



Съдържание

IV Информация

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

Европейска комисия

2017/C 251/01	Лихвен процент, прилаган от Европейската централна банка относно нейните основни операции по рефинансиране: 0,00 % на 1 август 2017 година — Обменен курс на еврото	1
2017/C 251/02	Решение на Комисията от 1 август 2017 година за сключване на измененията на протоколи 1 и 2 към Споразумението между Френската република, Европейската общност за атомна енергия и Международната агенция за атомна енергия (МААЕ) за прилагането на гаранции във връзка с Договора за забрана на ядрените оръжия в Латинска Америка и Карибите	2

V Становища

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

Европейска комисия

2017/C 251/03	Покани за представяне на предложения и свързани с тях дейности по работната програма на ЕНС за 2018 г., в обхвата на рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.)	4
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

Европейска комисия

2017/C 251/04	Известие за започване на антидъмпингова процедура по отношение на вноса на феросилиций с произход от Египет и Украйна	5
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2017/C 251/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8567 — APG/Portfolio) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	12
2017/C 251/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	13

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2017/C 251/07	Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	14
2017/C 251/08	Публикация на заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	22
2017/C 251/09	Публикация на заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	28

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Лихвен процент, прилаган от Европейската централна банка относно нейните основни операции
по рефинансиране ⁽¹⁾:****0,00 % на 1 август 2017 година****Обменен курс на еврото ⁽²⁾****1 август 2017 година**

(2017/C 251/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1812	CAD	канадски долар	1,4737
JPY	японска йена	130,53	HKD	хонконгски долар	9,2284
DKK	датска крона	7,4369	NZD	новозеландски долар	1,5813
GBP	лира стерлинг	0,89440	SGD	сингапурски долар	1,6042
SEK	шведска крона	9,5563	KRW	южнокорейски вон	1 325,50
CHF	швейцарски франк	1,1414	ZAR	южноафрикански ранд	15,6922
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,9371
NOK	норвежка крона	9,3343	HRK	хърватска куна	7,4090
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 738,31
CZK	чешка крона	26,132	MYR	малайзийски рингит	5,0620
HUF	унгарски форинт	303,60	PHP	филипинско песо	59,508
PLN	полска злота	4,2563	RUB	руска рубла	71,1750
RON	румънска лея	4,5596	THB	тайландски бат	39,322
TRY	турска лира	4,1602	BRL	бразилски реал	3,6880
AUD	австралийски долар	1,4813	MXN	мексиканско песо	21,0023
			INR	индийска рупия	75,7145

⁽¹⁾ Обменен курс, прилаган при последната операция, извършена преди посочения ден. В случай на предлагане при променлив курс, означава лихвата и маргиналната лихва.

⁽²⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

РЕШЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 1 август 2017 година****за сключване на измененията на протоколи 1 и 2 към Споразумението между Френската република, Европейската общност за атомна енергия и Международната агенция за атомна енергия (МААЕ) за прилагането на гаранции във връзка с Договора за забрана на ядрените оръжия в Латинска Америка и Карибите**

(2017/C 251/02)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност за атомна енергия, и по-специално член 101, втора алинея от него,

като взе предвид одобрението от Съвета,

като има предвид, че:

- (1) Следва да бъдат сключени измененията на протоколи 1 и 2 към Споразумението между Френската република, Европейската общност за атомна енергия и Международната агенция за атомна енергия (МААЕ) за прилагането на гаранции във връзка с Договора за забрана на ядрените оръжия в Латинска Америка и Карибите,

РЕШИ:

Член 1

Измененията на протоколи 1 и 2 към Споразумението между Френската република, Европейската общност за атомна енергия и Международната агенция за атомна енергия (МААЕ) за прилагането на гаранции във връзка с Договора за забрана на ядрените оръжия в Латинска Америка и Карибите се одобряват от името на Европейската общност за атомна енергия. Текстът на горепосочените изменения е приложен към настоящото решение.

Член 2

Комисарят по въпросите на климата и енергетиката или генералният директор на отговарящата за енергетиката генерална дирекция или посочен от него представител се упълномощава с настоящото да подпише измененията и да предприеме всички необходими стъпки за влизането в сила на тези изменения, които ще бъдат сключени от името на Европейската общност за атомна енергия.

Съставено в Брюксел на 1 август 2017 година.

За Комисията

Miguel ARIAS CAÑETE

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

Параграф I от протокол 1 към Споразумението между Френската република, Европейската общност за атомна енергия и Международната агенция за атомна енергия (МААЕ) за прилагането на гаранции във връзка с Договора за забрана на ядрените оръжия в Латинска Америка и Карибите (по-долу „Споразумението за гаранциите“) се изменя, както следва:

„I. (А) Когато

- (1) при използване на ядрени технологии за мирни цели френските територии, обхванати от протокол I, имат ядрен материал в количества, които надвишават ограниченията, посочени за типа на въпросния материал в член 35 от Споразумението между Франция, Общността и Агенцията за прилагането на гаранции във връзка с Договора за забрана на ядрените оръжия в Латинска Америка и Карибите (наричано по-долу „споразумението“), или
- (2) бъде взето решение за изграждане или за разрешаване на изграждането на съоръжение, както този термин е дефиниран в раздела относно определенията, във френските територии, обхванати от протокол I,

прилагането на разпоредбите на част II от споразумението временно се прекратява с изключение на членове 31—37, 39, 47, 48, 58, 60, 66, 67, 69, 71—75, 81, 83—89, 93 и 94.

(Б) Информацията, която следва да се предостави съгласно член 32, букви а) и б) от споразумението, може да бъде консолидирана и подадена в рамките на годишен доклад; по същия начин, ако е приложимо, се представя годишен доклад по отношение на вноса и износа на ядрените материали, описани в член 32, буква в).

(В) С цел да се даде възможност за своевременното сключване на допълнителните договорености, предвидени в член 37 от споразумението, Общността:

- (1) уведомява Агенцията достатъчно рано за наличието във френските територии, обхванати от протокол I, на ядрени материали за мирни цели в количества, които надвишават ограниченията, посочени в раздел (А) от него, или
- (2) уведомява Агенцията веднага след вземането на решение за изграждане или за разрешаване на изграждането на съоръжение във френските територии, обхванати от протокол I,

в зависимост от това кое от тези събития настъпи първо. Същевременно, когато е необходимо, между Франция, Общността и Агенцията се договарят процедури за сътрудничество при прилагането на гаранциите, предвидени съгласно споразумението.“

Параграф I от протокол 2 към Споразумението за гаранциите се изменя, както следва:

„I. Когато Общността уведоми Агенцията в съответствие с раздел 1(В) от протокол 1 към настоящото споразумение, че във френските територии, обхванати от протокол I, са налице ядрени материали за мирни цели в количества, които надвишават ограниченията, посочени в раздел 1(А), точка 1 от протокол 1 към настоящото споразумение, или че е било взето решение за изграждане или за разрешаване на изграждането на съоръжение, определено в раздела относно определенията, във френските територии, обхванати от протокол I, както е посочено в раздел 1(А), точка 2 от протокол 1 към настоящото споразумение, в зависимост от това кое от тези събития настъпи първо, Франция, Общността и Агенцията договарят протокол за процедури за сътрудничество при прилагането на гаранциите, предвидени съгласно споразумението. Тези процедури ще допълнят някои разпоредби от споразумението, и по-специално ще определят условията и средствата, в съответствие с които сътрудничеството, посочено по-горе, се осъществява по такъв начин, че да се избегне ненужното дублиране на дейностите в областта на гаранциите. Процедурите се основават, доколкото е възможно, на процедурите, които са в сила към съответния момент съгласно протоколите и допълнителните договорености към други споразумения за гаранциите между държавите — членки на Общността, Общността и Агенцията, включително свързаните с тях специални договорености, одобрени от Общността и Агенцията.“

V

(Становища)

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Покани за представяне на предложения и свързани с тях дейности по работната програма на ЕНС за 2018 г., в обхвата на рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.)

(2017/C 251/03)

С настоящото се известява за отправянето на покана за представяне на предложения и свързани с тях дейности по работната програма на ЕНС за 2018 г. в обхвата на рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.).

Комисията прие работната програма на ЕНС за 2018 г. с Решение C(2017)5307 от 2 август 2017 г. (https://webgate.ec.testa.eu/ec.europa.eu/research/participants/data/ref/h2020/wp/2018_2020/erc/h2020-wp18-erc_en.pdf).

Кандидатите се приканват да представят предложенията си по тези покани. Работната програма на ЕНС за 2018 г., включително крайните срокове и бюджетите, са на разположение на уебсайта на портала за участници, заедно с информация за условията във връзка с поканите и свързаните с тях дейности, както и указания за кандидатите относно начина на подаване на предложения:

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/home.html>

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Известие за започване на антидъмпингова процедура по отношение на вноса на феросилиций с произход от Египет и Украйна

(2017/C 251/04)

Европейската комисия („Комисията“) получи жалба в съответствие с член 5 от Регламент (ЕС) 2016/1036 на Европейския парламент и на Съвета от 8 юни 2016 г. за защита срещу дъмпингов внос от страни, които не са членки на Европейския съюз⁽¹⁾ („основния регламент“), в която се твърди, че вносът на феросилиций с произход от Египет и Украйна е дъмпингов и поради това причинява съществена вреда на промишлеността на Съюза.

1. Жалба

Жалбата е подадена на 19 юни 2017 г. от EUROALLIAGES („жалбоподателя“) от името на четирима производители от Съюза, а именно Ferropem, Ferroatlántica SL, OFZ и Huta Laziska SA, представляващи повече от 90 % от общото производство в Съюза на феросилиций.

2. Продукт, предмет на разследването

Продуктът, предмет на настоящото разследване, е феросилиций (FESI) — феросплав, съдържаща тегловно 20 % или повече, но не повече от 96 % силиций и 4 % или повече желязо („продуктът, предмет на разследването“).

3. Твърдение за дъмпинг

Продуктът, за който се твърди, че е предмет на дъмпинг, е продуктът, предмет на разследването, с произход от Украйна и Египет („засегнатите държави“), понастоящем класиран в кодове по КН 7202 21 00, 7202 29 10 и 7202 29 90. Кодовете по КН са посочени само за информация.

Твърдението за дъмпинг от Украйна се основава на сравнение на нормалната стойност, установена въз основа на информацията от конкретна за сектора публикация за цените на вътрешния пазар, с експортната цена (франко завода) на продукта, предмет на разследването, когато същият се продава за износ за Съюза.

При липса на надеждни данни за цените на вътрешния пазар за Египет твърдението за дъмпинг се базира на сравнение на формираната нормална стойност (производствени разходи, разходи за продажба, общи и административни разходи и печалба), представена от консултантска фирма, с експортната цена (франко завода) на продукта, предмет на разследването, когато същият се продава за износ за Съюза.

Въз основа на това изчислените дъмпингови маржове за засегнатите държави са значителни.

4. Твърдение за вреда и причинно-следствена връзка

Жалбоподателят е представил доказателства за това, че вносът на продукта, предмет на разследването, от засегнатите държави е нараснал като цяло в абсолютно изражение и като пазарен дял.

От представените от жалбоподателя *prima facie* доказателства е видно, че обемът и цените на внасяния продукт, предмет на разследването, наред с други последствия, са имали неблагоприятно въздействие върху цените на промишлеността на Съюза и върху рентабилността ѝ, което е довело до значително неблагоприятно въздействие върху цялостното функциониране на промишлеността на Съюза.

5. Процедура

След като установи след информиране на държавите членки, че жалбата е подадена от промишлеността на Съюза или от нейно име и че са налице достатъчно доказателства, даващи основание за започването на процедура, Комисията започва разследване в съответствие с член 5 от основния регламент.

⁽¹⁾ ОВ L 176, 30.6.2016 г., стр. 21.

При разследването ще се установи дали продуктът, предмет на разследването, с произход от засегнатите държави е предмет на дъмпинг и дали дъмпинговият му внос е нанесъл вреда на промишлеността на Съюза. В случай че се стигне до заключение, че това е така, при разследването ще се провери дали налагането на мерки няма да е в противоречие с интереса на Съюза.

5.1. *Разследван период и разглеждан период*

Разследването на дъмпинга и на вредата ще обхване периода от 1 юли 2016 г. до 30 юни 2017 г. („разследвания период“). Тенденциите, които са от значение за оценката на вредата, ще бъдат разглеждани за периода от 1 януари 2014 г. до края на разследвания период („разглеждания период“).

5.2. *Процедура за установяване на дъмпинг*

Производителите износители ⁽¹⁾ на продукта, предмет на разследването, от засегнатите държави се приканват да вземат участие в провежданото от Комисията разследване.

5.2.1. *Разследване на производителите износители*

Всички производители износители и сдруженията на производители износители в засегнатите държави се приканват да се свържат веднага с Комисията, за предпочитане по електронна поща, и не по-късно от 15 дни след публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*, освен ако е посочено друго, за да заявят интереса си и да поискат въпросник. За да получи информацията, която счита за необходима за разследването си във връзка с производителите износители, Комисията ще изпрати въпросници на известните производители износители в засегнатите държави, на всички известни сдружения на производители износители и на органите в тези държави.

Производителите износители и ако е приложимо, сдруженията на производители износители трябва да представят попълнения въпросник в срок от 37 дни от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*, освен ако е посочено друго.

5.2.2. *Разследване на несвързаните вносители ⁽²⁾ ⁽³⁾*

Несвързаните вносители на продукта, предмет на разследването, които го внасят от засегнатите държави в Съюза, се приканват да вземат участие в настоящото разследване.

Предвид потенциално големия брой несвързани вносители, участващи в настоящата процедура, и за да може разследването да приключи в нормативно установените срокове, Комисията може да ограничи броя на разследваните несвързани вносители до приемлив брой чрез подбор на извадка (този процес се нарича още „изготвяне на извадка“). Изготвянето на извадката ще се извърши в съответствие с член 17 от основния регламент.

За да може Комисията да реши дали е необходимо изготвяне на извадка и — ако случаят е такъв — да направи подбор на такава извадка, всички несвързани вносители или представители, действащи от тяхно име, се приканват да заявят своя интерес пред Комисията. Тези страни трябва да направят това в срок от 15 дни от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*, освен ако е посочено друго, като предоставят на Комисията информацията за своето(ите) дружество(а), изисквана в приложението към настоящото известие.

За да получи информацията, която счита за необходима за подбора на извадката от несвързани вносители, Комисията може да се свърже също така и с всички известни сдружения на вносители.

⁽¹⁾ Производител износител е всяко дружество в засегнатите държави, което произвежда и изнася продукта, предмет на разследването, за пазара на Съюза, независимо дали директно, или посредством трета страна, в това число всяко едно от свързаните с него дружества, които участват в производството, в продажбите на вътрешния пазар или в износа на продукта, предмет на разследването.

⁽²⁾ В извадката може да бъдат включени само вносители, които не са свързани с производители износители. Вносителите, свързани с производители износители, трябва да попълнят данните за тези производители износители в приложение I към въпросника. В съответствие с член 127 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/2447 на Комисията от 24 ноември 2015 г. за определяне на подробни правила за прилагането на някои разпоредби на Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета за създаване на Митнически кодекс на Съюза се счита, че две лица са свързани, ако: а) едното лице е служител или управител в предприятието на другото лице; б) са юридически признати търговски партньори; в) са работодател и служител; г) трета страна пряко или косвено притежава, контролира или държи 5 % или повече от свободно прехвърляемите дялове или акции с право на глас във всяко от предприятията; д) едното лице пряко или косвено контролира другото; е) двете лица са пряко или косвено контролирани от трето лице; ж) двете лица заедно контролират пряко или косвено трето лице; или з) са членове на едно и също семейство (ОВ L 343, 29.12.2015 г., стр. 558). Лицата се смятат за членове на едно и също семейство само ако се намират в едно от следните отношения: i) съпруг и съпруга, ii) родител и дете, iii) брат и сестра (пълнокръвни или еднокръвни/едноутробни), iv) дядо/баба и внуци, v) чичо (вуйчо, свако)/леля (стринка) и племенници, vi) тъст, тъща, свекър, свекърва и зет или снаха, vii) зет (шурей) и снаха (зълва, балдъза и пр.). В съответствие с член 5, точка 4 от Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета за създаване на Митнически кодекс на Съюза „лице“ означава физическо лице, юридическо лице и всяко сдружение на лица, което не е юридическо лице, но е с призната правоспособност да извършва правни действия съгласно правото на Съюза или националното право (ОВ L 269, 10.10.2013 г., стр. 1).

⁽³⁾ Данните, предоставени от несвързани вносители, може да бъдат използвани и за други аспекти на настоящото разследване, различни от установяването на дъмпинга.

Всички заинтересовани страни, които желаят да представят каквато и да било друга имаща отношение към подбора на извадката информация, с изключение на информацията, посочена по-горе, трябва да направят това в срок от 21 дни от публикуването на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*, освен ако е посочено друго.

Ако е необходима извадка, вносителите може да бъдат подбрани въз основа на най-големия представителен обем на продажбите в Съюза на продукта, предмет на разследването, за който е разумно да се очаква, че може да бъде разследван в рамките на наличното време. Всички известни несвързани вносители и сдружения на вносители ще бъдат уведомени от Комисията за дружествата, избрани да бъдат включени в извадката.

За да получи информацията, която счита за необходима за своето разследване, Комисията ще изпрати въпросници на включените в извадката несвързани вносители и на всяко известно сдружение на вносители. Тези страни трябва да представят попълнения въпросник в срок от 37 дни от датата на уведомяване за подбора на извадката, освен ако е посочено друго.

5.3. Процедура за установяване на вреда и разследване на производителите от Съюза

Установяването на вредата се основава на доказателства и включва обективен анализ на обема на дъмпинговия внос, на въздействието му върху цените на пазара на Съюза и на отражението му върху промишлеността на Съюза. За да се установи дали е нанесена вреда на промишлеността на Съюза, производителите от Съюза на продукта, предмет на разследването, се приканват да вземат участие в провежданото от Комисията разследване.

Предвид потенциално големия брой производители от Съюза, участващи в настоящата процедура, и за да може разследването да приключи в нормативно установените срокове, Комисията може да ограничи броя на разследваните производители от Съюза до приемлив брой чрез подбор на извадка (този процес се нарича още „изготвяне на извадка“). Изготвянето на извадката се извършва в съответствие с член 17 от основния регламент.

Комисията временно изготви извадка от производители от Съюза. Подробна информация може да се намери в документите за справка от заинтересованите страни, които се приканват да се консултират с тях (за целта те следва да се свържат с Комисията, като използват данните за връзка от раздел 5.7 по-долу). Другите производители от Съюза или представителите, действащи от тяхно име, които считат, че има основания за включването им в извадката, трябва да се свържат с Комисията в срок от 15 дни от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Всички заинтересовани страни, които желаят да представят каквато и да било друга имаща отношение към подбора на извадката информация, трябва да направят това в срок от 21 дни от публикуването на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*, освен ако е посочено друго.

Всички известни производители от Съюза и сдружения на производители от Съюза ще бъдат уведомени от Комисията за дружествата, избрани накрая да бъдат включени в извадката.

За да получи информацията, която счита за необходима за своето разследване, Комисията ще изпрати въпросници на включените в извадката производители от Съюза и на всяко известно сдружение на производители от Съюза. Тези страни трябва да представят попълнения въпросник в срок от 37 дни от датата на уведомяване за подбора на извадката, освен ако е посочено друго.

5.4. Процедура за оценка на интереса на Съюза

В случай че бъде установено наличие на дъмпинг и произтичаща от него вреда, в съответствие с член 21 от основния регламент ще се вземе решение дали приемането на антидъмпингови мерки няма да е в противоречие с интереса на Съюза. Производителите от Съюза, вносителите и техните представителни сдружения, ползвателите и техните представителни сдружения, както и представителните организации на потребителите се приканват да заявят своя интерес в срок от 15 дни от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*, освен ако е посочено друго. За да могат да участват в разследването, представителните организации на потребителите трябва да докажат в същия срок, че съществува обективна връзка между дейността им и продукта, предмет на разследването.

Страните, които заявят своя интерес в горепосочения срок, могат да предоставят на Комисията информация относно интереса на Съюза в срок от 37 дни от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*, освен ако е посочено друго. Тази информация може да бъде предоставена под формата на свободен текст или чрез попълване на подготвен от Комисията въпросник. При всички случаи представената в съответствие с член 21 информация ще бъде взета предвид само ако е подкрепена с конкретни доказателства към момента на подаването.

5.5. Други писмени изявления

При спазване на условията на настоящото известие всички заинтересовани страни се приканват да изложат становищата си и да предоставят информация, както и доказателства в нейна подкрепа. Освен ако е посочено друго, тази информация и доказателствата в нейна подкрепа трябва да бъдат получени от Комисията в срок от 37 дни от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*.

5.6. Възможност за изслушване от службите на Комисията, на които е възложено разследването

Всички заинтересовани страни могат да поискат да бъдат изслушани от службите на Комисията, на които е възложено разследването. Всяко искане за изслушване следва да бъде отправено в писмена форма и да бъде надлежно обосновано. Исканията за изслушване по въпроси, отнасящи се до началния етап на разследването, трябва да бъдат подадени в срок от 15 дни от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*. След изтичането на този срок исканията за изслушване трябва да бъдат подадени в сроковете, изрично указани от Комисията в нейната комуникация със страните.

5.7. Указания за представяне на писмени изявления и за изпращане на попълнени въпросници и кореспонденция

Информацията, предоставена на Комисията за целите на разследванията за търговска защита, не трябва да бъде обект на авторски права. Преди да представят на Комисията информация и/или данни, които са обект на авторски права на трета страна, заинтересованите страни трябва да поискат специално разрешение от носителя на авторското право, с което изрично се позволява: а) Комисията да използва информацията и данните за целите на настоящата процедура за търговска защита и б) информацията и/или данните да бъдат предоставени на заинтересованите страни по настоящото разследване по начин, който им позволява да упражнят правото си на защита.

Всички писмени изявления, включително информацията, която се изисква в настоящото известие, попълнените въпросници и кореспонденцията, предоставени от заинтересованите страни на поверителна основа, се обозначават с „Limited“⁽¹⁾.

В съответствие с член 19, параграф 2 от основния регламент от заинтересованите страни, предоставящи обозначена с „Limited“ информация, се изисква да представят неповерителни резюмета, обозначени с „For inspection by interested parties“. Тези резюмета следва да бъдат достатъчно подробни, за да позволят разбиране в приемлива степен на същността на предоставената на поверителна основа информация. Ако заинтересована страна, която предоставя поверителна информация, не представи нейно неповерително резюме в изисквания формат и с необходимото качество, тази информация може да не бъде взета предвид.

Заинтересованите страни се приканват да правят всички изявления и да подават всички искания по електронна поща, включително сканирани пълномощни и удостоверения, с изключение на обемни отговори, които трябва да бъдат предадени на CD-ROM или DVD на ръка или с препоръчана поща. Чрез използване на електронна поща заинтересованите страни изразяват съгласието си с правилата, приложими за подаване в електронен формат, съдържащи се в документа „КОРЕСПОНДЕНЦИЯ С ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ ПО СЛУЧАИ ЗА ТЪРГОВСКА ЗАЩИТА“, публикуван на уебсайта на Генерална дирекция „Търговия“: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152563.pdf Заинтересованите страни трябва да посочат своето име, адрес, телефонен номер и валиден адрес на електронна поща и следва да гарантират, че предоставеният адрес на електронна поща е функциониращ официален служебен адрес, който се проверява ежедневно. След като данните за контакт бъдат предоставени, Комисията ще осъществява комуникацията със заинтересованите страни само по електронна поща, освен ако те изрично поискат да получават всички документи от Комисията посредством друго средство за комуникация или освен ако естеството на документа, който трябва да бъде изпратен, изисква използването на препоръчана поща. За повече информация относно правилата за кореспонденция с Комисията, включително принципите, които се прилагат по отношение на изявленията, подадени по електронна поща, заинтересованите страни следва да направят справка с указанията за комуникация със заинтересованите страни, посочени по-горе.

Адрес на Комисията за кореспонденция:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Адрес на електронна поща:

За аспекти във връзка с дъмпинга: TRADE-AD642-DUMPING-EGYPT@ec.europa.eu;
TRADE-AD642-DUMPING-UKRAINE@ec.europa.eu.

За аспекти във връзка с вредата: TRADE-AD642-INJURY@ec.europa.eu.

6. Неоказване на съдействие

В случай че заинтересована страна откаже достъп до необходимата информация, не я предостави в срок или значително възпрепятства разследването, предварителните или окончателните заключения, независимо дали са положителни, или отрицателни, може да бъдат направени въз основа на наличните факти в съответствие с член 18 от основния регламент.

⁽¹⁾ Документ, който е обозначен с „Limited“, се счита за поверителен в съответствие с член 19 от основния регламент и член 6 от Споразумението на СТО за прилагането на член VI от Общото споразумение за митата и търговията от 1994 г. (Антидъмпингово споразумение). Той е също така защитен документ в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 1049/2001 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 145, 31.5.2001 г., стр. 43).

Ако се установи, че заинтересована страна е предоставила невярна или подвеждаща информация, тази информация не се взима предвид и се използват наличните факти.

Ако заинтересована страна не оказва съдействие или оказва само частично съдействие и поради това заключенията се основават на наличните факти в съответствие с член 18 от основния регламент, резултатът от разследването може да бъде по-малко благоприятен за тази страна, отколкото ако тя е оказала съдействие.

Ако отговорът не бъде изпратен по електронен път, това не се счита за неосказване на съдействие, при условие че заинтересованата страна покаже, че представянето на отговор по изисквания начин би довело до прекомерни допълнителни затруднения или разходи. Заинтересованата страна следва незабавно да се свърже с Комисията.

7. Служител по изслушванията

Заинтересованите страни могат да поискат намесата на служителя по изслушванията при търговските процедури. Служителят по изслушванията действа като посредник между заинтересованите страни и службите на Комисията, на които е възложено разследването. Служителят по изслушванията разглежда искания за достъп до досието, спорове относно поверителността на документите, искания за удължаване на сроковете и искания за изслушване, отправени от трети страни. Служителят по изслушванията може да организира изслушване на отделна заинтересована страна и да действа като медиатор, за да гарантира, че заинтересованите страни упражняват в пълна степен правото си на защита.

Искането за изслушване от служителя по изслушванията следва да бъде отправено в писмена форма и да бъде надлежно обосновано. Исканията за изслушване по въпроси, отнасящи се до началния етап на разследването, трябва да бъдат подадени в срок от 15 дни от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*. След изтичането на този срок исканията за изслушване трябва да бъдат подадени в сроковете, изрично указани от Комисията в нейната комуникация със страните.

За допълнителна информация и данни за контакт заинтересованите страни могат да посетят уебстраниците на служителя по изслушванията на уебсайта на Генерална дирекция „Търговия“: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

8. График на разследването

В съответствие с член 6, параграф 9 от основния регламент разследването ще бъде приключено в срок от 15 месеца от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*. В съответствие с член 7, параграф 1 от основния регламент временни мерки може да бъдат наложени не по-късно от девет месеца от публикуването на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*.

9. Обработка на личните данни

С всички лични данни, събрани по време на настоящото разследване, ще се борава в съответствие с Регламент (ЕО) № 45/2001 на Европейския парламент и на Съвета от 18 декември 2000 г. относно защитата на лицата по отношение на обработката на лични данни от институции и органи на Общността и за свободното движение на такива данни ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ ОВ L 8, 12.1.2001 г., стр. 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ

- | | |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Версия, обозначена с „Limited“ (1) |
| <input type="checkbox"/> | Версия, обозначена с „For inspection by interested parties“
(поставете отметка в съответната клетка) |

АНТИДЪМПИНГОВА ПРОЦЕДУРА ПО ОТНОШЕНИЕ НА ВНОСА НА ФЕРОСИЛИЦИЙ С ПРОИЗХОД ОТ ЕГИПЕТ И УКРАИНА

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ЦЕЛИТЕ НА ПОДБОРА НА ИЗВАДКАТА ОТ НЕСВЪРЗАНИ ВНОСИТЕЛИ

Настоящият формуляр е изготвен, за да се улеснят несвързаните вносители при предоставяне на информацията, поискана в точка 5.2.2 от известието за започване, във връзка с подбора на извадката.

Както версията, обозначена с „Limited“, така и версията, обозначена с „For inspection by interested parties“, следва да бъдат изпратени обратно на Комисията при условията и по реда, посочени в известието за започване.

1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ДАННИ ЗА КОНТАКТ

Посочете следните данни за Вашето дружество:

Наименование на дружеството	
Адрес	
Лице за контакт	
Електронна поща	
Телефон	
Факс	

2. ОБОРОТ И ОБЕМ НА ПРОДАЖБИТЕ

Посочете общия оборот на дружеството в евро (EUR), както и оборота и теглото или обема на вноса в Съюза (2) и препродажбата на пазара на Съюза след внос на феросилиций от Египет и/или Украйна по време на разследвания период в съответствие с определението в известието за започване, а така също съответното тегло или обем. Посочете използваната единица за тегло или обем.

	Тонове	Стойност в евро (EUR)
Общ оборот на Вашето дружество в евро (EUR)		
Внос на продукта, предмет на разследването, в Съюза (да се направи разграничение по произход)		
Препродажба на продукта, предмет на разследването, на пазара на Съюза след внос от Египет и/или Украйна		

(1) Настоящият документ е само за вътрешно ползване. Той е защитен в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 1049/2001 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 145, 31.5.2001 г., стр. 43). Това е поверителен документ в съответствие с член 19 от Регламент (ЕС) 2016/1036 на Европейския парламент и на Съвета от 8 юни 2016 г. година за защита срещу дъмпингов внос от страни, които не са членки на Европейския съюз (ОВ L 176, 30.6.2016 г., стр. 21), и член 6 от Споразумението на СТО за прилагането на член VI от Общото споразумение за митата и търговията от 1994 г. (Антидъмпингово споразумение).

(2) 28-те държави — членки на Европейския съюз, са: Белгия, България, Чешката република, Дания, Германия, Естония, Ирландия, Гърция, Испания, Франция, Хърватия, Италия, Кипър, Латвия, Литва, Люксембург, Унгария, Малта, Нидерландия, Австрия, Полша, Португалия, Румъния, Словения, Словакия, Финландия, Швеция и Обединеното кралство.

3. ДЕЙНОСТИ НА ВАШЕТО ДРУЖЕСТВО И НА СВЪРЗАНИТЕ ДРУЖЕСТВА ⁽¹⁾

Опишете какви точно дейности развиват дружеството и всички свързани дружества (моля, избройте тези дружества и посочете каква е връзката им с Вашето дружество), участващи в производството и/или продажбите (експортни и/или на вътрешния пазар) на продукта, предмет на разследването. Тези дейности може да включват, без това изброяване да е изчерпателно, закупуването на продукта, предмет на разследването, или производството му по договорености за подизпълнение, преработването на продукта, предмет на разследването, или търговията с него.

Наименование на дружеството и местоположение	Дейности	Връзка

4. ДРУГА ИНФОРМАЦИЯ

Моля, посочете всякаква друга имаща отношение информация, която според дружеството би била от полза за Комисията при подбора на извадката.

5. УДОСТОВЕРЯВАНЕ

С предоставянето на посочената по-горе информация дружеството дава съгласието си за евентуално включване в извадката. Ако дружеството бъде избрано да бъде включено в извадката, това означава, че ще трябва да попълни въпросник и да приеме извършването на проверка в помещенията му за установяване на достоверността на неговите отговори. Ако дружеството посочи, че не е съгласно с евентуално включване в извадката, това ще се счита за неоказване на съдействие при разследването. Заключениеята на Комисията по отношение на неоказаните съдействия вносителите се основават на наличните факти и резултатът за такива дружества може да се окаже по-малко благоприятен, отколкото ако са оказали съдействие.

Подпис на упълномощения служител:

Име и длъжност на упълномощения служител:

Дата:

⁽¹⁾ В съответствие с член 127 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/2447 на Комисията от 24 ноември 2015 г. за определяне на подробни правила за прилагането на някои разпоредби на Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета за създаване на Митнически кодекс на Съюза се счита, че две лица са свързани, ако: а) едното лице е служител или управител в предприятието на другото лице; б) са юридически признати търговски партньори; в) са работодател и служител; г) трета страна пряко или косвено притежава, контролира или държи 5 % или повече от свободно прехвърляемите дялове или акции с право на глас във всяко от предприятията; д) едното лице пряко или косвено контролира другото; е) двете лица са пряко или косвено контролирани от трето лице; ж) двете лица заедно контролират пряко или косвено трето лице; или з) са членове на едно и също семейство (ОВ L 343, 29.12.2015 г., стр. 558). Лицата се смятат за членове на едно и също семейство само ако се намират в едно от следните отношения: i) съпруг и съпруга, ii) родител и дете, iii) брат и сестра (пълнокръвни или еднокръвни/едноутробни), iv) дядо/баба и внуци, v) чичо (вуйчо, свако)/леля (стринка) и племенници, vi) тъст, тъща, свекър, свекърва и зет или снаха, vii) зет (шурей) и снаха (зълва, балдъза и пр.). В съответствие с член 5, точка 4 от Регламент (ЕС) № 952/2013 на Европейския парламент и на Съвета за създаване на Митнически кодекс на Съюза „лице“ означава физическо лице, юридическо лице и всяко сдружение на лица, което не е юридическо лице, но е с призната правоспособност да извършва правни действия съгласно правото на Съюза или националното право (ОВ L 269, 10.10.2013 г., стр. 1).

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8567 — APG/Portfolio)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2017/C 251/05)

1. На 20 юли 2017 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятието APG Asset Management N.V. („APG“, Нидерландия) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията непряк контрол над портфейл от четиридесет и осем европейски инфраструктурни дружества („Портфейлът“) посредством покупка на акции/дялове.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— за предприятието APG: дружество за управление на активи — стопанското поделение на групата APG GROEP N.V, която предлага колективни пенсионни схеми. APG доставя изпълнителни консултантски услуги, управление на активи, пенсионни администрации и комуникация за пенсионни фондове в областта на колективните пенсии за около 4,5 милиона нидерландски граждани,

— за Портфейла: съставен от участието на DIF в четиридесет и осем дружества/проекти в инфраструктурния сектор в Белгия, Франция, Германия, Ирландия, Нидерландия и Обединеното кралство.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽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 Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на референтен номер M.8567 — APG/Portfolio 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 (Регламента за сливанията).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2017/C 251/06)

1. На 25 юли 2017 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие Bain Capital Investors, L.L.C. („Bain Capital“, САЩ) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над дейността за автомобилни гуми на групата REIFF („REIFF“, Германия) посредством покупка на акции/дялове.
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
 - за предприятие Bain Capital: дружество за частни дялови инвестиции, развиващо дейност в множество промишлени сектори,
 - за предприятие Reiff: дистрибутор на резервни гуми на едро и дребно предимно в Германия. Предприятието също така доставя джанти, окомплектовани колела и допълнителни услуги и осъществява дейност за регенериране на гуми за камиони.
3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽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 Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на M.8545 — Bain Capital Investors/REIFF Tyre на следния адрес:

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

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/С 251/07)

Европейската комисия е одобрила настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНО ИЗМЕНЕНИЕ

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL“

ЕС №: PGI-ES-2210 — 13.1.2017

ЗНП () ЗГУ (X) ХТСХ ()

1. Група заявител и законен интерес

Адрес: Asociación Provincial de fabricantes y expendedores de Pan de Ciudad Real [Областно сдружение на производители и търговци на дребно на „Pan de Ciudad Real“] (AFEXPAN CIUDAD REAL)
Avda.Rey Santo, 8 - 2º Planta
13005 Ciudad Real
ESPAÑA

Тел. +34 926600002, вътр. 5007

Ел. поща: igr@afexpan.es

2. Държава членка или трета държава

Испания

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

— Описание на продукта

— Доказателство за произход

— Метод на производство

— Връзка

— Етикетиране

— Друго (да се посочи)

4. Вид на изменението/измененията

— Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ.

— Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което се изисква изменение на публикувания единен документ.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

⁽²⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

5. Изменение/изменения

Етикетиране

От „(8) Етикетиране“ на спецификацията се заличават следните абзаци:

„В един от квадрантите, получени от срезове, се поставя кодът, съответстващ на регистрационния номер на пекарната производител, а в друг — етикетът за употреба като храна, в който се съдържа логото на ЗГУ „Pan de Cruz de Ciudad Real“, европейското лого на ЗГУ, както и съответният индивидуален контролен номер на хляба и името на контролния орган.“

„Последователното номериране на питите се осигурява и наблюдава от сертифициращия орган.“

Предишен текст на рубриката за етикетиране:

„За да се осигури правилното му идентифициране, хлябът със защитеното географско указание се означава и етикетира по следния начин:

Върху горната му страна се правят два дълбоки перпендикулярни среза във формата на кръст. В един от квадрантите, получени от срезове, се поставя кодът, съответстващ на регистрационния номер на пекарната производител, а в друг — етикетът за употреба като храна, в който се съдържа логото на ЗГУ „Pan de Cruz de Ciudad Real“, европейското лого на ЗГУ, както и съответният индивидуален контролен номер на хляба и името на контролния орган.

От долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ, перфорирани с малки дупчици в кората.

Последователното номериране на питите се осигурява и наблюдава от сертифициращия орган.

Питите хляб със ЗГУ „Pan de Cruz de Ciudad Real“ се предлагат на пазара маркирани и етикетираны, както и в опаковка, ако това се изисква от действащото законодателство.“

Основания:

Изменението произтича от трудността да се произведе хляб с нанесен регистрационен номер на пекарната, индивидуален контролен номер и наименование на сертифициращия орган, особено за малките хлябове, хлябовете с тегло една либра и хлебчетата, поради малкия размер на тези изделия и трудното поставяне на етикет за употреба като храна върху хляб непосредствено след излизането му от пещ с температура от 180 до 200 °С.

За потребителите е по-лесно да идентифицират „Pan de Cruz de Ciudad Real“ по двете маркировки, включени в предлаганото изменение.

Това изменение е несъществено, тъй като не променя продукта (който остава същият със същите характеристики), нито географския район, връзката и наименованието, както и не налага по-строги ограничения за търговците на дребно. Следователно то отговаря на условията за несъществено изменение по член 53, параграф 2.

Текст, заменящ предишния текст в рубриката за етикетиране:

„За да се осигури правилното му идентифициране, хлябът със ЗГУ „Pan de Cruz de Ciudad Real“ се предлага на пазара в следния вид:

Горната страна на хляба се маркира с два дълбоки перпендикулярни среза във формата на кръст.

От долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ, перфорирани с малки дупчици в кората.

Питите хляб със ЗГУ „Pan de Cruz de Ciudad Real“ се предлагат на пазара маркирани и етикетираны, както и в опаковка, ако това се изисква от действащото законодателство.“

Произтичащи изменения в текста на други рубрики на спецификацията:

2. Описание на продукта

Предишен текст:

„Продуктът със защитеното географско указание (ЗГУ) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ представлява компактен и плътен хляб от пшенично брашно, разточен, с плътна и бяла средина, с изпъкнала форма и с гладка кора; от лицевата страна на хляба са поставени два дълбоки перпендикулярни среза във форма на кръст, от което идва и името на хляба, и кодът, съответстващ на регистрационния номер на пекарната производител, а на долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ.“

Текст, заменящ предишния текст

„Продуктът със защитеното географско указание (ЗГУ) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ представлява компактен и плътен хляб от пшенично брашно, разточен, с плътна и бяла средина, с изпъкнала форма и с гладка кора; от лицевата страна на хляба са поставени два дълбоки перпендикулярни среза във форма на кръст, от което идва и името на хляба, а на долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ.“

5. Описание на метода на производство

Предишен текст:

„Поставяне на срезове

Поставянето на срезове също се извършва на ръка. След като тестото втаса, от лицевата страна на хляба се правят два перпендикулярни среза във формата на кръст.

В един от квадрантите, получени от горепосочените срезове, се поставя кодът, съответстващ на регистрационния номер на пекарната производител. Това се извършва с подходящ за целта метален прибор във формата на шампа.“

Текст, заменящ предишния текст:

„Поставяне на срезове

Поставянето на срезове също се извършва на ръка. След като тестото втаса, от лицевата страна на хляба се правят два перпендикулярни среза във формата на кръст.“

Предишен текст:

„Поставяне в пещта

Този етап също се извършва ръчно. В началото хлябът, върху чиято горна част вече са нанесени срезове, се поставя в пещта с пекарска лопата. Кодът, съответстващ на регистрационния номер на пекарната, в която е произведен хлябът, и перпендикулярните срезове във формата на кръст са обърнати надолу.“

Текст, заменящ предишния текст:

„Поставяне в пещта

Този етап също се извършва ръчно. В началото хлябът, върху чиято горна част вече са нанесени срезове, се поставя в пещта с пекарска лопата, като перпендикулярните срезове във формата на кръст са обърнати надолу.“

Предишен текст:

„Изваждане от пещта

Хлябът се изважда от пещта със същата пекарска лопата и се поставя на колички с дървени рафтове за проветряване и охлаждане.

Охладените пити се маркират ръчно в съответствие с точка 8 от настоящата спецификация, след което са готови за пускане на пазара.“

Текст, заменящ предишния текст:

„Изваждане от пещта

Хлябът се изважда от пещта със същата пекарска лопата и се поставя на колички с дървени рафтове за проветряване и охлаждане.“

Актуализира се също така рубрика 7.

Контролен орган

Предишен текст:

„Контролен орган е следният сертифициращ орган:

ECOAGROCONTROL, S.L.
Carlos VII 9
13630 — Socuéllamos (C.Real)
Тел. +34 926 532 628 917450014

Органът е оправомощен от автономна област Castilla-La Mancha и отговаря на изискванията, установени в стандарт UNE-EN 45011.“

Текст, заменящ предишния текст:

„Контролен орган е следният сертифициращ орган:

CERTIFOOD
C/CRISTOBAL BORDIU, 35. 4º PLANTA. OFIC. 415,
28003, Madrid, ESPAÑA
Тел. +34 917450014

Органът е оправомощен от автономна област Castilla-La Mancha и отговаря на изискванията, установени в стандарт UNE-EN 45011.“

Предлаганото изменение на спецификацията засяга текста на следните рубрики от единния документ:

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

Предишен текст:

„Продуктът със защитеното географско указание (ЗГУ) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ представлява компактен и плътен хляб от пшенично брашно, разточен, с плътна и бяла средина, с изпъкнала форма и с гладка кора; от лицевата страна на хляба са поставени два дълбоки перпендикулярни среза във форма на кръст, от което идва и името на хляба, и кодът, съответстващ на регистрационния номер на пекарната производител, а на долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ.“

Текст, заменящ предишния текст:

„Продуктът със защитеното географско указание (ЗГУ) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ представлява компактен и плътен хляб от пшенично брашно, разточен, с плътна и бяла средина, с изпъкнала форма и с гладка кора; от лицевата страна на хляба са поставени два дълбоки перпендикулярни среза във форма на кръст, от което идва и името на хляба, а на долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ.“

3.7. Специфични правила за етикетирание

Предишен текст:

„За да се осигури правилното му идентифициране, хлябът със защитеното географско указание се означава и етикетира по следния начин:

Върху горната му страна се правят два дълбоки перпендикулярни среза във формата на кръст. В един от квадрантите, получени от срезове, се поставя кодът, съответстващ на регистрационния номер на фурната производител, а в друг — етикетът за употреба като храна, в който се съдържа логото на ЗГУ „Pan de Cruz de Ciudad Real“, европейското лого на ЗГУ, както и съответният индивидуален контролен номер на хляба и името на контролния орган.

От долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ, перфорирани с малки дупчици в кората.“

Текст, заменящ предишния текст:

„За да се осигури правилното му идентифициране, хлябът със защитеното географско указание се означава и етикетира по следния начин:

Върху горната му страна се правят два дълбоки перпендикулярни среза във формата на кръст.

От долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ, перфорирани с малки дупчици в кората.“

Поради привеждането на единния документ в съответствие с приложение I към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията, което не включва раздели 5.1, 5.2 и 5.3, съответните текстове отпадат, като се запазват описанието на географския район, специфичните характеристики на продукта и причинно-следствената връзка.

Предишен текст:

„5.1. Специфична характеристика на географския район

Климатът на географския район се характеризира с температури и влажност, които позволяват втасването да се извършва като цяло при стайна температура, с температура и относителна влажност на въздуха в помещенията за втасване съответно между 26 и 30 °C и между 40 и 45 %.

Този получил признание занаятчийски метод на производство на „Pan de Cruz de Ciudad Real“ притежава следните специфични характеристики:

Оформяне и връзване на ръка, с кръстосан срез в горната страна на хляба, маркиране на долната страна с дупчици и отлежаване 10 до 15 минути преди поставянето на хляба в пещта с връзания кръст надолу.

5.2. Специфични характеристики на продукта

„Pan de Cruz de Ciudad Real“ представлява компактен и плътен хляб с равна, гладка и дебела кора, плътна бяла средина, наситен аромат на зърно и приятен, леко сладък вкус.

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

Методът за производство на хляба се е развивал в продължение на векове традиционно пекарство.

Особеното при този специфичен и до голяма степен занаятчийски начин на производство е срезът във формата на кръст, който се прави върху хляба, и поставянето в пещта, предпазвайки по този начин кората от напукване при печене. Също така начинът на втасване на хляба е приспособен към влажностните и температурните условия на района, образувайки тънка кора.

Този метод на приготвяне създава хляб със специфични характеристики, посочени в точка 5.2.“

Текст, заменящ предишния текст:

„Климатът на географския район се характеризира с температури и влажност, които позволяват втасването да се извършва като цяло при стайна температура, с температура и относителна влажност на въздуха в помещенията за втасване съответно между 26 и 30 °C и между 40 и 45 %.

Този получил признание занаятчийски метод на производство гарантира следните специфични характеристики на „Pan de Cruz de Ciudad Real“:

Оформяне и връзване на ръка, с кръстосан срез в горната страна на хляба, маркиране на долната страна с дупчици и отлежаване 10 до 15 минути преди поставянето на хляба в пещта с връзания кръст надолу.

Особеното при този специфичен и до голяма степен занаятчийски начин на производство е срезът във формата на кръст, който се прави върху хляба, и поставянето в пещта, предпазвайки по този начин кората от напукване при печене, като така се получава компактен и плътен хляб с равна, гладка и дебела кора, плътна бяла средина, наситен аромат на зърно и приятен, леко сладък вкус.“

6. Актуализирана спецификация на продукта (само за ЗНП и ЗГУ)

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL“

ЕС №: PGI-ES-2210 — 13.1.2017

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование**

„Pan de Cruz de Ciudad Real“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

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

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

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

Продуктът със защитеното географско указание (ЗГУ) „Pan de Cruz de Ciudad Real“ представлява компактен и плътен хляб от пшенично брашно, разточен, с плътна и бяла средина, с изгъкнала форма и с гладка кора; от лицевата страна на хляба са поставени два дълбоки перпендикулярни среза във форма на кръст, от което идва и името на хляба, а на долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ.

Хлябът притежава следните специфични характеристики:

Получен е от твърдо тесто, приготвено от пшенично брашно със следните показатели: W между 140 и 200 и P/L между 0,5 и 1,0.

Формата му е кръгла и сплескана, с кора.

Кората му е дебела — между един и два милиметра, гладка и хрупкава, златиста до кафява на цвят и с вкус на изпечено зърно.

Средина: бяла на цвят, с нежна консистенция, пореста, еднородна и без шупли, наподобяваща памук.

Органолептичните характеристики на този вид хляб са: средина с наситен аромат на зърно, с приятен и леко сладък вкус; гладка, хрупкава кора с вкус на изпечено зърно. При нормални условия на съхранение хлябът „Pan de Cruz de Ciudad Real“ остава годен за консумация 6—7 дни.

Хлябът не трябва да съдържа плесен, неприсъщи остатъци или каквито и да е нетипични субстанции.

Максималната влажност на средината е 30 %, а киселинността на хляба е между 5 и 7 рН.

Предлага се под формата на голям хляб (750—850 g), малък хляб (550—650 g), хляб с тегло една либра (310—410 g) и хлебче (115—135 g).

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

Пшенично брашно, чиито показатели са: W между 140 и 200 и P/L между 0,5 и 1,0.

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

Хлябът със ЗГУ „Pan de Cruz de Ciudad Real“ се приготвя единствено от пшенично брашно, вода, сол, естествена мая, разрешени подобрители и добавки. Брашното трябва да има следните показатели: W между 140 и 200 и P/L между 0,5 и 1,0.

За 110—125 kg хляб са необходими средно 100 kg брашно, в зависимост от теглото на отделните късове хляб.

Процесът на производство на хляба със защитеното географско указание „Pan de Cruz de Ciudad Real“ включва следните етапи:

1. Замесване

Извършва се с машина за месене на тесто за време, достатъчно за получаване на хомогенна маса — между 20 и 30 минути в зависимост от вида използвана машина, като сместа не трябва да бъде изваждана от машината при температури, по високи от 24—25 °С.

2. Изгъняване или загладане.

Тестото минава през машина за изгъняване, за препоръчване с хоризонтална лента, няколко пъти един след друг, до достигане на фина и еластична маса.

3. Претегляне

Тъй като става дума за ръчно изработен хляб, претеглянето става с обемна везна, електронна везна или с машина за разделяне на равни обеми. Теглото на тестото в грамове за получаването на различните разфасовки е следното: голям хляб — между 900 и 1 000 g; малък хляб — между 660 и 760 g; хляб с тегло една либра — между 370 и 470 g; и хлебче — между 150 и 180 g.

4. Оформяне

Извършва се на ръка, като късът тесто се оформя като топка с конусовидна форма, без да се допуска попадането на замърсители. Тестото се сплесква под формата на кръг и се разстила, след което кръгът се разширява, като се изгъняват краищата, а средата се оставя по-дебела.

5. Втасване

След като бъде оформен, хлябът се поставя върху рафтове, покрити с памучна кърпа или плат; втасването започва при стайна температура, при което се образува тънка коричка. Подходящата температура и влажност на въздуха в помещението за втасване са съответно между 26 и 30 °С и между 40 и 45 % влажност. Времето за втасване варира между 1 час и 20 минути и 2 часа и 20 минути, в зависимост от околната температура.

6. Поставяне на срезове

Поставянето на срезове също се извършва на ръка. След като тестото втаса, от лицевата страна на хляба се правят два перпендикулярни среза във формата на кръст. След това от другата му страна (от долната страна) се поставя логото на ЗГУ „Pan de Cruz de Ciudad Real“. Диаметърът на логото за големия и малкия хляб е 6 сантиметра, а за хляба с тегло една либра и хлебчето — 4 сантиметра. След това късът се оставя да „почива“ 10—15 минути, за да може срезът да образува коричка.

7. Поставяне в пещта

Извършва се ръчно с лопата, като хлябът се поставя с лицевата страна надолу.

8. Термична обработка или изпичане

Хлябът се пече в пещи, чието дъно и стени са изработени от огнеупорен материал. Времето за печене е между 30 и 50 минути. През първите 15 минути температурата на пещта трябва да бъде 250 °С, а през останалото време (от 15 до 35 минути) трябва да бъде понижена до 200 °С.

9. Изваждане от пещта

Хлябът се изважда от пещта със същата лопата и се поставя на колички с дървени рафтове за проветряване и охлаждане. Охладените пити са готови за разпространение.

Максимално допустимата влажност на хляба трябва да е 30 %, а киселинността (рН) — между 5 и 7.

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

—

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

За да се осигури правилното му идентифициране, хлябът със защитеното географско указание се означава и етикетира по следния начин:

Върху горната му страна се правят два дълбоки перпендикулярни среза във формата на кръст.

От долната му страна се намират анаграмата или логото на ЗГУ, перфорирани с малки дупчици в кората.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на хляба със защитеното географско указание „Pan de Cruz de Ciudad Real“, обхваща територията на всички общини в провинция Ciudad Real.

5. Връзка с географския район

Климатът на географския район се характеризира с температури и влажност, които позволяват втасването да се извършва като цяло при стайна температура, с температура и относителна влажност на въздуха в помещенията за втасване съответно между 26 и 30 °C и между 40 и 45 %.

Специфичните характеристики на занаятчийския метод за производство на известния „Pan de Cruz de Ciudad Real“ са, както следва:

Оформяне и връзване на ръка, с кръстосан срез в горната страна на хляба, маркиране на долната страна с дупчици и отлежаване 10 до 15 минути преди поставянето на хляба в пещта с връзания кръст надолу.

Особеното при този специфичен и до голяма степен занаятчийски начин на производство е срезът във формата на кръст, който се прави върху хляба, и поставянето в пещта, предпоставяйки по този начин кората от напукване при печене, като така се получава компактен и плътен хляб с равна, гладка и дебела кора, плътна бяла средина, наситен аромат на зърно и приятен, леко сладък вкус.

Препратка към публикуваната спецификация

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

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_IGP_PdeCMod_20160509_II.pdf

Публикация на заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 251/08)

Европейската комисия е одобрила това несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНО ИЗМЕНЕНИЕ

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

„LIETUVIŠKAS VARŠKĒS SŪRIS“

ЕС №: PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

ЗНП () ЗГУ (X) ХТСХ ()

1. Група заявител и законен интерес

Литовска асоциация на млекопреработвателите „Pieno Centras“
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Тел. +370 82461414

Факс +370 82461415

Електронна поща: pc@pieno-centras.lt

2. Държава членка или трета държава

Литва

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

— Описание на продукта

— Доказателство за произход

— Метод на производство

— Връзка

— Етикетирание

— Друго [да се посочи]

4. Вид на изменението/имененията

— Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ

— Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което се изисква изменение на публикувания единен документ

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

— Изменение на продуктовата спецификация на регистрирана ХТСХ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

⁽²⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. Изменение/именения

Основания за изменението:

В продуктова спецификация и в единния документ за ЗГУ „Lietuviškas varškės sūris“ се посочва, че продуктът получава характерната си форма, като сиренината **ръчно** се слага в традиционните триъгълни торби от тензух, чийто по-широк край се завързва плътно на възел, и се пресова. Вследствие на модернизирането на производството сиренината може да се слага в торбите от тензух и възелът да се завързва също така **механично**. Това несъществуващо изменение в метода на производство налага спецификацията на продукта и единният документ за ЗГУ „Lietuviškas varškės sūris“ да бъдат актуализирани.

Изменение 1

Описание на продукта

Настоящата спецификация съдържа следния текст:

„Второ, неговата отличителна форма се получава, като сиренината ръчно се слага в традиционните триъгълни торби от тензух, чийто по-широк край се завързва плътно на възел, и се пресова.“

Този текст е изменен по следния начин:

„Второ, неговата отличителна форма се получава, като сиренината се слага ръчно **или механично** в традиционните триъгълни торби от тензух, чийто по-широк край се завързва плътно на възел, и се пресова.“

Изменение 2

Метод на производство

Настоящата спецификация съдържа следния текст:

„След като се разбърка добре, сиренината се слага ръчно в малки триъгълни торби, направени от тънък плат (тензух). В широкия край торбите се завързват на възел.“

Този текст е изменен по следния начин:

„След като се разбърка добре, сиренината се слага ръчно **или механично** в малки триъгълни торби, направени от тънък плат (тензух). В широкия край торбите се завързват на възел.“

Изменение 3

Връзка с географския район

Настоящата спецификация съдържа следния текст:

„В млекопреработвателните предприятия процесът на производство на сирене е механизмиран, но слагането на сиренината в тензухените торби и тяхното завързване продължава да се извършва ръчно, така както е правено от векове.“

Този текст е изменен по следния начин:

„В млекопреработвателните предприятия процесът на производство на сирене е механизмиран, но слагането на сиренината в тензухените торби и тяхното завързване **може** да продължава да се извършва ръчно, така както е правено от векове, **а не само механично**.“

Изменение 4

Връзка с географския район

Настоящата спецификация съдържа следния текст:

„Сиренината се слага ръчно в традиционните тензухени, триъгълни торби, чийто по-широк край се завързва на възел, като по този начин се придава и специфичната форма на сиренето — триъгълна призма със заоблени краища, като по повърхността се виждат следите от тензуха и възела.“

Този текст е изменен по следния начин:

„Сиренината се слага ръчно **или механично** в традиционните тензухени, триъгълни торби, чийто по-широк край се завързва на възел, като по този начин се придава и специфичната форма на сиренето — триъгълна призма със заоблени краища, като по повърхността се виждат следите от тензуха и възела.“

Изменение 5

Връзка с географския район

Настоящата спецификация съдържа следния текст:

„Както при самостоятелните земеделски стопани и производителите в малки кооперации, така и в големите млекопреработвателни предприятия сиренината се слага ръчно в тензухените торби, краят се завързва на възел, изважда се от торбите след пресоването и ръчно се натрива със смес от подправки преди да се изпече.“

Този текст е изменен по следния начин:

„Както при самостоятелните земеделски стопани и производителите в малки кооперации, така и в големите млекопреработвателни предприятия сиренината се слага ръчно **или механично** в тензухените торби, краят се завързва на възел, изважда се от торбите след пресоването и ръчно се натрива със смес от подправки, преди да се изпече.“

Изменение 6

Друго — Информация за контакт с групата производители

Настоящата спецификация съдържа следния текст:

Наименование и адрес на групата заявител

PIENO CENTRAS, Литовска асоциация на млекопреработвателите
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Vilnius

Тел. +370 34060371

Факс +370 34060383

Електронна поща: aldonaplaturkiene@rokiskio.com

Този текст е изменен по следния начин:

Група заявител и законен интерес

Литовска асоциация на млекопреработвателите „Pieno Centras“
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Тел.: +370 82461414

Факс: +370 82461415

Електронна поща: pc@pieno-centras.lt

6. Актуализирана спецификация на продукта (само за ЗНП и ЗГУ)

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinaamos-produktu-specifikacijos>

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS“

ЕС №: PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Lietuviškas varškės sūris“

2. Държава членка или трета държава

Литва

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

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

„Lietuviškas varškės sūris“ е сирене с незавършено зреене под формата на триъгълна призма със заоблени краища, като в краищата се виждат отпечатъците от торбата за оцедане на сирене. Може да се консумира прясно, пушено, печено или изсушено. Сиренето се приготвя по традиционния начин, при който млякото се подсирва само със закваска от млечнокисели бактерии, без да се използват ферменти. Характерната форма се получава, като сиренината се слага ръчно или механично в традиционните торби от тензух, чийто по-широк край се завързва плътно на възел, и се пресова. Към сиренето може да се прибавят подправки и/или сол, но това не е задължително. Размерът на всяка бучка сирене зависи от предназначението ѝ и може да варира от няколко стотин грама до 5 кг или повече. Сиренето се приготвя без никакви добавки, аромати или оцветители.

Качествени характеристики

Цвят: Пресните и изсушените сирена са с бял до жълтеникав цвят. Печеното сирене е жълтеникаво до кафеникаво на цвят, като от външната страна може да е покрито с подправки и/или билки, а отвътре е бяло до жълтеникаво. Външната страна на пушеното сирене е тъмножълта до кафява, а отвътре то е бяло до жълто.

Консистенция: прясното сирене е меко, хомогенно, доста плътно и при разрязване може да се натроши, докато печеното е хомогенно, плътно и леко еластично, а пушеното — хомогенно, плътно и ронливо. Изсушеното сирене е хомогенно, твърдо, трудно се реже и при отчупване се рони. Ако към сиренето са прибавени подправки, те може да са разпределени неравномерно.

Мирис и вкус: характерен млечно кисел с нотки на вкуса и аромата на използваните подправки (кимшон, сол и др.). Пушеното сирене също има и ясно доловим мирис и вкус на пушено.

Физични и химични характеристики:

- в зависимост от състава „Lietuviškas varškės sūris“ може да бъде с тегловно съдържание на мазнини от 7 до 25 % или да е с ниско съдържание на мазнини (с тегловно съдържание на мазнини до 0,5 %),
- съдържанието на сухото вещество зависи от съдържанието на мазнини в сиренето и от допълнителната му обработка. Пресните, печените и пушените сирена трябва да съдържат най-малко 31 % сухо вещество, а изсушените — най-малко 67 %,
- активната киселинност (pH) е най-малко 4,3.

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

- краве мляко,
- закваска от мезофилни, млечнокисели бактерии,
- сол,
- традиционно отглеждани в Литва подправки (кимшон, чесън, мента и др.).

Използваните за приготвянето на „Lietuviškas varškės sūris“ суровини могат да произхождат от географски район, различен от определения.

Няма специфични изисквания за качеството или ограничения за произхода.

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

Етапи в приготвянето на „Lietuviškas varškės sūris“:

- стандартизиране, пастюризиране, охлаждане и ферментация на млякото,
- отделяне на суроватката,
- самопресоване на сиренината,
- формоване и пресоване на сиренето: сиренината се поставя ръчно или механично в малки, триъгълни торби, направени от тънък плат (тензух). В широкия си край торбите се завързват на възел. Те се пресоват с преса или скоби, докато се достигне необходимото водно съдържание,
- преработка на сиренето: формованото сирене се охлажда до температура 6—12 °C и се изважда от тензухените торби. Ако се приготвя пушено, печено или изсушено сирене, сиренето съответно се опушва, пече или суши след охлаждането. Ако се приготвя печено сирене с подправки, сиренето се натрива със смес от подправки и сол и преди да се изпече се оставя да престои най-малко 12 часа при температура 10—20 °C.

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

Опаковането на „Lietuviškas varškės sūris“ се осъществява на мястото на производство, тъй като е ронливо, особено когато е прясно, и се реже трудно, а транспортирането преди опаковане би нарушило вида и качеството на сиренето. Освен това има кратък срок на годност и съществува риск от бактериално замърсяване.

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

Производителите, приготвящи „Lietuviškas varškės sūris“ в съответствие с публикуваната спецификация на този продукт, могат да използват името „Lietuviškas varškės sūris“ за целите на етикетирането, рекламата и пускането на пазара.

На етикета трябва да се посочва:

- наименованието на конкретния производител,
- съдържанието на мазнини, изразено в проценти от теглото на сиренето, или да е отбелязано „liesas“ (нискомаслено),
- думите „защитено географско указание“ и/или съответният символ на ЕС.

4. Кратко определение на географския район

Географският район, за който се отнася заявлението, обхваща цялата територия на Република Литва. Както преди, така и сега „Lietuviškas varškės sūris“ се произвежда по традиционния начин в определения район, докато в съседните региони това сирене се прави единствено в литовските анклавни в Беларус. Появата на този отличителен продукт, който отдавна се произвежда единствено в Литва и е известен в цялата страна, се дължи на географското местоположение и начина на живот в Литва.

5. Връзка с географския район

Литва е малка държава с площ от само 65 300 km², която прилича по размер на площта на някои региони в други държави членки. Тъй като сиренето традиционно се консумира в цяла Литва, то е познато като „Lietuviškas varškės sūris“.

В Литва голяма част от населението се е занимавала главно със селско стопанство (индустриализацията настъпва покъсно), което означава, че основната храна в селските региони е била, и продължава да бъде, храната от зърнени и млечни продукти.

В Литва сирене се е правило още през Средновековието и писмените източници, в които се споменава, са описите на феодални имения от XVI век. След сготвянето на храна в пещ за хляб и след изстиването на пещта слагали гърне с пресечено мляко в нея и го оставяли вътре, докато на повърхността не изплували жълтите протеини. Чак тогава изваждали гърнето и изсипвали съдържанието му в триъгълна торба (тензух), за да се отцеди. Оцедената сиренина се пресовала в специални преси или се слагала на твърда повърхност (маса, пейка или друга хоризонтална повърхност), покривала се с дъска и се притискала с камък. Поради влажното време през есента и пролетта сиренето често се покривало със слой от бактерии или плесен, затова за да го запазят по-дълго, го запичали леко в умерено загрята фурна или го опушвали. Сирената, които били предназначени за по-продължително съхранение, се изсушавали.

Поради характеристиките си и същевременно простия производствен процес, който не изисква сирише и узряване на сиренето, а само ферментация на млякото и пресоване на сиренината, като след формоването ѝ в сирене може да се осоли и след това изсуши, опуши или изпече, „Lietuviškas varškės sūris“ е можело да се съхранява и използва от живеещите в стопанствата през цялата зима, когато обикновено кравите не дават мляко.

Именно този традиционен, много трудоемък производствен метод, който почти не се е променил и до днес, придава на „Lietuviškas varškės sūris“ отличителния му характер. Основните суровини, които се използват при производството му, са пастьоризирано краве мляко и закваска от мезофилни, млечнокисели бактерии, които му придават млечнокисел вкус. Сиренината се слага ръчно или механично в традиционните тензухени, триъгълни торби, чийто по-широк край се завързва на възел, които придават и специфичната форма на сиренето — триъгълна призма със заоблени краища, като по повърхността се виждат следите от тензуха и възела. Тензухената торба е в такава форма, тъй като пряското сирене „Lietuviškas varškės sūris“ е ронливо и е по-лесно да се извади от триъгълна торба без да се нарони, отколкото от торба с друга форма. „Lietuviškas varškės sūris“ е неделима част от литовската кухня и националното наследство и имидж.

Връзката между „Lietuviškas varškės sūris“ и географския район се основава на неговата репутация според литературни източници и готварски книги и на неговата популярност в ежедневието, при празнични мероприятия и при представянето на Литва.

Когато през 1690 г. Theodor Lepner, протестантски пастор, който работи в Литва, пише за литовските храни и напитки в книгата си *Der Preusche Littauer* („Пруският литовец“), той включва и следното описание на „Lietuviškas varškės sūris“ — „Те правят сиренето си по следния начин: слагат добре осолената сиренина в парче плат, увиват я, за да се отцеди суроватката, и я закачат в хамбара, докато стане готова. След това ядат сиренето, като го режат на няколко парчета и го слагат на масата пред гостите си. Толкова много харесват вкуса му, все едно е най-доброто холандско сирене.“ Около 300 години по-късно Vilius Puronas в книгата си *Nuo mamutų iki cepelinų* („От мамути до картофени кнедли“, 1999 г.) дава следното описание — „Lietuviškas varškės sūris“ се правеше и ядеше в цяла Литва (не само в един етнографски район), докато устите на съседите ни се пълнеха със слюнка и ни молеха за рецептата. Нашето „Lietuviškas varškės sūris“ — с кимион, прясно или изсушено — днес е почти същото като едно време.“

Първата готварска книга на литовски, *Lietuvos gospadinė arba pamokiniai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas* („Литовската домакиня или уроци за правилно консумиране на Божиите дарове“), издадена в Tilžė (Тилзит) през 1893 г., и *Šeimininkėms vadovėlis* („Наръчник на домакинята“), издаден в Сейни през 1911 г., съдържат рецепти за „Lietuviškas varškės sūris“. „Lietuviškas varškės sūris“ също се описва и в специализирана литература за млечната промишленост, например в *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* („Сборник от указания и инструкции по най-важните въпроси в производството на млечни продукти“), издаден през 1947 г. от Pienocentras (Централния съюз на млекопреработвателните кооперативни дружества), или в книгата *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* („Продажбата и консумацията на млечни продукти“), издадена във Вилнюс през 1958 г. Този вид сирене, познат като „литовско сирене“, започва да се произвежда в промишлени условия от края на XIX век. В млекопреработвателните предприятия процесът на производство на сирене е механизирован, но слагането на сиренината в тензухените торби и тяхното завързване може да продължава да се извършва ръчно, така както се прави от векове, а не само механично. И в днешно време, когато се прави сирене в домашни условия, се използват преси, направени по модел на старите преси.

В Литва „Lietuviškas varškės sūris“ продължава да играе важна роля в различни събирания, кръщенета, сватби и други семейни празненства, както и да бъде идеалният подарък. Във всекидневния живот то е от първа необходимост. В Литва пряното сирене „Lietuviškas varškės sūris“ обикновено се яде без нищо друго, с мармалад или мед или в сандвичи, печеното или пушеното сирене се яде с бира или *gira* (квас), а изсушеното сирене се взима на излети или на по-дълги пътувания. За празненства традиционно се приготвят големи пити „Lietuviškas varškės sūris“. За музикалния фестивал през 2007 г. в мандрата в Укмерге беше произведена пита с тегло 99 кг. Най-голямата пушена пита от „Lietuviškas varškės sūris“ — 12 кг — беше направена за Деня на лятното слънцестоене през 2009 г. в района на Биржай. Тя беше произведена от 105 литра мляко и беше опушвана в специална фурна цели два дни. На сватбите шаферката донесе голяма, вкусна пита прясно сирене „Lietuviškas varškės sūris“ за украса на масата, а сутринта на втория ден от сватбата, като символ на близостта между младоженците и здравината на брачния съюз, булката дава изсушено сирене „Lietuviškas varškės sūris“ на музикантите, които са събудили новобрачните с нежната си музика.

От 2006 г. в музея на имението Rokiškis се предлага образователна програма, озаглавена „Sūrio kelias“ („Пътят на сиренето“). Всяка година около 6 000 посетители се запознават със старите методи за правене на „Lietuviškas varškės sūris“, разглеждат етнографската изложба и опитват различни видове сирена. „Lietuviškas varškės sūris“ беше много популярно сред посетителите на „Зелена седмица — 2009 г.“, международно изложение в Берлин.

Опитът, знанията и уменията на производителите на сирене, усъвършенствани през вековете, направиха възможно приспособяването на производствения процес към съвременните условия, запазването на специфичната форма на продукта и гарантирането на качеството.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujina-amos-produktu-specifikacijos>

Публикация на заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 251/09)

Европейската комисия одобри настоящото заявление за несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНО ИЗМЕНЕНИЕ

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾

„AIL FUMÉ D'ARLEUX“

ЕС №: PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017

ЗНП () ЗГУ (X) ХТСХ ()

1. Група заявител и законен интерес

Наименование: Groupement des Producteurs d'Ail fumé d'Arleux
Адрес: Mairie d'Arleux
Place du Général De Gaulle
59 151 Arleux
FRANCE
Адрес за електронна поща: mairie@arleux.com
Състав: Групата се състои от производители на „Ail fumé d'Arleux“. Поради това тя има право да подаде заявлението за изменение.

2. Държава членка или трета държава

Франция

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

- Описание на продукта
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Друго: описание на продукта, актуализиране на данните за връзка, причинно-следствена връзка, контролен орган, национални изисквания

4. Вид на изменението/измененията

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

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

⁽²⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. Изменение/изменения

Рубрика „Доказателство за произход“

Добавя се параграф, който гласи, че всички оператори, участващи в производството на продукта със ЗГУ, „са длъжни да се идентифицират пред групата, за да получат необходимото разрешение преди започването на съответната дейност“.

Тази разпоредба, която вече се прилага, увеличава проследимостта на продукта.

Рубрика „Описание на метода на производство“

— Засаждане:

Изречението: „Закупуваните за засаждане растения трябва да бъдат с качество на ЕО (растения, проверени съгласно европейските стандарти) или сертифицирани растения, при най-малко 25 % дял на сертифицираните растения.“ се заменя с изречението:

„Закупуваните за засаждане растения са с качество на ЕО (растения, проверени съгласно европейските стандарти) или сертифицирани растения.“

Освен това изречението „С оглед на това, че целта на групата е да се даде предимство на сорта Gayant поради дългата му съхраняемост, но към момента производството на сертифицирани растения от сорта Gayant не може да покрие всички потребности, минималният процент на използване на сертифицирани растения беше определен на 25 %.“ се заличава.

Целта на тези изменения е да се премахне задължението да се използват най-малко 25 % сертифицирани растения. Определянето на минимален процент сертифицирани растения в действащата спецификация отговаряше на желанието на групата да развива производството на сертифицирани растения от регионалния сорт Gayant. Оказва се, че производството на сертифицирани растения, сред които и от сорта Gayant, не се е развило до такива условия, които позволяват стабилно да се гарантира определеното 25-процентно ниво. Ето защо производителите трябва да могат да купуват и използват растения с качество на ЕО или сертифицирани растения, или да могат да си ги произвеждат сами от закупени през предишната година растения с качество на ЕО или сертифицирани растения.

Тази разпоредба не засяга описанието на продукта или връзката с географския му район, тъй като качеството на растенията с качество на ЕО понастоящем е равностойно на качеството на сертифицираните растения.

Изречението: „Периодът между добиването на посадъчния материал и засаждането не трябва да надхвърля 8 дни.“ се заменя с изречението: „Периодът между добиването на посадъчния материал и засаждането не трябва да надхвърля 15 дни.“

Това изменение се обосновава с факта, че се вземат предвид неблагоприятните понякога климатични условия, които могат да забавят подготовката на почвата за засаждане. Така удължаването на срока позволява засаждането да се извърши в най-благоприятния момент.

— Фаза на растеж на растенията:

Изречението „Три седмици преди прибирането на реколтата не се извършва никакво третиране.“ се заличава, тъй като има нормативно определен 14-дневен срок, който е достатъчен, за да се гарантира такова предберитбено състояние на зелените стъбла, каквото се постига при спиране на третирането три седмици преди прибиране на реколтата. Въпреки че по принцип вече не се извършва третиране три седмици преди прибирането на реколтата, такова третиране може да се наложи в зависимост от климатичните условия, за да се избегнат гъбични заболявания, като например ръждата.

Изречението „Пръскачката се проверява веднъж на 3 години“ е заличено, тъй като това задължение е включено в общата нормативна уредба.

Рубрика „Етикетирание“

Премахнато е задължението да се посочват върху етикетите наименованието на ЗГУ и логото на Европейския съюз, тъй като това задължение вече е част от общата нормативна уредба.

В съответствие с това е изменен единният документ.

Рубрика „Друго“

— Редакционно оформление на продуктовата спецификация:

Бяха извършени заличаване на неподходящите или ненужни думи („човешките“ в израза „човешките умения“, „традиционен“ в израза „традиционен чесън“), преместване на таблица, свързана с начините на представяне на продукта, преместване на параграфи в раздела „причинно-следствена връзка“, както и заличаване на заглавия на параграфи. Библиографската справка и приложенията, които не съдържат задължителни разпоредби, се заличават.

Целта на тези изменения е текстът на продуктовата спецификация да стане по-съгласуван, по-специално с единния документ. Измененията не оказват влияние върху продукта и причинно-следствената връзка.

— Компетентен орган в държавата членка:

Съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012 се добавят данните за връзка с Institut national de la qualité et de l'origine (Национален институт за качеството и произхода — INAO) като компетентен орган в държавата членка.

— Контролен орган:

Данните за връзка с инспекционния орган се заменят с данните за връзка с компетентния орган, отговарящ за контрола. Целта на това изменение е да се избегнат изменения в спецификацията на продукта при смяна на инспекционния орган.

6. Актуализирана спецификация на продукта (само за ЗНП и ЗГУ)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„AIL FUMÉ D'ARLEUX“

ЕС №: PGI-FR-0820-AM01 – 11.4.2017

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Ail fumé d'Arleux“

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

„Ail fumé d'Arleux“ е чесън, който благодарение на традиционния метод и на уменията за сплитане и опушване с местен торф и/или лигнит и/или нарязана слама и/или дървени стърготини се съхранява много добре.

„Ail fumé d'Arleux“ се произвежда от розов пролетен чесън (*Allium sativum*, семейство Лилиеви), принадлежащ към сортова група II и вида „Ail du Nord“ („северен чесън“). Той се характеризира с продължителен период на покой, средни по големина луковичи, липса на цветоносно стъбло и е приспособен към климатичните и историческите условия на региона Nord-Pas-de-Calais. Липсата на цветоносно стъбло дава възможност за предлагане на чесъна във вид на типична сплитка, тъй като зелените стъбла са достатъчно гъвкави за сплитане. Използват се сортовете „Ail du Nord“, „Gayant“ и „Arno“. Могат да бъдат въведени и нови сортове, при условие че отговарят на посочените по-горе критерии. Списъкът със сортовете се разпраща на производителите след всяко изменение, както и на инспекционния орган и на компетентните органи, отговарящи за контрола. При прибирането на реколтата луковичата е със средна големина (размер от 40 mm до 80 mm в зависимост от вида, в който се предлага), бяла, а външната обвивка на скилидките е тъмнорозова.

„Ail fumé d'Arleux“ се предлага по традиция на сплитки, като броят на главите е от 10 до 90, дори до 120 глави. Той може да се предлага и на сплитки по 3 глави. Получаването на сплитките е възможно благодарение на изсушаването на главите чесън заедно със зелените стъбла на полето или чрез принудителна вентилация под навес. Сплитането се извършва ръчно, както се сплита коса.

Опушването, което се прави след сплитането, се извършва в пушилня в течение на не по-малко от 7 дни. След опушването могат да се получат различни оттенъци в зависимост от използваните материали. Цветовете са от светло ръждивокафяв до тъмнокафяв. Получените по този начин сплитки могат по желание да бъдат поставени в мрежи преди пускането им на пазара.

„Ail fumé d'Arleux“ има следните характеристики:

— приятен мирис на пушено;

— равномерен цвят по цялата сплитка, като интензивността му се установява в съответствие с определен цетови еталон.

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

—

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

Всички етапи на отглеждане, сплитане и опушване се извършват в определения географски район.

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

След опушването продуктът може да се опакова в мрежа. Това опаковане трябва да бъде извършено в определения географски район, за да се избегнат в максимална степен манипулациите с продукта. „Ail fumé d'Arleux“ е деликатен продукт (опушването отслабва външните обвивки и стъблата, като ги прави чупливи), поради което манипулациите и превозът трябва да бъдат сведени до минимум. Опаковането в определения географски район позволява да се запази физическата цялост на продукта и сплитките.

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

В допълнение към нормативните изисквания всеки етикет трябва да съдържа номера на партидата, за да се гарантира проследимостта.

4. Кратко определение на географския район

Географският район се състои от 35 общини в департамента Nord и 27 общини в департамента Pas-de-Calais.

Департамент Nord:

Arleux, Aubencheul-au-Bac, Aubigny-au-Bac, Bruille-lez-Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Écaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Férin, Flers-en-Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem-Lenglet, Lambres-lez-Douai, Lauwin Planque, Lécuse, Lewarde, Loffre, Marcq-en-Ostrevant, Marquette-en-Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers-au-Tertre.

Департамент Pas-de-Calais:

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Écourt-Saint-Quentin, Épinoy, Gouy-sous-Bellone, Hendecourt-lès-Cagnicourt, Marquion, Noyelle-sous-Bellone, Oisy-le-Verger, Palluel, Quiéry-la-Motte, Recourt, Riencourt-lès-Cagnicourt, Rumaucourt, Saily-en-Ostrevant, Sains-lès-Marquion, Sauchy-Cauchy, Sauchy-Lestree, Saudemont, Torquesne, Villers-lès-Cagnicourt, Vitry-en-Artois.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

Различни изходни материали определят произхода на най-представителните почви за региона на Cambrésis: тинесто-льосови, глинести терциерни и в по-малка степен преобладаващо пясъчливи материали, произхождащи от терциерни образувания, от варовик и от алувиални наноси.

„Ail fumé d'Arleux“ се отглежда в географския район върху парцели, характеризиращи се с почви от тинест до тинесто-глинест тип със съдържание на глина не повече от 30 %.

Районът има умерен климат със сравнително постоянни температури през годините. Минималните температури са умерени (броят на дните, когато те са под 0 °C, е малък), а максималните рядко надхвърлят 30 °C. Разликата между нощните и дневните температури също е малка.

Що се отнася до валежите, те са равномерно разпределени през цялата година, като възлизат общо на около 650 mm (средна стойност за последните 30 години).

Град Arleux е разположен в долина, заобиколена от ливади, реки и блата.

Долината на река Sensée „представлява дълга зелена brazda“ между двете голи плата Douaisis и Cambrésis.

Река Sensée поема водите на вторични притоци, сред които са Agache и Hironnelle, като пресича блатата и езерата, за да се влее в Canal du Nord.

Блатата в долината на р. Sensée се разстилат на почти 800 ha, върху които са се отложили алувиални наноси и торф.

Водениците и шлюзовете, многобройни навремето в долината, са допринесли за поддържане на нивото на водата в блатата, а добивът на торф, използван като гориво преди масовото навлизане на каменните въглища, е довел до образуването на езера.

Специфична характеристика на продукта

Специфичната характеристика на продукта се основава на специфични умения: на опушването, както и на качеството, което се определя едновременно от опушването и от специфичния начин на предлагане във вид на сплитки, а също и на дългогодишна репутация, запазила се до наши дни.

Традиционното опушване се извършва чрез изгаряне на смес от торф, дървени стърготини и нарязана слама. Днес към тази смес се добавя лигнит, тъй като торфът не може вече да се използва устойчиво, а двата материала имат еднакви свойства на горене. Отглеждането на чесъна дължи развитието си в басейна на Arleux на наличието на торф и на техниката на опушване. Поради това басейнът на Arleux се е превърнал в район, където чесънът по традиция се опушва.

Опушването придава на „Ail fumé d'Arleux“ равномерен цвят по цялата сплитка, който варира от светло ръждивокафяв до тъмнокафяв, и приятен мирис на пушено. Благодарение на него продуктът може също така да се съхранява по-дълго време. Използването на сортове от вида „Ail du Nord“ дава възможност чесънът да се предлага на сплитки, благодарение на липсата на цветоносно стъбло. Това представяне се е използвало първоначално, за да може чесънът да се окачва в пушилнята и за улесняване на търговията. Днес то се цени заради своята практичност и естетичност.

Първата поява на това производство в статистическите данни за департамента е от 1804 г. В течение на XIX-ти век продуктът получава многобройни награди на селскостопански конкурси и панаири. През XX-ти век отглеждането му се развива и селяните правят продукта известен, като го продават „от врата на врата“. Така репутацията на „Ail fumé d'Arleux“ надхвърля границите на неговия район на производство.

Днес Панаирът на чесъна в Arleux е главната проява, затвърждаваща репутацията на продукта. Организиран за първи път през 1962 г., последните му издания се радват на все по-голяма посещаемост и допринасят за известността на продукта в пресата и сред посетителите.

Причинно-следствена връзка

В район, който е облагодетелстван с почвено-климатични условия, благоприятни за отглеждането на чесън (леки, бедни на хумус, слабо каменисти почви, които се отцеждат и затоплят лесно, и умерен климат с малки разлики в температурата и равномерно разпределени през годината валежи), наличието на торф е поставило началото на опушването на чесъна.

Торфът служел за отопление, но много скоро започнали да го използват и за опушване на чесъна. На практика климатът в района не позволява задоволително изсушаване на чесъна. Опушването прави възможно да се постигне пълно изсушаване на чесъна и по този начин той да бъде съхранен, като се избягва развитието на плесени. Освен това опушването му придава характерен (ръждив) цвят и мирис. Производителите на чесън използват и други материали за опушването, които също са налични в района.

Сплитането на чесъна пък има за цел да го опакова по начин, който да улесни окачването му в пушилните. Тези два аспекта са тясно свързани и представляват уменията, свързани с „Ail fumé d'Arleux“. С появата на впрегатните коне (нестабилност на почвите) и още повече на механизацията, отглеждането на чесъна не можело вече да се извършва в бластистите зони. Така отглеждането се разпространило на участъци, които били все по-отдалечени от торфищата.

Рязаната слама се събира при вършитба на житото в стопанствата, които работят със стари вършачки. Те обаче стават все по-малобройни и вършеят на малки площи. Днес малко земеделски стопанства могат все още да доставят рязана слама на производителите на чесън, тъй като при жътвата съвременните машини я хвърлят на земята в нивите. Редица такива традиционни стопанства се намират в Béthunois. Те произвеждат слама за националните конезаводи или за големите конюшни за състезателни коне от Парижкия регион (Vincennes, Chantilly), които имат специални изисквания към качеството на сламата за своите коне. Що се отнася до дървените стърготини, производителите предпочитат регионалното снабдяване. Гората в Nord-Pas-de-Calais се състои основно от широколистни дървета (93%), сред които добре представени са дъбът, букът и ясенът. Това са все видове, които са много подходящи за опушването на чесъна.

По този начин производителите на „Ail fumé d'Arleux“ са съумели, от една страна, благодарение на сплитането на чесъна, а от друга — благодарение на специфичния начин на опушване (първоначално с торф, а напоследък чрез добавяне на едно или няколко горива), да осигурят безспорна репутация на своя продукт, както свидетелства и в наши дни успехът на Панаира на чесъна.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e9d4946c-169e-4eda-84af-bfe12271b428/telechargement

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG