



### Съдържание

#### II Съобщения

##### СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

###### Европейска комисия

2018/C 187/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8833 — Alps/Alpine) <sup>(1)</sup> .....	1
2018/C 187/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV Информация

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

###### Европейска комисия

2018/C 187/03	Обменен курс на еврото .....	2
---------------	------------------------------	---

##### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2018/C 187/04	Известие на Комисията съгласно член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии в съответствие със задълженията за предоставяне на обществена услуга <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

**Европейска комисия**

2018/C 187/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8901 — HSBC/Global Payments) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	4
2018/C 187/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8889 — Teva/PGT OTC Assets) <sup>(1)</sup> .....	6

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2018/C 187/07	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 .....	7
2018/C 187/08	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....	13
2018/C 187/09	Обявление — Обществена консултация — Географски означения от Колумбия, които следва да бъдат защитени като географски означения в Европейския съюз .....	18

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

## II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА  
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.8833 — Alps/Alpine)

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 187/01)

На 24 май 2018 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32018M8833. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 187/02)

На 25 май 2018 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32018M8895. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## IV

(Информация)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

31 май 2018 година

(2018/C 187/03)

## 1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1699	CAD	канадски долар	1,5038
JPY	японска йена	127,33	HKD	хонконгски долар	9,1818
DKK	датска крона	7,4436	NZD	новозеландски долар	1,6681
GBP	лира стерлинг	0,87680	SGD	сингапурски долар	1,5656
SEK	шведска крона	10,2683	KRW	южнокорейски вон	1 261,25
CHF	швейцарски франк	1,1526	ZAR	южноафрикански ранд	14,7031
ISK	исландска крона	122,90	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,4951
NOK	норвежка крона	9,5375	HRK	хърватска куна	7,3870
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 269,80
CZK	чешка крона	25,797	MYR	малайзийски рингит	4,6562
HUF	унгарски форинт	318,89	PHP	филипинско песо	61,507
PLN	полска злота	4,3058	RUB	руска рубла	72,5759
RON	румънска лея	4,6508	THB	тайландски бат	37,472
TRY	турска лира	5,2628	BRL	бразилски реал	4,3626
AUD	австралийски долар	1,5414	MXN	мексиканско песо	23,2461
			INR	индийска рупия	78,8020

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

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

**Известие на Комисията съгласно член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността**

**Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии в съответствие със задълженията за предоставяне на обществена услуга**

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 187/04)

Държава членка	Швеция
Маршрут	Arvidsjaur — Arlanda (Stockholm) Gällivare — Arlanda (Stockholm)
Срок на действие на договора	септември 2018 г. — октомври 2019 г.
Краен срок за подаване на офертите:	Два месеца след датата на публикуване на настоящата покана за участие в търг
Адрес, на който може да бъде получен текстът на поканата и съответната информация и/или документация, свързани с публичната тръжна процедура и със задължението за предоставяне на обществена услуга	<p>За повече информация:</p> <p>The Swedish Transport Administration (Шведска агенция по транспорта) SE-781 87 Borlänge SVERIGE <a href="http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/">http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/</a> Референтен номер на поканата: СТМ: 184689 Тел. +46 771921921</p> <p>За връзка:</p> <p>Håkan Jacobsson: <a href="mailto:hakan.jacobsson@trafikverket.se">hakan.jacobsson@trafikverket.se</a> Lisa Berglund: <a href="mailto:lisa.a.berglund@trafikverket.se">lisa.a.berglund@trafikverket.se</a></p>

## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА  
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Предварително уведомление за концентрация****(Дело M.8901 — HSBC/Global Payments)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2018/C 187/05)

1. На 28 май 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- HSBC Holdings plc. (HSBC, Обединено кралство),
- Global Payments Inc. (GP, САЩ),
- съвместно предприятие (Мексико).

HSBC и GP придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над цялото съвместно предприятие.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове/акции в новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за HSBC: банкиране на дребно, търговско банкиране, застраховане и управление на активи, както и продукти в сферата на глобалната ликвидност и управлението на парични средства,
- за GP: услуги по обработване на плащания с карта,
- за съвместното предприятие: услуги по приемане на платежни операции в Мексико.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(2)</sup> следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8901 — HSBC/Global Payments

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

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

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

---

**Предварително уведомление за концентрация****(Дело M.8889 — Teva/PGT OTC Assets)****(текст от значение за ЕИП)**

(2018/C 187/06)

1. На 25 май 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd („Teva“, Израел),
- приносът на Teva с фармацевтични продукти без лекарско предписание (ОТС) към съвместното предприятие (PGT), под контрола на The Procter & Gamble Company („P&G“, САЩ) („Цел“).

Teva придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над целта.

Концентрацията се извършва посредством договор или по друг начин.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са следните:

- за Teva: световно фармацевтично предприятие с предмет на дейност разработване, производство и маркетинг на генерични фармацевтични продукти и фармацевтични продукти със собствена марка, както и на биофармацевтични продукти и активни фармацевтични съставки,
- за целевото предприятие: определен брой фармацевтични продукти, представляващи приноса на Teva към PGT, включително незначителни продажби от козметични продукти, медицински уреди, хранителни добавки и общите артикули.

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.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8889 — Teva/PGT OTC Assets

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

---

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



## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**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**

(2018/C 187/07)

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 <sup>(1)</sup>

## 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 <sup>(2)</sup>**

„COMTÉ“

ЕС №: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

ЗНП ( X ) ЗГУ ( ) ХТСХ ( )

## 1. Група заявител и законен интерес

Наименование: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)  
Адрес: Avenue de la résistance  
BP 20026  
39801 Poligny Cedex  
FRANCE

Тел. +33 384372351  
Адрес за електронна поща: cigc@comte.com

CIGC се състои от млекопроизводители, преработватели и майстори по зреенето от веригата за производство на ЗНП „Comté“ и поради това има право да подаде настоящото заявление.

## 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
- Етикетирание
- Друго: [Редакционни изменения: „Географски район“, „Информация относно инспекционния орган“]

## 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.

<sup>(1)</sup> ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

<sup>(2)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

## 5. Изменение/изменения

Глава 5. „Описание на метода на производство на продукта“

Подглава 5.1.18 „Доене“:

Разпоредбата от действащата спецификация: „Доенето трябва да се извършва два пъти на ден — сутрин и вечер, по едно и също време; поради това не е възможно доене чрез самообслужване на животното.“ се заменя със следното: „Доенето трябва да се извършва два пъти на ден — сутрин и вечер, по едно и също време; поради това не е възможно доене чрез самообслужване на животното. Доилните работи са забранени.“

Съдържащата се в действащата спецификация разпоредба, която гласи „Не е възможно доене чрез самообслужване на животното“, има за цел да се запазят знанията и опитът, както и репутацията на ЗНП „Comté“. Към датата на формулиране на разпоредбата от действащата спецификация, когато са се появили първите прототипи на доилни работи, разпоредбата не е могла да бъде по-конкретна. Днес се оказва по-добре да се забранят изрично доилните работи.

Всъщност на равнището на знанията и опита всеки етап от метода на производство на „Comté“ е свързан с конкретно действие:

- доене, извършвано от земеделския стопанин,
- отстраняване на суроватката от ваната, извършвано от сиренаря,
- сортиране на питите сирене, извършвано от майстора по зреенето.

Доенето с цел производство на сирене от сурово мляко изисква от животновъда специфични знания и опит. В тази критична фаза от производствения процес целта е да се запази флората в суровото мляко. С оглед на това, само животновъдът е способен да определи във всеки отделен случай метода за почистване на млечните папили, за да гарантира получаването на мляко, позволяващо му да прояви целия си потенциал, от който води началото си типичният характер на сиренето. Освен това доенето е специален момент, в който благодарение на своето присъствие животновъдът е в състояние да следи здравния статус на стадото си, да открива леки признаци в поведението на животните и така да взема мерки, преди да са възникнали проблеми.

Ето защо използването на доилен робот би застрашило отчасти принципа за производство на „Comté“ на базата на традиционни знания и опит, гарантиращи характерния за „Comté“ типичен характер.

Освен това тази формулировка дава възможност за по-добро разбиране на производствените условия от страна на оператора, както и за улесняване на контрола.

Друго: актуализирани формулировки

В рубриката „Определение на географския район“ списъкът на общините, включени в състава на географския район, е актуализиран поради сливането на някои общини, като границите остават същите.

Актуализирана е рубриката „Информация относно инспекционния орган“:

- Посочени са наименованието и координатите за връзка с компетентната служба на държавата членка.
- Наименованието и координатите за връзка със сертифициращия орган са заменени със следното: „В съответствие с разпоредбите на член 37 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 проверката за съответствие със спецификацията преди пускането на пазара се извършва от орган за сертифициране на продукти, като неговото име и координати за връзка са на разположение на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.“

Единен документ:

В публикувания единен документ формулировката на описанието на географския район е актуализирана поради изменението на границите на някои кантони, без да се изменят границите на географския район.

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## „COMTÉ“

ЕС №: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

ЗНП ( X ) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования**

„Comté“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

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*

Сиренето „Comté“ се произвежда от краве мляко, използвано в сурово състояние. Това е сирене с подложена на топлинна обработка вътрешност, пресована и осолена на повърхността или в саламура. Към момента на предлагането му на пазара след период на зреене от най-малко 120 дни сиренето има вътрешност с цвят от слонова кост до жълт, обикновено с „дупки“, които могат да достигнат размерите на малка череша.

„Comté“ съдържа най-малко 45 g и най-много 54 g мазнини на 100 g сирене след пълно изсушаване и има съдържание на сухо вещество, не по-малко от 62 g на 100 g сирене. Съдържанието на сол е не по-малко от 0,6 g натриев хлорид на 100 g сирене. Влажността на обезмасленото сирене е не повече от 54 %.

„Comté“ се представя на потребителя във вид на пита с тегло 32—45 kg, диаметър 55—75 cm, права или леко изпъкнала странична стена с височина 8—13 cm, обтрита, твърда и зърнеста кора със златистожълт до кафяв цвят. Дебелината в центъра на питата е равна на не повече от 1,4 пъти височината на страничната стена.

„Comté“ може също да се представя на потребителя опаковано във вид на разфасовки или в настърган вид.

Вкусът на „Comté“ е комплексен. Макар че общите сетивни възприятия при всички пити са едни и същи, може да се каже, че няма две напълно еднакви пити „Comté“. В „Comté“ е установено присъствието на шест големи семейства аромати (плодови, млечни, на печено, растителни, животински, на подправки), които обхващат повече от 90 нюанса.

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

Млякото произхожда от млечно стадо крави от породата „Montbéliarde“ (породен тип 46) или от породата „Simmental française“ (породен тип 35), или от продукти от кръстосването на тези две породи със сертифициран произход.

Млякото се събира от площ с диаметър най-много 25 km. Като ограничава продължителността на транспорта, тази разпоредба предпазва млякото от влошаване на структурата му. По този начин тя дава възможност млякото да се преработва в предвидените от спецификацията условия (сурово мляко), чиято цел е да благоприятстват развитието на ендогенната млечна флора.

За да се запазят качеството и специфичните характеристики на продукта, млекопроизводителността от хектар потенциална фуражна площ е ограничена.

По отношение на използването на млякото, за да се гарантира качеството на продукта, максималният капацитет на ваните е ограничен до производството на най-много 12 пити сирене от вана. За период от 24 часа в една и съща вана могат да се извършват не повече от три производствени цикъла.

За да се гарантира тясна връзка между района на производство и продукта чрез типичен за географския район хранителен режим, допълващите фуражи са ограничени до 1 800 kg на млечна крава годишно. В рамките на стопанството действително използваната тревна площ е равна най-малко на 1 ha на млечна крава. Извеждането на паша е задължително винаги когато климатичните условия, носещата способност на почвите и наличието на трева го позволяват. Съвкупността от тези разпоредби означава, че най-малко 70 % от храната на стадото произхождат от географския район. Основната дажба на млечните крави произхожда изцяло от географския район.

За да се съхрани традиционната практика на извеждане на паша, производствените системи, при които храненето се извършва единствено на ясла през вегетационния период, са забранени, като пашата остава преобладаващата практика.

Ферментиралите фуражи, силажирани или не, са забранени в храненето на млечното стадо през цялата година поради свързаните с тези практики технологични рискове при производството и зреенето на сиренето.

За да се запази традиционният характер на храненето, в храната на млечното стадо са разрешени само суровини и допълващи фуражи, получени от продукти, които не са генетично модифицирани.

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

Производството на млякото и производството и зреенето на сиренето се извършват в географския район.

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

Операцията по нарязване и опаковане на разфасовките от сирене „Comté“ представлява продължение на зреенето. Тази операция изисква специфични знания и опит и има пряк и безспорен ефект върху качеството на продукта, тъй като питите трябва да се сортират, за да се отстранят онези от тях, които може да не са подходящи за предварителна опаковка. Тези условия дават възможност да се спазят в най-пълна степен оптималните условия за съхранение на сиренето извън представянето му под формата на пити и да се гарантира на потребителите физическата и органолептичната автентичност на сиренето „Comté“.

По тези причини е обосновано в случай на предварителна опаковка нарязването и/или настъргването да се извършват в географския район.

При предварителната опаковка:

- питите могат да бъдат нарязани в максимален срок от петнадесет дни след извеждането им от избата за зрееене. През това време те се съхраняват при температура 4 °C—8 °C и влажност най-малко 85 %.
- разфасовките с единично тегло под 40 g и предназначени за настъргване разфасовки могат да бъдат с отстранена кора. При прекалено влажна или с влошено качество кора отстраняването ѝ се извършва веднага след нарязването. При кора в добро състояние отстраняването ѝ се извършва в срок от 8 часа след първото нарязване. Парчетата с отстранена кора могат да се съхраняват на въздух не повече от 72 часа; след този срок те се опаковат във вакуум. Срокът на съхранение във вакуум не може да надвишава 15 дни.
- на линията за рязане и опаковане не се извършват едновременно никакви операции, свързани с друг продукт, освен сиренето с наименование „Comté“.

Нарязването и настъргването са възможни и извън географския район, ако се извършват пред потребителя.

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

Етикетът на всяка пита сирене, която носи защитеното наименование за произход „Comté“, съдържа наименованието, изписано с букви, чиито размери са равни най-малко на две трети от размерите на най-големите букви, фигуриращи върху етикета.

Етикетът съдържа символа „ЗНП“ на Европейския съюз. Той може да съдържа и обозначението „защитено наименование за произход“.

Производителят, майсторът по зреенето или опаковчикът, извършващ предварително опаковане, отбелязват ясно името и адреса си, който задължително се намира в географския район.

Забранено е използването на всякакви качествени определения или други обозначения, придружаващи посоченото наименование, в етикетите, рекламата, фактурите или търговските документи, с изключение на специалните търговски или фабрични марки.

Питите сирене, продавани под наименованието за произход „Comté“, носят предвидената идентификационна маркировка. Преди напускане на избата за зрееене, върху страничната стена на всяка пита се поставя допълнителна маркировъчна лента в зелен или червеникавокафяв цвят. Всяка опакована разфасовка носи логото „Comté clochettes vertes“ със зелени камбанки. При потребителските опаковки е задължително на предната страна да фигурират логото „Comté clochette verte“ със зелени камбанки, както и означението „Comté“, изписано с букви с размери, равни най-малко на две трети от размерите на най-големите букви, в зелен цвят с код Pantone 349C.

Когато питата се продава цяла, тя носи върху страничната си стена, под допълнителната маркировъчна лента, зелена овална казеинова плочка, върху която са отпечатани в черно следните надписи: „France“ (Франция), „Comté“, номерът на производствения цех и месецът на производство. Денят на производство се отбелязва върху казеинова плочка, поставена в близост до зелената казеинова плочка.

#### 4. Кратко определение на географския район

*В Ain:*

Кантоните Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Кантоните Ambérieu-En-Bugey с изключение на общините Château-Gaillard и Saint-Maurice de Remens; Gex с изключение на общините Sauvigny и Versonnex; Hauteville-Lompnes с изключение на община Armix; Saint-Etienne-Du-Bois с изключение на общините Marboz, Cormoz и Beaupont.

Общините Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (само Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois;

*В Doubs:*

Кантоните Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon

Кантоните Baume-Les-Dames с изключение на общините Abbenans, Aville, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; Maîche с изключение на Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; Valentigney с изключение на общините Bourguignon, Écot, Mandeuve, Mathay.

Общините Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armon, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellevars, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir;

*В Jura:*

Целият департамент с изключение на общините Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

*В Saône-et-Loire:*

Общините Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevestre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

*В Haute-Savoie:*

Община Challonges, само за 2 парцела.

#### 5. Връзка с географския район

Географската зона се състои от юрската дъга, представляваща съвкупност от варовикови плата, и нейното продължение в една малка част от съседната равнина.

Съответните селскостопански райони се отличават с бедните си почви и с доста високите форми на релефа си, както и с характера на геоложкия си субстрат, състоящ се от варовици и глинести пясъчници.

Цялата зона се характеризира с климат, който е едновременно континентален и северен, с големи температурни амплитуди между отделните сезони, с валежи, които въпреки че са разпределени през цялата година, са значителни през лятото, с ниска средногодишна температура и голям брой мразовити дни.

Средата е планинска или полупланинска, с обилни валежи, чието годишно количество винаги е над 900 mm и често над 1 000 mm. Количеството на валежите е голямо дори в районите с ниска надморска височина и се увеличава към вътрешността на масива. Сезонното разпределение се характеризира с липсата на сух сезон.

Пространството в тази зона е заето от гори и пасища. Специфичните геоложко-климатични условия на района (голямо количество валежи, липса на летни засушавания, ...) са много благоприятни за производството на висококачествена трева. Тези условия дават възможност да се развият естествени ливади с голямо растително богатство (по-специално двуседелни растения) и със специфична, преобладаващо калцифилна (варовиколобува) флора.

В тази подходяща за паша среда извеждането на паша е предпочитан начин за отглеждане на млечните крави винаги когато климатичните условия, носещата способност на почвите и наличието на трева го позволяват. Животновъдите са селектирали породата „Montbéliarde“, която е приспособена към условията на средата и от която са съставени почти всички стада млечни крави в географския район. Запазено е екстензивното използване на ливадите (ограничаване на гъстотата на животните, на азота, на концентрираните фуражи, ...). Освен това в географския район съществува специфична „култура в производството на сирене“. Тази култура, основана на съвместното използване на млякото с цел производството на питейни с големи размери, е довела до възникването на силна солидарност и правила за съвместен живот.

Още през XI век производителите от района се обединявали, за да събират ежедневно млякото, добивано от отделните стада, и да произвеждат една пита с големи размери. И днес млекопроизводителите в преобладаващата си част са организирани в кооперативи и събират произведеното от тях мляко в преработвателен цех, наречен „fruitière“ (мандра).

Традиционните практики при производството на това сирене са се запазили и до днес в отглеждането на животните — чрез стопанисването на пасищата и сушенето на окосената трева, и в сиренарското производство — чрез майсторското определяне на момента за нарязване на сиренината, за нейното разбъркване и загряване, както и за отделянето на сиренината, пресоването и последващото осоляване, предварителното зреене и след това зреенето.

„Comté“ е сирене от сурово краве мляко, с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност, което се представя във вид на голяма пита с диаметър 55—75 cm и има дълъг период на зреене, което го превръща в дълготрайно сирене.

„Comté“ има ограничено съдържание на мазнини, което го отличава от другите сирена с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност.

Вкусът на „Comté“ е комплексен. Макар че общите сетивни възприятия при всички пити са едни и същи, може да се каже, че няма две напълно еднакви пити „Comté“. Установено е присъствието на шест големи семейства аромати (плодови, млечни, на печено, растителни, животински, на подправки), които обхващат повече от 90 нюанса.

Именно в тази трудна среда, където пространството е заето от гори и пасища и е било невъзможно да се разработят други ресурси, се наложили големите пити сирене с твърда вътрешност. За хората, обитавали тази територия, производството на дълготрайно сирене било единственият начин да приготвят от изобилните количества мляко през лятото годна за съхранение храна, която да може да издържи през дългите зими. Затова животновъдите от района селектирали порода крави, която е особено подходяща за условията на средата и за производството на конкретен вид сирене. Млякото се събирало общо в мандрите („fruitières“), за да се произведе пита с големи размери и дълъг период на съхранение, което давало възможност да се оползотворят богатствата на тази среда извън рамките на района. За избора на вътрешност, подложена на топлинна обработка, изиграло благоприятна роля наличието на изобилни количества дърва за горене в околността.

Характеристиките на ливадите се проявяват във вкуса на сиренето благодарение на специфичните знания и опит през всички етапи от производството на продукта.

На първо място голямото растително богатство, свързано с природната среда на географския район, е много благоприятно за формирането на ароматни съставки в сиренето. Това разнообразие е запазено поради екстензивното използване на ливадите от животновъдите. Тази тясна връзка между растителното разнообразие и богатството от аромати на „Comté“ е доказана и от две научни изследвания, проведени през 1994 г. На равнището на производството ограничаването на процентното съдържание на мазнини дава възможност да се избегнат вкусовете, дължащи се на липолизата, и да се засилят специфичните аромати на „Comté“. Определянето на минимално съдържание на сухо вещество и на максимална влажност в обезмасленото сирене дава възможност да се ограничи излишната вода в сиренето и е благоприятно за проявяването на ароматите. Минималното съдържание на сол също дава възможност за по-добро изразяване на ароматите. Задължителното използване на открити вани позволява да се запази проявата на сиренарските умения, като например майсторството при определяне на момента за нарязване на сиренината или на момента за отделянето ѝ. И накрая, майсторът по зреенето проявява своите знания и опит, като регулира прецизно условията за зреене на всяка партида. Ароматът на сиренето, възникващ в резултат на природните фактори чрез тревата и микробиалната екосистема, придобива завършен вид едва след дълго зреене, за чието успешно осъществяване оказват благоприятно въздействие дъските от смърч, които са особено подходящи за зреенето на „Comté“. Производството на „Comté“ дава възможност да се запазят традиционните селскостопански дейности и до голяма степен участва в поддържането на равновесието на местната икономика.

### **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-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd)

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

(2018/C 187/08)

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

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

**„MAHÓN-MENORCA“**

**ЕС №: PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017**

**ЗНП ( X ) ЗГУ ( )**

**1. Група заявител и законен интерес**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida 'Mahón-Menorca' [Регулаторен съвет за защитеното наименование за произход „Mahón-Menorca“]

Ctra. Des Grau, km. 0,5  
07700-Mahón (Menorca)  
Balears  
ESPAÑA

Тел. +34 971362295

Електронна поща: quesomahon@infotelecom.es

Орган, представляващ производителите и преработвателите по въпроси, свързани със защитата, гарантирането и популяризирането на защитеното наименование за произход.

**2. Държава членка или трета държава**

Испания

**3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Друго (да се посочи)

**4. Вид на изменението/измененията**

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

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

## 5. Изменение/изменения

### 5.1. Изменение:

Раздел Б от спецификацията — „Описание на продукта“, се изменя, както следва:

— Промяна на граничните стойности на теглото от между 1 kg и 4 kg на между 0,6 kg и 4 kg.

Променя се теглото на сирената, обхванати от ЗНП, като горната граница се запазва на 4 kg, но долната се променя от 1 kg на 0,6 kg.

Предишен текст: „Тегло: между 1 kg и 4 kg.“

Нов текст: „Тегло: между 0,6 kg и 4 kg.“

Основания:

Теглото на продукта се променя, тъй като през последните години се наблюдава все по-масово търсене на сирена с по-малки разфасовки.

Сирената с тегло между 1 kg и 0,6 kg трябва да отговарят на всички други характеристики, определени в спецификацията за ЗНП „Mahón-Menorca“.

Поради тази причина, за да се установи дали органолептичните характеристики (аромат, консистенция и вкус) остават непроменени, в Катедрата по химия към Университета на Балеарските острови беше проведено изследване на проби от сирене с тегло над 0,6 kg и под 1 kg, произведено от регистрирани по ЗНП „Mahón-Menorca“ предприятия в съответствие със спецификацията, като бяха проверени суровините, условията на производство и процесът на зреене.

Целите на изследването бяха, от една страна, да се анализира дали органолептичните характеристики на сиренето с разфасовки под 1 kg, произведено от регистрирани по ЗНП „Mahón-Menorca“ предприятия, са различни от тези на продукта, обхванат от ЗНП, и от друга страна, да се анализира степента на зрялост на сиренето въз основа на средното водно съдържание, неговото разпределение (профили на водното съдържание) и консистенцията. Беше извършена също така оценка на времето, необходимо за постигането на степен на зрялост при разфасовките с тегло под 1 kg, която съответства на степента на зрялост на продукта, обхванат от ЗНП „Mahón-Menorca“.

Заключението от изследването беше, че органолептичните характеристики на сиренето с тегло между 0,6 kg и 1 kg не се различават от тези на продукта, обхванат от ЗНП. Констатирано беше също така, че както средното водно съдържание, така и степента на зрялост на сиренето с тегло между 0,6 kg и 1 kg са сходни с тези на сиренето, обхванато от ЗНП „Mahón-Menorca“.

С посоченото изследване беше потвърдено, че при намаляването на минималното тегло на сиренето на 0,6 kg няма да бъде засегнато спазването на определените в спецификацията характеристики.

### 5.2. Изменение:

Раздел 3 от спецификацията — „Етикетиране“, се изменя, както следва:

— Промяна на логото на ЗНП „Mahón-Menorca“ и на вида на етикета

Предишен текст: „Върху сиренето, предназначено за консумация, трябва да е поставен номериран контраетикет, издаден от регулаторния съвет. Установени са два различни вида контраетикет — за сиренето „Mahón“ и за сиренето „Mahón Artesano“.“

Нов текст: „Етикетът на сиренето, предназначено за консумация, трябва да включва логото на ЗНП и контролен номер:





**Основания:**

Логото на защитеното наименование за произход е актуализирано с цел по-лесна идентификация на продукта, въведен е по-изчистен дизайн, който прави продукта по-разпознаваем за потребителите.

От друга страна, изискването за включване на логото върху контраетикет, издаден от регулаторния съвет, е заменено с възможността за включване на логото върху самия продукт етикет.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## „MAHÓN-MENORCA“

PDO-ES-0083-AM02 — 15.6.2017

ЗНП ( X ) ЗГУ ( )

**1. Наименование**

„MAHÓN-MENORCA“

**2. Държава членка или трета държава**

Испания

**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 от точка 1**

Пресовано сирене, произведено от пълномаслено краве мляко от породите „Холщайн-фризийска“, „Маонеса“ („Меноркина“) и/или „Кафява алпийска“, с възможно добавяне на овче мляко от породата „Меноркина“ в максимално съотношение от 5:100 части.

Сиренето, обхванато от ЗНП, включва два вида: „Mahón-Menorca Artesano“, което се произвежда в непромишлени мандри от сурово мляко, и „Mahón-Menorca“, което се произвежда в промишлени мандри от мляко, подложено на известна преработка и/или метод на консервиране.

По отношение и на двата вида се използват наименованията „semicurado“ [полузряло] — ако сиренето е зряло в продължение на по-малко от 150 дни, и „curado“ [зряло] — ако е зряло по-дълго време, като се има предвид, че минималният период на зреене за „Mahón-Menorca Artesano“ е 60 дни.

В зряло състояние сиренето трябва да е със следните средни характеристики:

Форма: паралелепипед с квадратна основа и със заоблени ъгли и ръбове.

Височина: между 5 cm и 9 cm.

Тегло: между 0,6 kg и 4 kg.

Коричката е с плътна, мазна консистенция и с цвят, вариращ от жълто до жълтеникаво-кафяво, със следи от гънките на цецилката (fogasser) по горната повърхност на сиренето от непромишлено производство.

Вътрешността на сиренето е плътна, при разрязване не губи форма и е с цвят на слонова кост.

Вкусът е съвсем бегло кисел, с деликатни млечни нотки и преобладаваща пикантност при зрелите разновидности, която става по-отчетлива с напредване на зрението. В сиренето има малко на брой дупчици с повече или по-малко заоблена форма, които са разпръснати неравномерно и са с различен размер, не по-голям от грахово зърно.

Маслеността е не по-малко от 38 % от сухото вещество, като общото количество сухо вещество е не по-малко от 50 %.

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

Животните се хранят по традиционен начин, като храната им се осигурява от най-добрите пасища в района.

Естествените пасища обикновено са разположени върху площи, които преди това са били обработвани и в които земеделието е било заменено с животновъдство. Те представляват спонтанни образувания от гъста и висока трева, сред която преобладават житни и бобови растения с висока пасищна стойност.

Основните видове отглеждани фуражни култури са сулата (хедизарум), ечемикът, овесът, царевичата, детелината и райграсът.

Пасищата обикновено се използват от ноември до май. През пролетта (април—май) излишъкът от фураж се преработва в силаж и сено, за да се изхранва добитъкът през месеците, когато пашата е оскъдна. Към този фураж се добавят концентрати и странични продукти.

В резултат на неравномерното количество и най-вече разпределение на валежите през годината, в съчетание със силата на вятъра, известен като „трамонтана“, не може да се гарантира, че целият консумиран фураж през всички селскостопански сезони се произвежда на острова. При всички случаи 70 % от фуража на добитъка се отглежда на остров Менорка.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да се извършват в определения географски район

Добиването на млякото и производството и зреенето на сиренето трябва да се извършват в географския район, който обхваща целия остров Менорка.

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

Етикетите трябва да съдържат следния текст: Queso 'Mahón-Menorca' [Сирене „Mahón-Menorca“].

Етикетът на сиренето, предназначено за консумация, трябва да включва логото на ЗНП и контролен номер:



4. Кратко определение на географския район

Районът, в който се добива млякото и в който се произвежда и зрее сиренето, е остров Менорка. Той се намира на 18 морски мили от Майорка и на 130 морски мили от Барселона, а координатите му са следните: от 39° 48' до 40° 5' с.ш. и от 3° 47' до 4° 20' и.д.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Поради почвените и климатичните условия, и особено влиянието на вятъра, животновъдството на остров Менорка традиционно е с по-голямо значение от земеделието.

Площта на Менорка е приблизително 689 km<sup>2</sup>, като островът може да бъде разделен на два отделни района: Трамонтана на север, който е с по-пресечен терен, и Миджорн на юг, където релефът е по-равен и хомогенен, но с по-дълбоки долини. Най-високата точка на острова е Монте Торо с надморска височина от 358 m.

Климатът е мек, като температурите не надхвърлят 34 °C през лятото и не падат под 5 °C през зимата. Средната температура през летния сезон е 23 °C, а през зимния — 10 °C.

Средните годишни валежи са малко над 600 mm. Това, в съчетание с обилната роса, причинена от високата относителна влажност поради близостта до морето, осигурява на острова достатъчно пасищни ресурси за изхранването на почти 20 000 глави добитък, приблизително 15 000 от които са млекодайна крави.

Пасищата се използват от ноември до май. През пролетта (април—май) излишъкът от фураж се преработва в силаж и сено, за да се изхранва добитъкът през месеците, когато пашата е оскъдна.

Растителността се състои основно от сула (хедизарум), райграс, пирей, ечемик, овес и детелина.

Поземлената собственост се дели на *llocs* — земеделски стопанства, обикновено поддържани от едно семейство, което живее в тях, обработва земята и отглежда добитъка по традиционни методи.

Характерна гледка за пейзажа на Менорка през голяма част от годината е комбинацията от различни нюанси на зеленото в зависимост от културите, пасищата и горските райони — те са разпръснати между гъста мрежа от каменни стени, които са свързани със специализирането на острова в животновъдството и са резултат от плиткия почвен слой и множеството оголени скали. Каменните стени са с дължина от около 15 000 km и образуват стенни ограждения (tapques), като така се улеснява разпределението на пашата и се намалява необходимият за грижите за добитъка труд.

#### 5.2. Специфична характеристика на продукта

Сиренето „Mahón-Menorca“ се произвежда във формата на паралелепипед с квадратна основа и със заоблени ъгли и ръбове. Коричката е с цвят, вариращ от жълто до жълтеникаво-кафяво. Вкусът е съвсем бегло кисел, с деликатни млечни нотки и преобладаваща пикантност при зрелите разновидности, която става по-отчетлива с напредване на зреенето.

#### 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП)

Физическата среда е резултат основно от средиземноморския климат със средни годишни валежи малко над 600 mm. Това, в съчетание с обилната роса, причинена от високата относителна влажност поради близостта до морето, позволява производството на висококачествен фураж, в резултат на което млякото и сиренето от животни, хранени основно с този фураж, придобиват специфични физико-химични и органолептични характеристики, типични за този вид сирене.

Специфичната форма на сиренето се дължи на традиционния метод за пресоване в калъп на подсирената смес, при което тя се поставя в квадратна памучна цецилка (fogasser) и се окачва за четирите ѝ краища.

Друга характерна особеност при производството на сиренето „Mahón-Menorca Artesano“ е обработката на повърхността на коричката във фазата на зреене чрез натриване с краве масло, маслиново масло или смес от маслиново масло и червен пипер. Тази процедура, която се извършва неколккратно в процеса на зреене, не позволява на коричката на сиренето да изсъхва твърде бързо и ѝ придава характерен цвят и външен вид.

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

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

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge\\_mahon-menorca-46241](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241)

---

**ОБЯВЛЕНИЕ — ОБЩЕСТВЕНА КОНСУЛТАЦИЯ****Географски означения от Колумбия, които следва да бъдат защитени като географски означения в Европейския съюз**

(2018/C 187/09)

В рамките на Споразумението за търговия между Европейския съюз и неговите държави членки, от една страна, и Колумбия, Перу<sup>(1)</sup> и Еквадор<sup>(2)</sup>, от друга страна, колумбийските органи представиха приложения списък с географски означения, защитени като географски означения в Колумбия, с оглед на тяхната защита съгласно Споразумението. Европейската комисия понастоящем обмисля въпроса дали тези географски означения трябва да бъдат защитени и в ЕС.

Комисията приканва всички държави членки или трети държави, както и всички физически или юридически лица, които имат законен интерес и пребивават или са установени в държава членка или в трета държава, да изпратят възражения срещу такава защита, като подадат надлежно обоснована декларация.

Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от два месеца от датата на настоящата публикация. Декларациите за възражение следва да се изпращат на следния електронен адрес: [AGRI-A3@ec.europa.eu](mailto:AGRI-A3@ec.europa.eu)

Декларациите за възражение се разглеждат единствено ако са получени в определения по-горе срок и ако показват следното по отношение на предложението за защита наименование:

- a) то е в противоречие с наименованието на сорт растения или порода животни и следователно има вероятност да заблуди потребителя по отношение на истинския произход на продукта;
- b) то изцяло или частично е ономим на наименование, което вече е защитено в Съюза съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни<sup>(3)</sup>, или се съдържа в споразуменията, сключени от Съюза със следните държави:

— държавите по СИП ЮАОР (включващи Ботсуана, Лесото, Мозамбик, Намибия, Свазиленд и Южна Африка)<sup>(4)</sup>,

— Швейцария<sup>(5)</sup>,

— Република Корея<sup>(6)</sup>,

— Централна Америка<sup>(7)</sup>,

— Колумбия, Перу и Еквадор<sup>(8)</sup>,

<sup>(1)</sup> ОВ L 354, 21.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 356, 24.12.2016 г., стр. 1.

<sup>(3)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(4)</sup> Решение (ЕС) 2016/1623 на Съвета от 1 юни 2016 г. за подписване, от името на Европейския съюз, и временно прилагане на Споразумението за икономическо партньорство между Европейския съюз и неговите държави членки, от една страна, и държавите по СИП ЮАОР, от друга страна (ОВ L 250, 16.9.2016 г., стр. 1).

<sup>(5)</sup> Решение 2002/309/ЕО, Евратом на Съвета и на Комисията относно Споразумението за научно и технологично сътрудничество от 4 април 2002 година за сключване на седем споразумения с Конфедерация Швейцария (ОВ L 114, 30.4.2002 г., стр. 1), и по-специално Споразумението между Европейската общност и Конфедерация Швейцария относно търговията със селскостопански продукти – приложение 7.

<sup>(6)</sup> Решение 2011/265/ЕС на Съвета от 16 септември 2010 г. за подписването от името на Европейския съюз и временното прилагане на Споразумението за свободна търговия между Европейския съюз и неговите държави членки, от една страна, и Република Корея, от друга страна (ОВ L 127, 14.5.2011 г., стр. 1).

<sup>(7)</sup> Решение 2012/734/ЕС на Съвета от 25 юни 2012 г. за подписване от името на Съюза на Споразумение за асоцииране между Европейския съюз и неговите държави членки, от една страна, и Централна Америка, от друга страна, и за временно прилагане на част IV от него, която се отнася до въпросите на търговията (ОВ L 346, 15.12.2012 г., стр. 1).

<sup>(8)</sup> Решение на Съвета от 31 май 2012 година за подписване от името на Съюза и за временно прилагане на Споразумението за търговия между Европейския съюз и неговите държави членки, от една страна, и Колумбия и Перу, от друга страна (ОВ L 354, 21.12.2012 г., стр. 1) и Решение (ЕС) 2016/2369 на Съвета от 11 ноември 2016 година за подписване от името на Съюза и за временно прилагане на Протокола за присъединяване към Споразумението за търговия между Европейския съюз и неговите държави членки, от една страна, и Колумбия и Перу, от друга страна, с оглед на присъединяването на Еквадор (ОВ L 356, 24.12.2016 г., стр. 1).

- Канада <sup>(1)</sup>,
  - Грузия <sup>(2)</sup>;
- в) предвид репутацията и известността на дадена търговска марка, както и продължителността на нейното използване, то може да въведе в заблуждение потребителя по отношение на действителната идентичност на продукта;
- г) то застрашава съществуването на изцяло или отчасти идентично наименование или търговска марка или съществуването на продукти, които са били законно на пазара през период от поне пет години, предшестващ датата на публикацията на настоящото обявление;
- д) или ако могат да предоставят подробности, на основата на които може да се заключи, че наименованието, чиято защита се разглежда, е родово.

Оценката по горепосочените критерии се извършва по отношение на територията на Съюза, която в случай на права върху интелектуална собственост представлява единствено територията или териториите, където посочените права са защитени. Закрилата на тези наименования в Европейския съюз зависи от успешното завършване на настоящата процедура и добавянето на тези наименования с последващ правен акт в гореспоменатото споразумение.

**Списък на географските означения на селскостопански продукти и храни от Колумбия, които следва да бъдат защитени като географски означения в Европейския съюз <sup>(3)</sup>**

Наименование	Кратко описание
CAFÉ DE SANTANDER	Кафе
ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ	Ориз

<sup>(1)</sup> Решение (ЕС) 2017/37 на Съвета за подписване, от името на Европейския съюз, на Всеобхватното икономическо и търговско споразумение (ВИТС) между Канада, от една страна, и Европейския съюз и неговите държави членки, от друга страна (ОВ L 11, 14.1.2017 г., стр. 1).

<sup>(2)</sup> Решение 2014/494/ЕС на Съвета от 16 юни 2014 г. за подписването, от името на Европейския съюз, и временното прилагане на Споразумението за асоцииране между Европейския съюз и Европейската общност за атомна енергия и техните държави членки, от една страна, и Грузия, от друга страна (ОВ L 261, 30.8.2014 г., стр. 1).

<sup>(3)</sup> Списъкът е предоставен от колумбийските органи.





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



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**