



Съдържание

IV Информация

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

Европейска комисия

2017/C 296/01	Обменен курс на еврото	1
2017/C 296/02	Решение за изпълнение на Комисията от 28 август 2017 година за публикуване в <i>Официален вестник на Европейския съюз</i> на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор [„Mergelland“ (ЗНП)]	2
2017/C 296/03	Резюме на решения на Европейската комисия относно разрешения за пускане на пазара за употреба и/или разрешения за употреба на вещества, изброени в приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH) (<i>публикувано в съответствие с член 64, параграф 9 от Регламент (ЕО) № 1907/2006</i>) ⁽¹⁾	15

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

Европейска комисия

2017/C 296/04	Известие относно съдебното решение от 1 юни 2017 г. по дело T-442/12 във връзка с Регламент за изпълнение (ЕС) № 626/2012 на Съвета за изменение на Регламент за изпълнение (ЕС) № 349/2012 за налагане на окончателно антидъмпингово мито върху вноса на винена киселина с произход от Китайската народна република	16
---------------	--	----

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2017/C 296/05	Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	20
2017/C 296/06	Публикация на заявление съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетирването и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета	23

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

6 септември 2017 година

(2017/C 296/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1931	CAD	канадски долар	1,4787
JPY	японска йена	129,92	HKD	хонконгски долар	9,3362
DKK	датска крона	7,4393	NZD	новозеландски долар	1,6528
GBP	лира стерлинг	0,91428	SGD	сингапурски долар	1,6133
SEK	шведска крона	9,5010	KRW	южнокорейски вон	1 353,94
CHF	швейцарски франк	1,1399	ZAR	южноафрикански ранд	15,3965
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,7850
NOK	норвежка крона	9,2765	HRK	хърватска куна	7,4277
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 902,83
CZK	чешка крона	26,112	MYR	малайзийски рингит	5,0570
HUF	унгарски форинт	306,17	PHP	филипинско песо	60,908
PLN	полска злота	4,2415	RUB	руска рубла	68,4889
RON	румънска лея	4,5986	THB	тайландски бат	39,563
TRY	турска лира	4,1045	BRL	бразилски реал	3,7145
AUD	австралийски долар	1,4961	MXN	мексиканско песо	21,2936
			INR	индийска рупия	76,4925

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

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 28 август 2017 година**

за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз на единния документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета, и на препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор

[„Mergelland“ (ЗНП)]

(2017/С 296/02)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007⁽¹⁾, и по-специално член 97, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) Нидерландия е изпратила заявление за защита на наименованието „Mergelland“ в съответствие с част II, дял II, глава I, раздел 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- (2) В съответствие с член 97, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията разгледа заявлението и стигна до заключението, че са спазени условията, предвидени в членове 93—96, член 97, параграф 1 и членове 100, 101 и 102 от посочения регламент.
- (3) С цел да се даде възможност за подаване на декларации за възражение в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, в Официален вестник на Европейския съюз следва да се публикуват единният документ, посочен в член 94, параграф 1, буква г) от същия регламент, както и препратката към публикацията на спецификацията на продукта, направена в хода на предварителната национална процедура за разглеждане на заявлението за защита на наименованието „Mergelland“.

РЕШИ:

Член единствен

Единният документ, изготвен съгласно член 94, параграф 1, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, и препратката към публикацията на спецификацията на продукта за наименованието „Mergelland“ (ЗНП) са поместени в приложението към настоящото решение.

В съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 публикуването на настоящото решение предоставя право на възражение срещу защитата на наименованието, посочено в първата алинея от настоящия член, в срок от два месеца от датата на публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

Съставено в Брюксел на 28 август 2017 година.

За Комисията

Phil HOGAN

Член на Комисията

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MERGELLAND“

PDO-NL-02114

Дата на прилагане: 26 януари 2016 година.

1. Наименование/наименования за регистрация

Mergelland

2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино
5. Качествени пенливи вина

4. Описание на виното/вината*Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Бяло Auxerrois*

Сортове грозде: Auxerrois

Ранозреещ, нискокиселинен, с ниска плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: зряла жълта ябълка, круша, леко резлив, лек, плодов

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Бяло Chardonnay

Грозде: Chardonnay

Къснозреещ, висококиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт до златистожълт

Вкус: лимон, масло, препечен хляб, ванилия, умерена плътност

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Червено Dornfelder

Грозде: Dornfelder

Среднозреещ, нискокиселинен, със средна плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики

Цвят: интензивен, рубиненочервен до пурпурен

Вкус: череша, касис, черен бъз

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Бяло Gewürztraminer

Грозде: Gewurtztraminer

Среднозреещ, нискокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: екзотични плодове (например личи), цветя, цитрусови плодове, подправки

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Бяло Rivaner/Müller-Thurgau

Грозде: Rivaner/Müller-Thurgau

Много ранозреещ, нискокиселинен, с ниска плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: ябълка, костилков плод, мускат

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Бяло Pinot Blanc

Грозде: Pinot Blanc

Средно- до къснозреещ, среднокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст, среден добив

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: жълти плодове, круша, пъпеш, липа

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Бяло Pinot Gris

Грозде: Pinot Gris

Средно- до къснозреещ, среднокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт до златистожълт

Вкус: круша, мед, ядки

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Червено Pinot Noir

Грозде: Pinot Noir

Средно- до къснозреещ, среднокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: на много светъл нар до рубиненочервен

Вкус: червени горски плодове, малина, ягода, ванилия и други горски тонове, светли на цвят

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Розе Pinot Noir

Грозде: Pinot Noir

Средно- до къснозреещ, среднокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: оранжево-розов

Вкус: малина, ягода, понякога зрели домати, светли на цвят

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Бяло Pinot Noir

Грозде: Pinot Noir

Средно- до къснозреещ, среднокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт до златистожълт

Вкус: круша, жълти плодове, понякога привкус на ягода и малина

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: Бяло Riesling

Грозде: Riesling

Къснозреещ, висококиселинен, с ниска до средна плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: бял костилков плод (праскова), ябълка, круша

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 1 „Вино“: *Poze Dornfelder*

Грозде: Dornfelder

Среднозреещ, нискокиселинен, със средна плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: наситено розов

Вкус: череша, касис, малина

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: *Бяло Auxerrois*

Сортове грозде: Auxerrois

Ранозреещ, нискокиселинен, с ниска плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: зряла жълта ябълка, круша, леко резлив, лек, плодов

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: *Бяло Chardonnay*

Грозде: Chardonnay

Къснозреещ, висококиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт до златистожълт

Вкус: лимон, масло, препечен хляб, ванилия, умерена плътност

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: Бяло Gewürztraminer

Грозде: Gewurtztraminer

Среднозреещ, нискокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: екзотични плодове (например личи), цветя, цитрусови плодове, подправки

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: Бяло Rivaner/Müller-Thurgau

Грозде: Rivaner/Müller-Thurgau

Много ранозреещ, нискокиселинен, с ниска плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: ябълка, костилков плод, мускат

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: Бяло Pinot Blanc

Грозде: Pinot Blanc

Средно- до къснозреещ, среднокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст, среден добив

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: жълти плодове, круша, пъпеш, липа

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: Бяло Pinot Gris

Грозде: Pinot Gris

Средно- до къснозреещ, среднокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт до златистожълт

Вкус: круша, мед, ядки

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: Розе Pinot Noir

Грозде: Pinot Noir

Средно- до къснозреещ, среднокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: оранжево-розов

Вкус: малина, ягода, понякога зрели домати, светли на цвят

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: Бяло Pinot Noir

Грозде: Pinot Noir

Средно- до къснозреещ, среднокиселинен, с висока плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт до златистожълт

Вкус: круша, жълти плодове, понякога привкус на ягода и малина

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: Бяло Riesling

Грозде: Riesling

Къснозреещ, висококиселинен, с ниска до средна плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: светъл, лимоненожълт

Вкус: бял костилков плод (праскова), ябълка, круша

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

Категория лозаро-винарски продукти 5 „Качествени пенливи вина“: Розе Dornfelder

Грозде: Dornfelder

Среднозреещ, нискокиселинен, със средна плътност на гроздовата мъст

Органолептични характеристики:

Цвят: наситено розов

Вкус: череша, касис, малина

Аналитични характеристики: Описани са следните характеристики въз основа на действащите дефиниции, дадени в регламенти на ЕС и холандски наредби:

- Максимално общо алкохолно съдържание
- Максимално съдържание на летливи киселини
- Максимално общо съдържание на серен диоксид
- Максимално обогатяване, намаляване на киселинното съдържание и, ако е одобрено, повишаване на киселинното съдържание

Минималната плътност на гроздовата мъст е 1 070 g/l (70 градуса по Оксле), съответстваща на естествено общо алкохолно съдържание 9 об. %.

5. Винопроизводствени практики

а. Основни енологични практики

Бяло Auxerrois

Специфична енологична практика

Аромат чрез студена ферментация в метални съдове

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

Бяло Chardonnay

Специфична енологична практика

Вторични аромати често чрез малолактична ферментация и стареене в дървени бъчви

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

Червено Dornfelder

Специфична енологична практика

Понякога стареене в дървени бъчви

Бяло Gewürztraminer

Специфична енологична практика

Аромат чрез студена ферментация в метални съдове

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

Бяло Rivaner/Müller-Thurgau

Специфична енологична практика

Аромат чрез студена ферментация в метални съдове

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

Бяло Pinot Blanc

Специфична енологична практика

Аромат чрез студена ферментация в метални съдове

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

Бяло Pinot Gris

Специфична енологична практика

Аромат чрез студена ферментация в метални съдове; понякога стареене в дървени бъчви

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

Червено Pinot Noir

Специфична енологична практика

За запазване на плодовия аромат ферментацията не е прекалено топла и често продължава в дървени бъчви.

Розе Pinot Noir

Специфична енологична практика

Аромат чрез студена ферментация в метални съдове

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

Бяло Pinot Noir

Специфична енологична практика

Аромат чрез студена ферментация в метални съдове

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

Бяло Riesling

Специфична енологична практика

Аромат чрез студена ферментация в метални съдове

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

Розе Dornfelder

Специфична енологична практика

Аромат чрез студена ферментация в метални съдове

За качествени пенливи вина:

Вторична ферментация и съзряване по правилата за качествени пенливи вина с използване на традиционен метод.

б. Максимални добиви

Бяло Aixerrois

80 хектолитра от хектар

Бяло Chardonnay

80 хектолитра от хектар

Червено Dornfelder

85 хектолитра от хектар

Бяло Gewürztraminer

80 хектолитра от хектар

Бяло Rivaner/Müller-Thurgau

85 хектолитра от хектар

Бяло Pinot Blanc

80 хектолитра от хектар

Бяло Pinot Gris

80 хектолитра от хектар

Червено Pinot Noir

60 хектолитра от хектар

Розе Pinot Noir

75 хектолитра от хектар

Бяло Pinot Noir

75 хектолитра от хектар

Бяло Riesling

80 хектолитра от хектар

Розе Dornfelder

85 хектолитра от хектар

6. Обособен район

Територията на холандските общини Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten и Valkenburg aan de Geul.

Общата площ на територията без глинестите почви е около 250 km².

Засадените площи, които отговарят на изискванията, възлизат на 70 ha.

Обособеният район включва само лозови масиви, разположени на терени, състоящи се от обработваеми лъсови почви.

7. Основни винени сортове грозде

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Описание на връзката/връзките

Определяне на географския район

Съставът на почвата, географските условия и климатът, уникални в Нидерландия, правят Mergelland изключително подходящ за винопроизводство. Мащабно винопроизводство в този район е съществувало още в Ранното средновековие. Най-ранните сведения за лозаро-винарството в Mergelland датират от 968 г. сл. н.е. Тук се е произвеждало вино дори през Малката ледена епоха (15—19 в.) поради благоприятните условия. През френското владичество по времето на Наполеон винопроизводството е прекратено по политически причини. Търговското винопроизводство в района е подновено през 1970 г., като Mergelland се счита за люлката на съвременното лозаро-винарство в Нидерландия. Типично за района, което го отличава от останалата част на Нидерландия, е това, че преобладават класически сортове грозде от Северна Франция (Pinot Noir, Gris и Blanc, Chardonnay и Auxerrois) и Германия (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer и Dornfelder).

Почвен състав

Почвата се състои от слой обработваем лъс с подлежащ мергел (формации Maastricht и Gulpen) и местни проявления на формации от плейстоцена и терциера, като например старите чакълести отложения от Maas и формациите Rupel, Tongeren, Holset и Hoogeruuts.

Аналитичните и органолептичните характеристики на вината се определят предимно от лъсовите и в по-малка степен от мергелните и чакълестите слоеве. Лъсовите почви са леки; като тинестата фракция обикновено е между 50 и 60 %; пясъчната фракция е 20—30 %; и глинестата фракция е под 20 %. Поради проветривата си структура, лъсът се затопля бързо, но и изстива бързо. Това допълнително увеличава дневните температурни разлики, които бездруго са по-значителни в Mergelland поради местоположението на района навътре в сушата. Това допринася за развитието на плодните вкусове и аромати.

Причинно-следствена връзка

По-голямата част от лъсовите почви са богати на варовик, а и подлежащите мергели в обособения район са почти чисти варовици. Варовитите почви запазват резливостта на вината, като често им придават и леки игриви светлосенки. Изследванията показват, че от деветте изследвани вида почви комбинацията от лъс и варовик определено превъзхожда останалите по показателя „плод“: плод и аромат.

Лъсът и подлежащият мергел задържат водата добре и са устойчиви на засушавания, затова и загубите на плод и киселинност поради безводие са редки.

Наклонът и чакълестите слоеве осигуряват подходящ дренаж. Съчетан с потенциален средногодишен недостиг на валежи от 100 mm през растежния сезон, този строеж на почвата осигурява неголям общ недостиг на вода. Различни изследвания доказват, че това условие е оптимално за качеството на гроздето.

Климат и топология

Независимо от северното си местоположение, районът Mergelland е достатъчно топъл за доброто узряване на гроздето, благодарение на неговите географски и почвени условия. Относително хладният климат е много благоприятен. Той позволява на гроздето в Mergelland да достигне пълна физиологична зрялост без прекалено бързо повишаване на захарното съдържание, което би довело до преждевременна беритба. Избягва се и друг проблем, който става все по-осезателен в южните лозаро-винарски райони, а именно наднорменото алкохолно съдържание. Дългият период на зреене (от началото на зреене до беритба) осигурява на гроздето достатъчно време, за да развие аромат, минерали и екстракт.

За да узрее гроздето навреме, то трябва да събира топлина и слънце през деня, докато хладните нощи са много важни за вкусовия профил на виното. През топлите нощи обмяната на веществата се ускорява. Когато няма слънчева светлина, за източник на енергия гроздето използва ябълчената киселина. Когато нощите са хладни, ябълчената киселина се усвоява по-бавно, съответно съзрялото вино притежава достатъчно висока киселинност. Киселината придава свежест на виното и играе важна роля при образуването на ароматите (естери) по време на ферментацията.

Обобщение: Вината от Mergelland се характеризират с типична комбинация от плодови вкусове и аромати, елегантна свежест и минералност. Това произтича от уникалното за Нидерландия взаимодействие между избраните сортове грозде и почвените, географските и климатичните условия.

9. Основни допълнителни условия

—

Връзка към спецификацията на продукта

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

Резюме на решения на Европейската комисия относно разрешения за пускане на пазара за употреба и/или разрешения за употреба на вещества, изброени в приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH)

(публикувано в съответствие с член 64, параграф 9 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 ⁽¹⁾)

(текст от значение за ЕИП)

(2017/С 296/03)

Решения за издаване на разрешение

Референтна информация за решението ⁽¹⁾	Дата на решението	Наименование на веществото	Притежател на разрешението	Номер на разрешението	Разрешена употреба	Дата на изтичане на периода за преразглеждане	Мотиви за решението
C(2017) 5880	31 август 2017 г.	Хромен триоксид EC № 215-607-8, CAS № 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Германия	REACH/17/20/0	Пръскане или нанасяне с четка в производствени условия на смеси, съдържащи хромен триоксид, за нанасяне на покритие върху метални изделия, използвани в тежки условия, за осигуряване на устойчивост срещу корозия и окисляване при високи температури, както и срещу отлагания, или на мазилна способност при висока температура, за машини за автомобилостроенето, авиацията, производството на електроенергия, добива на нефт и газ и за мореплавателно приложение	21 септември 2024 г.	В съответствие с член 60, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 социално-икономическите ползи надхвърлят риска за здравето на човека и за околната среда, произтичащ от употребата на веществото, а освен това не съществуват подходящи по отношение на тяхната техническа осъществимост и икономическа жизнеспособност алтернативни вещества или технологии.
				REACH/17/20/1	Пръскане или нанасяне с четка в производствени условия на смеси, съдържащи хромен триоксид, за осигуряване или на нанасяне на покритие при ниска температура за защита срещу корозия, или на устойчивост срещу корозия и окисляване при високи температури с намаляване на повърхностните грапавини или залепването при висока температура, за машини за авиацията, производството на електроенергия, добива на нефт и газ и за мореплавателно приложение	21 септември 2029 г.	

⁽¹⁾ Текстът на решението може да бъде намерен на уебсайта на Европейската комисия на следния адрес: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_bg

⁽¹⁾ ОВ L 396, 30.12.2006 г., стр. 1.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА
ПОЛИТИКА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Известие относно съдебното решение от 1 юни 2017 г. по дело T-442/12 във връзка с Регламент за изпълнение (ЕС) № 626/2012 на Съвета за изменение на Регламент за изпълнение (ЕС) № 349/2012 за налагане на окончателно антидъмпингово мито върху вноса на винена киселина с произход от Китайската народна република

(2017/C 296/04)

Съдебно решение

В решението си от 1 юни 2017 г. по дело T-442/12 Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd./Съвет⁽¹⁾ („решението“) Общият съд на Европейския съюз („Общият съд“) отмени Регламент за изпълнение (ЕС) № 626/2012 на Съвета от 26 юни 2012 г. за изменение на Регламент за изпълнение (ЕС) № 349/2012 за налагане на окончателно антидъмпингово мито върху вноса на винена киселина с произход от Китайската народна република⁽²⁾ („регламента за изпълнение“) в частта, която се прилага за китайския производител износител Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd („засегнатия производител износител“).

Общият съд постанови, че отхвърлянето на искането на засегнатия производител износител за разкриване на информация, свързана с разликата в цените на винената киселина DL и на винената киселина L+ в контекста на изчисляването на нормалната стойност, без своевременно да е предоставена надлежна обосновка, съставлява нарушение на неговото право на защита. Общият съд прие, че не може да се изключи възможността разследването да е могло да приключи с различен резултат, ако искането беше прието.

Последствия

В съответствие с член 266 от Договора за функционирането на Европейския съюз институциите на Съюза са длъжни да предприемат необходимите мерки за изпълнение на това съдебно решение.

При предприемане на тези необходими мерки с оглед съобразяване с отменителното решение и изпълнението му в неговата цялост процедурата в основата на такъв акт може да бъде възобновена от момента на възникване на незаконосъобразността⁽³⁾.

В съответствие с това при изпълнението на решението на Общия съд от 1 юни 2017 г. Комисията има възможността да коригира аспектите на процедурата, довели до отмяната, и да запази непроменени частите, които не са засегнати от решението⁽⁴⁾.

Отмяната на регламента за изпълнение се дължи на неспазване на правото на защита по време на един етап от административното производство, довело до приемането на посочения регламент, а именно разкриването пред засегнатия производител износител на определена информация в рамките на изчисляването на нормалната стойност.

Искането на засегнатия производител износител за разкриване на информация, свързана с разликата в цените на винената киселина DL и на винената киселина L+ в контекста на изчисляването на нормалната стойност, следва да бъде преразгледано в светлината на конкретните обстоятелства в случая.

Остават в сила изложените в регламента за изпълнение заключения, които не са били оспорени или са били оспорени, но са отхвърлени от Общия съд в неговото решение, или не са разгледани от Общия съд, и поради това не са довели до отмяната на регламента за изпълнение.

⁽¹⁾ Решение на Общия съд от 1 юни 2017 г., Changmao Biochemical Engineering/Съвет, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

⁽²⁾ ОВ L 182, 13.7.2012 г., стр. 1.

⁽³⁾ Решения на Съда от 3 октомври 2000 г., Industrie des poudres sphériques/Съвет, C-458/98 P, EU:C:2000:531, т. 80—85, както и от 28 януари 2016 г., SM Eurologistik, C-283/14 и C-284/14, EU:C:2016:57, т. 48—55.

⁽⁴⁾ Решение на Съда от 14 юни 2016 г., Комисия/McBride, C-361/14 P, EU:C:2016:434, т. 56; вж. също, в областта на дъмпинга, решение на Съда от 3 октомври 2000 г., Industrie des poudres sphériques/Съвет, C-458/98 P, EU:C:2000:531, т. 84.

Възобновяване на процедурата

С оглед на гореизложеното Комисията реши да възобнови антидъмпинговото разследване във връзка с вноса на винена киселина с произход от Китайската народна република, довело до приемането на Регламент (ЕС) № 626/2012, доколкото същият е приложим спрямо засегнатия производител износител, възобновявайки разследването от момента на възникване на незаконосъобразността.

Разследването се възобновява само с оглед на изпълнението на решението на Общия съд по отношение на Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd. Възобновяването не засяга другите разследвания. Поради това спрямо засегнатия производител износител продължава да бъде приложим Регламент за изпълнение (ЕС) № 349/2012 на Съвета от 16 април 2012 г. за налагане на окончателно антидъмпингово мито върху вноса на винена киселина с произход от Китайската народна република след преразглеждане с оглед изтичане на срока на действие на мерките, съгласно член 11, алинея 2 от Регламент (ЕО) № 1225/2009 ⁽¹⁾.

Заинтересованите страни са информирани за това преразглеждане чрез публикуването на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Писмени изявления

Всички заинтересовани страни, и в частност засегнатият производител износител и промишлеността на Съюза, се приканват да изложат становищата си и да предоставят информация, както и доказателства в нейна подкрепа, по въпроси, отнасящи се до възобновяването на разследването. Освен ако е посочено друго, тази информация и доказателствата в нейна подкрепа трябва да бъдат получени от Комисията в срок от 20 дни от датата на публикуване на настоящото известие в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Възможност за изслушване от службите на Комисията, натоварени с разследването

Засегнатият производител износител и промишлеността на Съюза могат да поискат да бъдат изслушани от службите на Комисията, натоварени с 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 възобновяването 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 с тези страни.

Указания за представяне на писмени изявления и за изпращане на 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 същият изрично дава съгласието си: 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 и кореспонденция, предоставени от заинтересованите страни на поверителна основа, се обозначават с „Limited“ ⁽²⁾.

В съответствие с разпоредбата на член 19, параграф 2 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 ⁽³⁾ („основния регламент“) от заинтересованите страни, които предоставят обозначена с „Limited“ информация, се изисква да представят обобщения с неуповителен характер, обозначени с „For inspection by interested parties“. Тези обобщения трябва 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 неуповително обобщение 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 сканираните пълномощни и удостоверения. 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/2011/june/tradoc_148003.pdf

⁽¹⁾ ОВ L 110, 24.4.2012 г., стр. 3.

⁽²⁾ Обозначеният с „Limited“ документ е документ, който се счита за поверителен по смисъла на 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 (ОВ L 176, 30.6.2016 г., стр. 21) и на 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 по силата на член 4 от Регламент (ЕО) № 1049/2001 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 145, 31.5.2001 г., стр. 43).

⁽³⁾ ОВ L 176, 30.6.2016 г., стр. 21.

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 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

Електронна поща: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Неоказване на съдействие

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

Ако се установи, че заинтересована страна е предоставила невярна или подвеждаща информация, тази информация може да не бъде взета предвид и могат да 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 на електронен носител, това не се счита за неоказване на съдействие, при условие че заинтересованата страна докаже, че предоставянето на отговор под тази форма би довело до неоправдана допълнителна тежест или неоправдани допълнителни разходи. Заинтересованата страна следва незабавно да се свърже с Комисията.

Служител по изслушванията

Засегнатият производител износител и промишлеността на Съюза могат да поискат намесата на служителя по изслушванията при търговските процедури. Служителят по изслушванията действа като посредник между заинтересованите страни и службите на Комисията, натоварени с 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 пълен обем 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.

Служителят по изслушванията ще предостави също така възможност за провеждане на изслушване на страните, което да позволи да бъдат представени различни гледни точки и да бъдат изложени контрааргументи по въпроси, свързани, наред с другото, с изпълнението на решението.

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/>

Обработка на личните данни

С всички лични данни, събрани по време на настоящото разследване, ще се борави 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.

Информация за митническите органи

Антидъмпинговите мита, платени съгласно Регламент за изпълнение (ЕС) № 626/2012 при вноса на винена киселина, класирана понастоящем в код по КН ex 2918 12 00 (код по ТАРИК 2918 12 00 90) и с произход от Китайската народна република, произведена от Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd. (допълнителен код по ТАРИК А688), надвишаващи антидъмпинговите мита, наложени с Регламент за изпълнение (ЕС) № 349/2012 върху същия внос, следва да бъдат възстановени или опростени. Исканията за възстановяване или опрощаване следва да бъдат отправени към националните митнически органи в съответствие с приложимото митническо законодателство.

Оповестяване на заключенията

Засегнатият производител износител и промишлеността на Съюза ще бъдат информирани впоследствие за основните факти и съображения, въз основа на които се предвижда да бъде изпълнено решението, и ще им бъде предоставена възможност да изразят становището си.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2017/C 296/05)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„JAJSA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN“

ЕС №: PGI-SI-02112 — 4.11.2015

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Jajsa izpod Kamniških planin“

2. Държава заявителка/държави заявителя

Словения

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

Клас 1.4. Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти с изключение на масло, и др.)

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

Яйцата „Jajsa izpod Kamniških planin“ („Яйца от подножието на Камнишките планини“) имат гладка черупка с еднородна дебелина и приятен матов блясък, който създава впечатлението за трайна свежест. Яйчните черупки са твърди. Средната разрушителна сила, необходима за деформиране на яйчната черупка, е поне 32 N. Жълтъкът е с еднороден, отличителен жълт цвят и стойност на пигментацията най-малко 11 по скалата DSM La Roche. Що се отнася до грамажа, яйцата може да се предлагат на пазара с различни големини, като се посочва минималният нетен грамаж на кора, или категоризирани в класове по грамаж S, M, L и XL. „Jajsa izpod Kamniških planin“ се отличават с високото си съдържание на полиненаситени мастни киселини, по-специално алфа-линоленова киселина. Те имат поне 2,5 % общо тегловно съдържание на омега-3 мастни киселини, а най-високото съотношение на омега-6 към омега-3 мастни киселини е 8:1. Това съотношение е много полезно от гледна точка на хранителната стойност и здравето и е в съответствие с препоръките на Световната здравна организация.

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

Като минерална добавка във фуража, с който се хранят носачките, се използва калциевият карбонат, добиван в кариери в Стаховица близо до град Камник. За поенето на носачките може да се използва единствено вода, изпомпвана от двата водоносни хоризонта в горното течение на реките Камнишка Бистрица и Савиня. Източник на омега-3 мастни киселини е подходящо обработеното леноно семе.

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

Отглеждането на кокошките и производството на яйцата трябва да се осъществяват в географския район.

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

—

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Кратко определение на географския район

Географският район се простира около Камнишко-Савинските Алпи и очертанията му вървят по словенско-австрийската граница и следните транспортни артерии:

- магистралата от Шентруперт до Домжале;
- общинския път от Домжале до Заборщ при Доб;
- главния път от Заборщ при Доб до Брод;
- магистралата от Брод до Кран-Изток;
- областния път от Кран до Згорне Йезерско;
- границата с Австрия;
- областния път от Павличево седло до Шентруперт.

Всички населени места, свързани с горепосочените пътища, се намират в географския район.

5. Връзка с географския район

„Jajca izpod Kamniških planin“ придобиват известност в края на XIX век, когато много земеделци от района на Камник са снабдявали с тази скъпоценна стока кухните и градския пазар в Любляна. По онова време в географския район на Камнишките планини вече е имало отлични условия за производството на яйца за консумация, като висококачествена вода, тъй като този район, който до голяма степен е ненаселен и почти недокоснат от човешка дейност, осигурява питейна вода от най-високо качество. В допълнение към това кариерата за добив на варовик в Стаховица над Камник винаги е имала благоприятно въздействие върху производството на яйца (добиваните там карбонатни скали са със седиментен произход, възраст над 200 милиона години и изключителна чистота на химичния състав в резултат на термален метаморфизъм). В миналото характерният подалпийски микроклимат и умерените температури също са изиграли значителна роля за развитието на производството на яйца в географския район.

Тези природни условия са осигурили отлична основа за развитието на производството на яйца за консумация в много земеделски стопанства. Тъй като отглеждането на лен се е развило в този географски район, за да обезпечават нуждите на производството на леново платно, в Менгеш се е развила предачната индустрия. Въпреки че ленът е бил отглеждан заради влакното, леновото семе е било страничен продукт, използван като фураж за животните, по-специално за домашните птици. На отглеждането на лен в района на производство на „Jajca izpod Kamniških planin“ е посветена богата литература. Тя започва със запис от 1493 г. в поземления регистър на феодалния владетел на Ябле, в който ленът се споменава сред феодалните повинности, и завършва с хроника на развитието на фабриката за преработка на лен „Induplati Jarše“ (1953 г.).

Тъй като леновото семе съдържа приблизително 40 % мазнини, половината от които са омега-3 мастни киселини (алфа-линоленова киселина), яйцата са били много качествени и здравословни. Следователно с „Jajca izpod Kamniških planin“ продължава традицията да се включва леново семе във фуража, даван на носачките. Благодарение на това „Jajca izpod Kamniških planin“ се различават от продуктите на много други производители, които обогатяват яйцата с омега-3 мастни киселини, използвайки недовата традиционни суровини, като денатурирано рибено масло и водорасли.

„Jajca izpod Kamniških planin“ съдържат поне два пъти повече омега-3 мастни киселини в сравнение с други обогатени с такива киселини яйца и се отличават с високото си съдържание на алфа-линоленова киселина.

В качеството си на производители на яйца земеделците от Камник и околностите му са участвали в снабдяването на Любляна с яйца за консумация чак до Втората световна война, когато съществувалата дотогава оживена търговия е била възпрепятствана от граница и двоен пръстен от бодлива тел, с който окупационните сили са заградили столицата. В народната песен „Катарина Барбара“, записана през 1895 г. от д-р Карел Щрекел, славист и събирач на народни песни, се пее за откраднатата кокошка, която е трябвало да изхрани Любляна. След Втората световна война е било необходимо известно време, за да се възстанови традицията на отглеждане на кокошки в подножието на Камнишките планини. Оттогава обаче тя се затвърждава и укрепва. В продължение на години репутацията на яйцата, произвеждани в подножието на Камнишките планини, е приемана за даденост. Едва в края на XX век обаче производителите започват да ги рекламират активно. Сегашната репутация на „Jajca izpod Kamniških planin“ е засвидетелствана в различни статии в печата, статии в кулинарни издания и на уебсайтове, телевизионни предавания, търговска документация и различни листовки и брошури. Например в книгата си „Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava“ („Назад към планинския рай: словенската алпийска култура и митология на Триглав“, 2005 г.) Бошян Шавер посочва „Jajca izpod Kamniških planin“ като пример за име на продукт, показващо връзката на жителите на Словения със Словенските Алпи и планини. „Jajca izpod Kamniških planin“ се споменават в „Okusiti Slovenijo“ („Да опиташ Словения“) — брошура, издадена от Словенската туристическа организация и предназначена да представи богатото словенско гастрономическо наследство. Те се споменават в множество други публикации (списания, годишници), като „Gorenjska hrana“ („Горенска храна“, 2011 г.) и „Slovenska kulinarika“ („Словенска кулинария“), в статии например от Словенското сдружение на потребителите, което представя „Jajca izpod Kamniških planin“ в редица свои материали, като брошурата „Slovenska tradicionalna živila“ („Словенски традиционни храни“), в статия, озаглавена „To so dobra jajca“ („Това са качествени яйца“) и т.н.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

Публикация на заявление съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетиранието и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета

(2017/C 296/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 17, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ОСНОВНИ СПЕЦИФИКАЦИИ НА ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ

Винена дестилатна спиртна напитка с географско указание

„КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ“/„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ“/„KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA“/„GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT“

ЕС №: PGI-BG-01865 – 7.1.2014 г.

1. Географско указание, за което се подава заявлението

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“

2. Категория на спиртната напитка

Винена дестилатна спиртна напитка/Wine spirit

3. Описание на спиртната напитка

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ е винена дестилатна спиртна напитка с минимално алкохолно съдържание 40 об.%, която:

- е получена чрез единична или двойна дестилация до 65 об.% на вино, получено от грозде, като виното, получено от 100 килограма грозде, не може да надвишава 75 литра;
- по състав и органолептични характеристики отговаря на изискванията за производство на винена дестилатна спиртна напитка.

3.1. Физически характеристики

Бистра течност, с гланц, без утайки и плаващи частици. Оцветяването е светложълто, придобито от отлежаване в дъбови бъчви или прибавка на карамел, с аромат, характерен за вложените суровини, доразвит от отлежаването.

3.2. Химически характеристики

Винената дестилатна спиртна напитка е с алкохолно съдържание мин. 40 об. %, като при нейното производство стриктно се спазва изискването от 100 килограма грозде да се получават най-много 75 литра вино, което след това се дестилира до 65 об. % алкохол.

Алкохолно съдържание – 40 об.%; метанол –11 g/hl при 100 об.% алкохол; летливи вещества от 140 до 200 g/hl при 100 об.% алкохол.

Летливите вещества са друга основна характеристика на напитката, които влияят върху органолептиката. Те съвкупност от висши алкохоли, общи киселини, естери и алдехиди, като количеството на естерите (от 14 до 30 g/hl, при 100 об. % алкохол) и алдехидите (от 7 до 9 g/hl, при 100 об. % алкохол) е определящо за аромата, а вкусовите качества зависят от съдържанието на висши алкохоли, които при тази напитка са (от 120 до 150 g/hl, при 100 об. % алкохол).

3.3. Органолептични характеристики

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ притежава наситен, силен и плътен вкус на узряло грозде с нюанси на зелена ябълка и смокиня, балансиран ванилов послевкус и ненаатрапващ се аромат на дървесина.

⁽¹⁾ ОВ L 39, 13.2.2008 г., стр. 16.

3.4. Специфични характеристики (в сравнение с други спиртни напитки от същата категория)

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya от Karnobat“ се получава чрез дестилация на вино в съотношение 20 % сорт „Червен Мискет“ и останалите 80 % от произволно съчетани бели и червени сортове, както следва:

- бели – Шардоне, Мускат отонел, Мускат пти грен, Вионие, Юни блан, Траминер, Ркащители, Червен Мискет, Рейнски Ризлинг, Совиньон блан, Виктория, Шасла
- червени – Каберне Совиньон, Сира, Мерло, Мавруд, Примитивно, Памид, Аликант Буше, Гаме де буз, Пино ноар, Каберне фран, Хамбургски Мискет, Рубин,

„Червеният Мискет“ е ароматен сорт и на него се дължат богатите нюанси на зелена ябълка и смокиня във вкуса на винената дестилатна спиртна напитка.

Студената ферментация на плода, която се осъществява при контрол на температурата в диапазон до 22 °C спомага да се запази максимално аромата на плода. В съчетание с производствената технология, базирана на непрекъснатата дестилация до 65 об. % на вино, получено от грозде в дестилационен апарат с непрекъснато действие, Карнобатска гроздова ракия/Гроздова ракия от Карнобат/Karnobatska grozdova rakya/Grozdova rakya от Karnobat обогатява и концентрира ароматния си и вкусов потенциал.

За да придобият баланс и хармония, дестилатите отлежават в дъбови съдове, където доразвиват своя потенциал. Така се постигат характерното златисто оцветяване, наситеният, силен и плътен вкус на узряло грозде с ненаатрапващ се аромат на дървесина.

Купажирането на напитката се извършва чрез смесване на дестилати с различна възраст и органолептични характеристики, прибавя се омекотена вода в количество, необходимо за достигане на 40 об.% алкохолно съдържание на напитката. Обработка се срещу помътняване и се стабилизира, съгласно разрешените енологични практики. При необходимост цветът се коригира с карамел.

4. Географски район, за който се подава заявлението

Районът обхваща територията на следните землища:

- Община Карнобат – шест землища (микрорайони): с. Венец, с. Деветак, с. Искра, с. Огнен, с. Аспарухово, с. Раклица,
- Община Сунгурларе – едно землище (микрорайон): с. Терзийско,
- Община Айтос – четири землища (микрорайони): с. Карагеоргиево, с. Пирне, с. Тополица, с. Черноград,
- Община Царево – едно землище (микрорайон): с. Лозенец,
- Община Стралджа – едно землище (микрорайон): гр. Стралджа.

Бутилирането на напитката не е ограничено до определения географски район.

5. Метод на получаване на спиртната напитка

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya от Karnobat“ се произвежда по класическа българска технология. Гроздето се бере чисто-сортово на ръка при достигане на технологична зрелост, ронка се и при необходимост получената гроздова каша се охлажда. Условията за ферментация и използваните дрожди са един от главните източници на ароматни съединения.

Студената ферментация на плода гарантира максимално запазване на аромата. След приключване на ферментацията готовото вино при необходимост се бистри и се подава за дестилация. Стриктната дестилация до 65 об.% алкохол на вино, получено от грозде, при съотношение на 100 кг. грозде да не надвишават 75 литра под непрекъснат контрол гарантира постоянното високо качество на „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya от Karnobat“ и влияе силно върху ароматния състав на получения дестилат. Образуват се нови съединения по време на дестилация, които са продукт на термична обработка – естери, алдехиди, ацетали и др. С цел максимално точно улавяне на ароматния профил има различен подход за производство на дестилатите за напитката. Използва се силата на благородния метал под формата на специални сребърни филтри. Те са монтирани в съдовете за изваряване на напитката.

Получените дестилати се егализират по партии според физикохимична и органолептична оценка и отлежават минимум шест месеца в дъбови съдове с максимален обем до 500 литра.

Купажирането на напитката се извършва чрез смесване на дестилати с различна възраст и органолептични характеристики, прибавя се омекотена вода в количество, необходимо за достигане на 40 об.% алкохолно съдържание на напитката. Обработка се срещу помътняване и се стабилизира, съгласно разрешените енологични практики. Оцветяването е светложълто, придобито от отлежаване в дъбови съдове или прибавка на карамел, за да се достигне желаният цвят.

6. Връзка с географската среда или произход:

6.1. Данни за географския район или произхода, които са от значение за връзката

Климатът на територията на община Карнобат е преходно-континентален, силно повлиян от морето в крайбрежната зона на 20-30 км от брега. Продължителността на вегетационния период на лозята в района е 205 дни. Средната температурна сума от биологично активните температури е 3 911 °C с доверителен интервал от 3 713 до 4 109 °C. Тези температурни суми характеризират условията за узряване съответно на ранните, средно ранните и късните сортове лози.

Засадената площ с плоододаващи лозя е 2 766,56 (две хиляди седемстотин шестдесет и шест цяло и петдесет и шест) хка. Лозовите масиви от които се добиват суровините за производството на винена дестилатна спиртна напитка „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya от Karnobat“ са разположени в Подбалкански лозаро-винарски район „Розова долина“ (община Карнобат и община Сунгурларе), в западната част на Източен „Черноморски“ лозаро-винарски район (община Айтос и община Царево) и в Южен лозаро-винарски район „Тракийска низина“ (община Стралджа). Географският район обхваща Тунджанско-Стралджанската подобласт и заема южните склонове на Карнобатско-Айтоска източна Стара планина и част от Бургаската низина.

Високо хълмистите ридове и ниско-заравнените котловинни полета, характерни и за територията на община Карнобат благоприятстват отглеждането на винени сортове грозде, един от които е „Червеният Мискет“. Той е стар местен български винен сорт грозде. Има среден растеж, добра родovitост и среден добив. По устойчивост на измръзване този сорт заема първо място сред местните сортове и превъзхожда редица чужди винени сортове. Мискетът е ароматен сорт и придава богатите нюанси на зелена ябълка и смокиня във вкуса на „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya от Karnobat“.

6.2. Специфични характеристики на спиртната напитка, дължащи се на особеностите на географския район

В резултат на добрите природно-климатични условия, предпоставка за качествено и добре узряло грозде, в съчетание с нощния гроздобер за запазване на аромата му, както и технологията на ферментация при ниска температура и дестилацията в дестилационна инсталация с непрекъснато действие, спомагат да се концентрира нежният гроздов аромат, а отлежаването на дестилата в дъбови съдове - да се доразвие ароматния и вкусовия потенциал на напитката. Така се постигат характерното златисто оцветяване, наситеният, силен и плътен вкус на узряло грозде с ненаатрапващ се аромат на дървесина.

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya от Karnobat“ притежава наситен, силен и плътен вкус на узряло грозде с нюанси на зелена ябълка и смокиня, балансиран ванилов послевкус и ненаатрапващ се аромат на дървесина, което спомага тя да бъде разпознаваема, харесвана и търсена от потребителите. Напитката заема стабилно място на пазара и съчетава в себе си традиции и иновации.

Документите, съставляващи досието на напитката се съхраняват в дирекция „Регистриране, лицензиране и контрол“ при Министерство на икономиката на Република България.

7. Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби

Националната процедура за утвърждаване на спиртна напитка с географско указание е определена в Раздел VII „Производство на спиртни напитки с географско указание“ на Глава девета „Спиртни напитки“ от Закон за виното и спиртните напитки, обн. ДВ, бр. 45 от 15.6.2012 г. в сила от 16.9.2012 г.

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya от Karnobat“ е с утвърдено географско указание със Заповед № Т-РД-27-21/27.11.2013 г. на министъра на икономиката и енергетиката. Заповедта е публикувана в официалния сайт на Министерство на икономиката на адрес: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdvane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

8. Заявител

— Държава членка

Република България

— Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, държава)

ул. „Славянска“ № 8/гр. София, пощенски код: 1052/Република България

— Име на юридическото или физическо лице

Министерство на икономиката/Ministry of Economy

9. **Допълнение към географското указание**

няма.

10. **Специфични правила за етикетиране**

За продукта „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“, не се прилагат специфични задължителни правила за етикетиране (различни от хоризонталните).

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG