CORACLE CAUGHT SALMON“****Номер ЕО: UK-PGI-0005-01179 — 12.11.2013****ЗГУ (X) ЗНП ()****1. Наименование**

„West Wales Coracle Caught Salmon“

2. Държава членка или трета държава

Обединено кралство

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

Клас 1.7: Прясна риба, мекотели и ракообразни и продукти от тях

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

„West Wales Coracle Caught Salmon“ е наименованието, дадено на риба от вида *Salmo Salar*, уловена по древен уелски традиционен метод с използване на кръгла плетена лодка, наричана „coracle“.

„West Wales Coracle Caught Salmon“ е ярко сребриста, с тъмносин гръб и черни петна, разположени предимно над страничната линия, като опашната перка обикновено е без петна. Месото е с плътна консистенция, характерен розов/червен цвят и свеж рибен аромат, който рибарите описват като подобен на мириса на диня.

„West Wales Coracle Caught Salmon“ се ловят веднага след като влязат от морето в речната система в плитките и приливните води на реките, преди да навлязат в неактивната си фаза, която е характерна за тях в речна среда и резервите им да се изчерпят. Рибите са пресни, с твърдо месо и отлично развити мускули, което води до по-плътна консистенция с високо съдържание на мускулни белтъчини и мазнини. Те имат видимо продълговата атлетична форма, без прекомерни отлагания на мазнини благодарение на дългото плуване в открито море и доброто качество на храната, която намират в морето.

^(*) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Като цяло формата и размерът на „West Wales Coracle Caught Salmon“ варират поради тяхната дива природа, благодарение на която рибата не съдържа изкуствени добавки и/или оцветители. „West Wales Coracle Caught Salmon“ са с минимално тегло 1 kg и максимално тегло 15 kg. Те са с перфектна окраска и здрави люспи, нямат деформации по опашката, перките и главата. Освен това опашната перка е по-развита и, когато е изтеглена, е вдлъбната, а основата на опашката е тясна, като се разширява към в опашната част. Челюстта на съомгата не надминава задния ръб на окото, а мъжкият има ясно изразена „човка“. Тъй като при улова с кръгли лодки съомгата се лови само по един екземпляр наведнъж, а не в големи количества, „West Wales Coracle Caught Salmon“ няма толкова наранявания, повредено месо и изкривявания, каквито може да има при другите видове съомга, която се отглежда или улавя с плаващи рибарски мрежи. Това допринася за вкусовите качества на „West Wales Coracle Caught Salmon“, непокътнатото им твърдо месо и плътна консистенция.

При топлинна обработка „West Wales Coracle Caught Salmon“ има характерен силен, сладникав „пресен“ вкус с деликатни нотки на мазнина, които не са твърде наситени, а месото е твърдо и с плътна консистенция.

„West Wales Coracle Caught Salmon“ се продава преди всичко и най-често прясно уловена, макар че може да се продава и замразена.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

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

„West Wales Coracle Caught Salmon“ трябва да бъдат уловени по древен традиционен метод с кръгла лодка през сезона за лов на съомга, който варира в зависимост от това в коя от трите реки в Западен Уелс се извършва риболовът.

— В река Тууі сезонът за лов на съомга е от 1 юни до 31 юли.

— В река Теіфі сезонът за лов на съомга е от 1 юни до 31 август.

— В река Таф сезонът за лов на съомга е от 1 юни до 31 юли.

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

—

3.7. Специфични правила за етикетирание

—

4. Кратко определение на географския район

Зоните за риболов в реките Тууі, Таф и Теіфі в Западен Уелс са, както следва:

— Река Тууі: в частта на реката, която се намира между мислената линия, прокарана по река Тууі от железопътната помпена станция близо до старата фабрика за ламарина с британски национални координатни точки (NGR) SN 420205, и мислената линия, прокарана по река Тууі по координатни точки (NGR) SN 394137.

— Река Теіфі: в частта на реката между моста Cardigan и моста Llechryd.

— Река Таф: в частта на реката, която се намира между моста на главния път A477 между Carmarthen и Pembroke и на около 1,6 км надолу по течението до мислената линия по река Таф от Wharley до Ginst.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Водата в реките Таф, Тууі и Теіфі, намиращи се в Западен Уелс, е с много високо качество и редовно се следи и описва от Natural Resource Wales — организация, която отговаря за доброто качество на водата. Тези реки извират високо в планините Cambrian или Preseli в селски райони, в които липсва промишленост. И двете реки са класифицирани като специални защитени зони (СЗЗ) съгласно Директивата за местообитанията, а съомгата се счита за характерна за СЗЗ Теіфі. Нивата на замърсяване в трите реки са много ниски и са класифицирани в категория „А“, т.е. представляват „естествени екосистеми, подходящи за улов на съомга и шаран“. В резултат на високото качество на водата в реките и на факта, че при улова с кръгли лодки рибата се лови само по един екземпляр наведнъж (а не в големи количества), уловената по този начин съомга е в непокътнато естествено състояние, което допринася за нейните вкусови качества.

Риболовът с кръгла лодка е древен начин за улов на мигриращи риби; от правна гледна точка това е единственият разрешен метод на риболов по уелските реки, в които уловът и продажбата на съомга са разрешени. Това е древно умение, регистрирано през XI век, което се е запазило до XXI век — „жива традиция“. Въпреки че кръглите лодки в миналото са били широко разпространени в цял Уелс, в наши дни те се използват единствено в реките Taf, Tywi и Teifi. Тези три реки са единственото място в Европа, където все още се практикува риболов с кръгли плетени лодки. Един от рибарите с такава лодка по река Tywi произхожда от семейство, което се занимава с този вид речен риболов от над 300 години. „Coracle“ е малка овална лодка с преграда по средата, която служи за седалка. Тя е ръчно изработена от ясен и върба и има структура на кошница. Всяка лодка е едноместна и се управлява с единично гребло. Риболовът се извършва в тандем, с две лодки една до друга и с мрежа, окачена между тях. Риболовът се извършва главно през нощта, за да не види съомгата сянката на лодката или приближаващата се мрежа при завръщането си в района за хвърляне на хайвер. Този метод на риболов е стриктно регулиран и е разрешен единствено в определени плитки води и приливни зони. Демаркационните линии са посочени в правилниците за риболов. Всички рибари на тези лодки трябва да имат разрешително, а мрежите да са в съответствие със законодателството.

Съомгата се придвижва до местата за хвърляне на хайвер по дъното на реката, следвайки нейните очертания. Познаванията за това са събирани от рибарите през вековете. Мрежата се тегли по дъното на реката с помощта на малки оловни тежести. В мрежата се хващат риби, които се намират на не повече от 18 инча от дъното на реката, а тези, които са над тази височина, избягват. С въже от корк горният край на мрежата се държи извит напред, а двете лодки поддържат мрежата отворена. Основно умение, свързано с този вид риболов и изработване на мрежи, е уникалната система за водене, която зависи от броя и теглото на оловните тежести, прикрепени към мрежите. Системата за водене е сложна и се основава на серии номера по системата на Фибоначи. Тя се научава чрез практика и е умение, предавано от поколение на поколение.

Незаконно е да се лови и продава съомга от тези реки, която е уловена по метод, различен от риболова с кръгли лодки. Това спомага за опазване, наблюдение и осигуряване на проследимостта на уловената по този начин съомга.

Сезонът за риболов с въдица (само за спортни цели) започва и завършва по-късно от сезона за риболов с кръгла лодка.

Съомгата, уловена с въдица, прекарва по-дълго време в тинята и наносите на реката, поради което има „по-земен“ вкус и често губи цвета си при контакта с падащи листа, докато се намира във водата. Липсата на активност допринася за изчерпване на нейните запаси от енергия.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„West Wales Coracle Caught Salmon“ са диви мигриращи риби, които могат да живеят в прясна вода в реките и морето. Съомгата хвърля хайвера си и живее през първите няколко години в Teifi, Taf и Tywi. В началото на пролетта всяка година тя мигрира в морето, за да се храни и расте. След около 2 години се връща в трите реки в Западен Уелс, за да хвърли хайвера си. Мускулният тонус е по-развит при дивата съомга в сравнение с отглежданата поради разстоянието, което изминава при своята миграция, и високото качество на храната в морето. По времето, когато се храни в морето, се натрупват нейните резерви от енергия.

Мускулният тонус се развива по време на миграционното плуване, при което се получава плътната консистенция и твърдото месо, без прекомерни отлагания на мазнини. Тези особености се запазват чрез метода за риболов, който гарантира, че рибата се лови в нейното най-добро състояние, когато влиза в речната система в плитките и приливни води и преди да настъпи неактивната фаза, характерна за тях в речна среда, и резервите им да се изчерпят. Благодарение на това „West Wales Coracle Caught Salmon“ има по-нежен характерен силен, сладникав „пресен“ вкус с деликатни нотки на мазнина, които не са твърде наситени, а месото е твърдо и с плътна консистенция.

Ограничителният размер на окото на използваните мрежи е не по-малък от 10 cm, което означава, че по-малките съомги се използват през мрежата, тоест кръглите лодки осигуряват устойчив риболов. Ограничителният размер на окото на мрежите, използвани за улов на „Scottish Wild Salmon“, е не по-малък от 9 cm, а съомгите, които се ловят с въдица, могат да бъдат и по-малки.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Заявлението за ЗГУ се основава на наличието на единствен по рода си продукт, чиито специфични характеристики са свързани със:

- качеството на пресните води, в които рибите се раждат и в които по-късно се връщат,
- разстоянието, което „дивата“ риба изминава по време на миграцията си,
- високото качество на храната в морето: рибите се хранят само в морето и там натрупват своите запаси от енергия под формата на протеини в мускулите,
- факта, че риболовът с кръгли лодки е уникален традиционен метод, създаден, така че рибата да се улавя само по един екземпляр наведнъж в непокътнато състояние веднага щом навлезе от морето в речната система и преди нейните запаси от енергия да се изчерпят. Рибата се лови при естествени условия и това гарантира уникалната свежест на рибата, като често по нейната повърхност още се виждат морски въшки. Според рибарите съомгата има отличителен свеж аромат на диня.

Гореспоменатите фактори допринасят за това, че рибата има характеристиките на висококачествен пресен продукт с твърдо месо и отлично развити мускули с високо съдържание на мускулни белтъчини и мазнини, но без прекомерно отлагане на мазнини. Тези характеристики се отразяват във вкусовите качества на рибата, която при топлинна обработка има характерен силен, сладникав „пресен“ вкус с деликатни нотки на мазнина, а месото е твърдо и с плътна консистенция.

Въпреки че кръглите лодки в миналото са широко разпространени в цял Уелс, в наши дни те се използват единствено в реките Taf, Tywi и Teifi в Западен Уелс. Риболовът с кръгли лодки дори се практикува от над 300 години от едно семейство, което лови риба в река Tywi.

В Уелс риболовът в кръгли лодки датира от 19-ти век. Той включва много умения, които са се предавали от поколение на поколение като правене на кръглите лодки, плетене на мрежите, знания кои приливни зони са подходящи за риболов и способността да се разбира реката и да се отчитат фактори като дълбочина, приливи и вятър. Този риболов включва изключителни умения и прецизно управление и навигация, докато се контролира положението на мрежата. Уменията на рибарите са подчертани и от факта, че риболовът се извършва само през нощта. По традиция лодките са ръчно изработени от ясен и върба и имат структура на кошница. Въпреки че формата и начинът на производство на лодките са останали непроменени през вековете, с развитието на съвременните материали при тяхното конструиране вече се използват текстил, платнища и стъклени влакна.

„West Wales Coracle Caught Salmon“ е ценен продукт с признато качество, който е синоним на кулинарното наследство и културата на хранене в района и се използва от много майстор-готвачи и ценители на добрата кухня. През риболовния сезон рибата редовно присъства като сезонен продукт в менютата на реномирани местни ресторанти и е много търсена от местните жители и туристите. Тя също се опушва и се използва като съставка, например в терини. Понастоящем тези продукти се продават в престижни магазини за храни в Лондон и на цялата територия на Обединеното кралство.

„West Wales Coracle Caught Salmon“ се продава в хранителните зали на Хародс и във Фортнъм и Мейсън в Лондон.

Simon Wright, кулинарен критик на Good Food Guide:

„Много изключителни храни могат да се намерят в тази част на Уелс, но несъмнено „West Wales Coracle Caught Salmon“ със своя пресен, отличен мускулен тонус и плътност на месото се откроява като уникална храна и по много начини определя хранителната култура на региона.

Не става дума само за вкуса, който е несравним, но за всички разкази, традиции и история, които го съпътстват.“

Когато е стотвена или пушена, „West Wales Coracle Caught Salmon“ е богата на вкус, с плътна консистенция, тъмнорозов/червен цвят и ниско съдържание на мазнини. Цветът обаче леко се различават при отделните риби поради дивия им произход.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-west-wales-coracle-caught-salmon-pgi>

ПОПРАВКИ

Поправка на Списък на националните органи, определени съгласно член 29, параграф 2 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

(Официален вестник на Европейския съюз C 366 от 14 декември 2013 г.)

(2016/C 396/08)

На страница 27 след таблицата се добавя:

„(СПИСЪК Б)

Списък на определените органи, които имат достъп до регистъра на ССК

Държава членка	Наименование на организацията
AT	Bundesministerium für Finanzen - Steuer- und Zollverwaltung
BE	Administration générale des Douanes et Accises
BG	Агенция Митници
CY	ΤΜΗΜΑ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ
CZ	Generální ředitelství cel
DE	Zollkriminalamt -ZKA- ZFA Frankfurt am Main ZFA Hannover ZFA Stuttgart ZFA Dresden ZFA München ZFA Essen ZFA Hamburg ZFA Berlin-Brandenburg
DK	SKAT
EE	Eesti Maksu- ja Tolliamet
EL	ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ ΚΑΙ Ε.Φ.Κ.
ES	Departamento de aduanas e impuestos especiales
FI	Finnish Customs, Enforcement Department
FR	Service d'Analyse de Risques et de Ciblage (SARC) Direction Nationale du Renseignement et des Enquêtes Douanières (DNRED) Direction Régionale de Dunkerque (DRD) Direction Régionale du Havre (DRLH)

Държава членка	Наименование на организацията
	Direction Régionale de Marseille (DRM) Direction Régionale Pays de Loire (DRPL) Direction Générale des Douanes et Droits Indirects (DG)
HR	CARINSKA UPRAVA REPUBLIKE HRVATSKE
IE	Mutual Assistance Unit Revenue (Irish Tax & Customs) Revenue Commissioners
IT	Agenzia delle Dogane – Direzione Centrale Antifrode e Controlli – Ufficio Investigazioni
LT	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos
LU	Administration des douanes et accises
LV	Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde
MT	Dwana
NL	Douane informatiecentrum
PL	Izba Celna w Białej Podlaskiej Izba Celna w Białymstoku Izba Celna w Gdyni Izba Celna w Katowicach Izba Celna w Kielcach Izba Celna w Krakowie Izba Celna w Łodzi Izba Celna w Olsztynie Izba Celna w Opolu Izba Celna w Poznaniu Izba Celna w Przemyślu Izba Celna w Rzepinie Izba Celna w Szczecinie Izba Celna w Warszawie Izba Celna we Wrocławiu Ministerstwo Finansów – Departament Kontroli Celnej, Podatkowej i Kontroli Gier Izba Celna w Katowicach - Wydział Strategiczne Centrum Analiz Służby Celnej
PT	Autoridade Tributária e Aduaneira
RO	Agentia nationala de administrare fiscala – directia generala a vamilor
SE	Tullverket

Държава членка	Наименование на организацията
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Finančné riaditeľstvo Slovenskej republiky
UK	FELIXSTOWE PROJECT TIGER HM Revenue & Customs
European Commission	DG OLAF

(СПИСЪК В)

Списък на определените органи, които имат достъп до регистъра за вноса, износа и транзита

Държава членка	Наименование на организацията
AT	Bundesministerium für Finanzen - Steuer- und Zollverwaltung
BE	Administration générale des Douanes et Accises
BG	Агенция „Митници“
CY	ΤΜΗΜΑ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ
CZ	Generální ředitelství cel
DE	Zollkriminalamt -ZKA- ZFA Frankfurt am Main ZFA Hannover ZFA Stuttgart ZFA Dresden ZFA München ZFA Essen ZFA Hamburg ZFA Berlin-Brandenburg
DK	SKAT
EE	Eesti Maksu- ja Tolliamet
EL	ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΕΛΩΝΕΙΩΝ ΚΑΙ Ε.Φ.Κ.
ES	Departamento de aduanas e impuestos especiales
FI	Finnish Customs, Enforcement Department

Държава членка	Наименование на организацията
FR	Service d'Analyse de Risques et de Ciblage (SARC) Direction Nationale du Renseignement et des Enquêtes Douanières (DNRED) Direction Régionale de Dunkerque (DRD) Direction Régionale du Havre (DRLH) Direction Régionale de Marseille (DRM) Direction Régionale Pays de Loire (DRPL) Direction Générale des Douanes et Droits Indirects (DG)
HR	CARINSKA UPRAVA REPUBLIKE HRVATSKE
IE	Mutual Assistance Unit Revenue (Irish Tax & Customs) Revenue Commissioners
IT	Agenzia delle Dogane – Direzione Centrale Antifrode e Controlli – Ufficio Investigazioni
LT	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos
LU	Administration des douanes et accises
LV	Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde
MT	Dwana
NL	Douane informatiecentrum
PL	Izba Celna w Białej Podlaskiej Izba Celna w Białymstoku Izba Celna w Gdyni Izba Celna w Katowicach Izba Celna w Kielcach Izba Celna w Krakowie Izba Celna w Łodzi Izba Celna w Olsztynie Izba Celna w Opolu Izba Celna w Poznaniu Izba Celna w Przemysłu Izba Celna w Rzepinie Izba Celna w Szczecinie Izba Celna w Toruniu Izba Celna w Warszawie Izba Celna we Wrocławiu Ministerstwo Finansów – Departament Kontroli Celnej, Podatkowej i Kontroli Gier Izba Celna w Katowicach - Wydział Strategiczne Centrum Analiz Służby Celnej

Държава членка	Наименование на организацията
PT	Autoridade Tributária e Aduaneira
RO	Agentia nationala de administrare fiscala – directia generala a vamilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Finančné riaditeľstvo Slovenskej republiky
UK	FELIXSTOWE BF Intelligence & Analytics Team UK_HMRC_CITEX Valuation PROJECT TIGER CITEX Transit UofE HM Revenue & Customs
European Commission	DG OLAF*

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG