

Официален вестник на Европейския съюз

C 356



Издание
на български език

Информация и известия

Година 62

21 октомври 2019 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2019/C 356/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9453 — Phillips 66/ Fortress Investment Group/United Pacific) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2019/C 356/02	Обменен курс на еврото — 18 октомври 2019 година	2
2019/C 356/03	Нова национална страна на разменни евромонети	3
2019/C 356/04	Нова национална страна на разменни евромонети	4
2019/C 356/05	Нова национална страна на разменни евромонети	5
2019/C 356/06	Нова национална страна на разменни евромонети	6

BG

⁽¹⁾ текст от значение за ЕИП.

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2019/C 356/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	7
2019/C 356/08	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)) ⁽¹⁾	9

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2019/C 356/09	Публикация на заявление за регистриране на наименование 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	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ 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.9453 — Phillips 66/Fortress Investment Group/United Pacific)****(текст от значение за ЕИП)**

(2019/C 356/01)

На 11 октомври 2019 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 ⁽¹⁾. 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 32019M9453. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ 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 ⁽¹⁾

18 октомври 2019 година

(2019/C 356/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1144	CAD	канадски долар	1,4639
JPY	японска йена	120,97	HKD	хонконгски долар	8,7396
DKK	датска крона	7,4702	NZD	новозеландски долар	1,7488
GBP	лира стерлинг	0,86435	SGD	сингапурски долар	1,5214
SEK	шведска крона	10,7742	KRW	южнокорейски вон	1 314,33
CHF	швейцарски франк	1,0996	ZAR	южноафрикански ранд	16,4566
ISK	исландска крона	139,10	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,8941
NOK	норвежка крона	10,2198	HRK	хърватска куна	7,4418
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 773,15
CZK	чешка крона	25,659	MYR	малайзийски рингит	4,6654
HUF	унгарски форинт	330,62	PHP	филипинско песо	57,070
PLN	полска злота	4,2843	RUB	руска рубла	71,3066
RON	румънска лея	4,7565	THB	тайландски бат	33,761
TRY	турска лира	6,4447	BRL	бразилски реал	4,6363
AUD	австралийски долар	1,6278	MXN	мексиканско песо	21,3875
			INR	индийска рупия	79,2735

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

Нова национална страна на разменни евромонети

(2019/C 356/03)



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

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

Емитираща държава: Португалия

Тема на възпоменанието: 600 години от откриването на архипелага Мадейра от португалските мореплаватели Бартоломеу Перестрело и Тристан Ваз.

Описание на изображението: Събитието, известно като първото португалско териториално откритие, бележи исторически момент в утвърждаването на Португалия като морска сила и поставя началото на португалския век на географски открития (1418—1522 г.).

На монетата е изобразен архипелагът Мадейра и остров Порто Санто. В полукръг фигурират надписите „600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo“ и „PORTUGAL 2019“.

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

Приблизителен тираж на емисията: 500 000 монети

Дата на емисията: втората половина на 2019 г.

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

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

Нова национална страна на разменни евромонети

(2019/С 356/04)



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

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

Емитираща държава: Португалия

Тема на възпоменанието: 500 години от първото организирано околосветско плаване, ръководено от португалския изследовател и мореплавател Фернандо Магелан.

Описание на изображението: Испанската експедиция до Югоизточна Азия започва през 1519 г. и приключва през 1522 г., превръщайки се в първата обиколка на Земята.

На монетата е изобразен ликът на Фернандо Магелан. В дясната част, в полукръг е разположен надписът „CIRCUM NAVIGACÃO“ (околосветско плаване), а под него е надписът „1519 FERNÃO DE MAGALHÃES“. В лявата част, в полукръг е годината на емисията — „2019“, а под нея е името на емитиращата държава — „PORTUGAL“.

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

Приблизителен тираж на емисията: 750 000 монети

Дата на емисията: втората половина на 2019 г.

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

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

Нова национална страна на разменни евромонети

(2019/C 356/05)



Национална страна на новата възпоменателна разменна монета от 2 евро, емитирана от Република Сан Марино.

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

Емитираща държава: Република Сан Марино

Тема на възпоменанието: 550-годишнината от смъртта на Филипо Липи

Описание на изображението: В центъра на монетата е изобразена Мадоната с младенца, детайл от картината на Филипо Липи „Мадоната с младенца и два ангела“. В горната част се четат надписите „SAN MARINO“ и „FILIPPO LIPPI“, а в лявата част годината „1469“ и буквата „R“, която е идентификатор на монетния двор на Рим. В долната лява част са поставени инициалите на художничката Maria Angela Cassol „M.A.C.“, а в центъра годината „2019“.

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

Тираж на емисията: 60 500 монети

Дата на емисията: септември 2019 г.

⁽¹⁾ Вж. ОВ С 373 от 28.12.2001 г., стр. 1 за всички национални страни на монетите, издадени през 2002 г.

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

Нова национална страна на разменни евромонети

(2019/С 356/06)



Национална страна на новата възпоменателна разменна монета от 2 евро, емитирана от града държава Ватикан

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

Емитираща държава: град държава Ватикан

Тема на възпоменанието: Сикстинска капела — Приключване на реставрацията 1994—2019 г.

Описание на изображението: На монетата е изобразен Страшният съд от Сикстинската капела. Вляво в полукръг е изписано името на емитиращата държава — „CITTÀ DEL VATICANO“. Вдясно в полукръг са изписани надписите „CAPPELLA Sistina — FINE DEI Restauri“ и „1994—2019“. Вдясно е поставен знакът на монетния двор „R“, а в долната част — името на автора „D. LONGO“.

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

Тираж на емисията: 91 000 монети

Дата на емисията: 1 октомври 2019 г.

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

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

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА
КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding)
(текст от значение за ЕИП)

(2019/C 356/07)

1. На 14 октомври 2019 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Aurubis AG (Aurubis, Германия),
- Metallo Group Holding N.V. (Metallo, Белгия).

Предприятието Aurubis AG придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Metallo Group Holding N.V.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. На 30 август 2019 г. Комисията вече бе уведомена за тази концентрация, но впоследствие уведомлението бе оттеглено на 25 септември 2019 г.

3. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за Aurubis: доставчик на цветни метали. По-специално Aurubis обработва медни концентрати и меден скрап; произвежда медни катоди и странични продукти от процеса на рафиниране на медта, както и доставя медни профили и полуготови продукти от мед и медни сплави, като плосковалцовани продукти, пръти, профили и телове;
- за Metallo: развива дейност в рециклирането, обработването и продажбата на цветни метали. По-специално Metallo рафинира меден скрап за производството на медни катоди и странични продукти от процеса на рафиниране.

4. 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.

5. 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.9409 — Aurubis/Metallo Group Holding

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

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

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business))****(текст от значение за ЕИП)**

(2019/C 356/08)

1. На 14 октомври 2019 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и вследствие на препращане съгласно член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Varta Aktiengesellschaft („VAG“, Германия),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business („Varta Business“), част от Energizer Holdings, Inc. („Energizer“, САЩ).

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

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за VAG: производство и доставка на едро на батерии за автомобилни, промишлени и потребителски пазари в ЕС и в световен мащаб,
- за Varta Business: част от Energizer, която включва производството на консуматорски батерии, зарядни устройства и преносими батерии и осветителни тела VARTA (сега част от семейството на Spectrum) в Европа, Близкия изток и африканския регион.

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.9449 — VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистриране на наименование 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

(2019/C 356/09)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE“

ЕС №: PDO-IT-02384 — 29.12.2017

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Mozzarella di Gioia del Colle“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

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*

„Mozzarella di Gioia del Colle“ е прясно сирене, приготвено посредством изтегляне на сиренината, произведено само от пълномаслено краве мляко и суроватъчна закваска. То се характеризира със:

- а) следния химически състав (стойности за прясно сирене): лактоза $\leq 0,6$ %, млечна киселина $\geq 0,20$ %, влагосъдържание 58—65 %, мазнини 15—21 % на влажна база;
- б) вкус, напомнящ леко подквасено мляко, с приятен послевкус на ферментация или на кисела суроватка (по-силен при прясно приготвеното сирене) и кисело-млечен аромат, понякога придружен от лека нотка на краве масло;
- в) липса на консерванти, добавки и спомагателни вещества за обработка.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ има гладка или леко влакнеста повърхност. Сиренето е лъскаво, не слизесто, нито ронливо. То е бяло, възможно е да има лек сламеноожълт оттенък в зависимост от сезона. При срязване трябва да има еластична консистенция и да няма дефекти. От срязаното сирене би трябвало да се отцеди малко количество бяла суроватка.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ се предлага в три форми: обло, усукано на възли, и на плитки. В зависимост от формата и размера теглото на един къс е от 50 g до 1 000 g. Сиренето се предлага на пазара в консервираща течност (вода, в която може да е добавена сол и е леко подкиселена).

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

За производството на това сирене се използва само сурово пълномаслено краве мляко, събрано при две отделни издоаяния. Млякото може да бъде топлинно обработено или пастеризирано.

Сиренето се произвежда в съответствие с традиционната практика, като се използва суроватъчна закваска.

Млякото за производство на „Mozzarella di Gioia del Colle“ е от стада говеда от породите Bruna [кафяво], Frisona [фризийско], Pezzata Rossa [червено-петнисто] или Джерсей и техните кръстоски, като минимум 60 % от общото количество сухо вещество, с което се хранят млечните крави, е трева и/или сено от ливади с голямо многообразие на растителност.

Храната на кравите може да включва и концентрати, грис или люспи на зърнена основа (царевица, ечемик, пшеница, овес) и на основа бобови култури (соя, бакла, полски боб, полски грах), които може да се дават и като допълнителен фураж. Може да се използват също и рожков и странични продукти от преработката на зърнени култури — трици и отсевки от мека пшеница, отсевки от твърда пшеница, при условие те да не надвишават 40 % от сухото вещество. И накрая, към храната на кравите може да се добавят комплекси от витамини и минерали.

За да се избегне риск от влошаване на качествените характеристики, които връзката с местния район придава на „Mozzarella di Gioia del Colle“, най-малко 60 % от продуктите, използвани за храна на кравите, трябва да са добити в описания в точка 4 район. Изискването за това съотношение се изпълнява, като се използва трева и/или сено от ливади, разположени в посочения район. Този дял от храната съдържа смилаемите влакнини, общо определяни като „фураж“ (трева и/или сено, паша и др.) и има основно влияние върху химическите и органолептичните характеристики на млякото.

Поради своите географски, почвени и климатични условия този географски район никога не е бил — и никога няма да бъде — подходящ за отглеждане на зърнени култури като царевица или маслодайни култури като соя, от които да се добиват белтъчни фуражни продукти. Тъй като не е възможно такива продукти да се заместят с висококачествен фураж от този район, трябва да се позволи използването на добавъчни концентрати и фуражи, произведени извън него. Тези продукти лесно се разграждат и разварят в търбуха (размер на гранулите по-малко от 0,8 cm — т.е. неспособни са да стимулират контракции на търбуха), така че осигуряват енергия (най-вече от резервни въглехидрати като например скорбяла) и готови белтъчини за микробиома на търбуха. Обаче, тъй като тяхната роля се ограничава до физиологичната функция да поддържат микробиома, те изобщо не влияят върху свойствата на млякото и на сиренето. Следователно задължителната паша през времето, когато всъщност е възможна (150 дни), и храната, богатата на произведен в района фураж, са онези аспекти на храненето, които спомагат за обуславяне на химическите и органолептичните свойства на суровината и на готовия продукт. Затова те са двата основни елемента, свързващи суровината, готовия продукт и района.

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

Всички етапи на производствения процес — отглеждане и доене на кравите, събиране и преработка на млякото и производство на самото сирене — се осъществяват в географския район, описан в точка 4.

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

Тъй като представлява пресен продукт, който бързо се разваля, „Mozzarella di Gioia del Colle“ трябва да се опакова в същите обекти, където се произвежда, в рамките на определения в точка 4 географски район.

„Mozzarella di Gioia del Colle“ може да се предлага на пазара в опаковки с различно тегло и/или на индивидуални порции. То се продава потопено в консервираща течност (вода, в която може да е добавена сол и е леко подкиселена).

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

На опаковката, използвана за предлагане на „Mozzarella di Gioia del Colle“ на пазара, трябва да са отпечатани логото (фигура 1) и датата на производство.

Посоченото на фигура 1 лого трябва да е отпечатано на видно място върху горната страна на етикета или опаковката, както и върху страните. Посоченото на фигура 1 лого трябва да е отпечатано от двете страни на единично опакованите порции.

Фигура 1

Лого

**4. Кратко определение на географския район**

Районът на производство обхваща общините Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle и Turi в провинция Bari; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra и Mottola в провинция Taranto и част от община Matera, разположена в съседство с общините Altamura, Santeramo in Colle и Laterza и ограничена от главните пътища SS 99 и SS 7.

5. Връзка с географския район

Географският район, където се произвежда това сирене, обхваща части от провинциите Bari и Taranto на платото Murge, където има много млекодобивни стопанства (кравефермите с произход от времето на Фридрих Велики). В този район, където стопанствата и мандрите са разположени много близо едни до други (някои дори в същите обекти), е отдавнашен обичай да се прави сирене моцарела от краве мляко: „фината моцарела от Пулия“ се споменава в публикация от 1885 г., озаглавена *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* [Селскостопанска Италия, списание за моралния и икономически напредък на селското население] (Redaelli, Милано). Освен с определени особености на своето географско разположение, почви и климат, районът се отличава с дълбоко вкоренената си традиция на производство на сирене, която е издържала изпитанието на времето и се предава от поколение на поколение. Тези два аспекта оказват силно влияние върху характеристиките на млякото и сиренето и са главните фактори, които свързват „Mozzarella di Gioia del Colle“ с района.

По-специално физикохимичните и хранителните характеристики на млякото са свързани с района чрез начина на хранене на животните и по-широкия контекст на средата, в която се отглеждат. Добре известно е, че съставът на млякото обикновено е тясно свързан със зоотехническия контекст, в който живеят животните, и че видът летливи съединения е много важен за този състав. Ароматните характеристики на млякото зависят от тези вещества, които се формират отчасти чрез метаболизма на животните и отчасти чрез средата. Летливите съединения от околната среда могат да постъпят в млякото чрез храносмилането (преживяне) или чрез белите дробове (вдишване). В географския район, където се произвежда „Mozzarella di Gioia del Colle“ ЗНП, географските, почвените и климатичните условия са довели до селекцията на определени естествено срещани се и култивирани растителни видове, устойчиви на горещите и сухи условия, типични за псевдостепната среда. Естествено срещаната се растителност е най-вече ксерофитна и включва благоуханни треви като например *Timus striatus*, *Ferula communis* и *Foeniculum vulgare*. Тези растения — и изобщо ксерофитната растителност — са особено богати на полифеноли, терпени, карбонилни съединения и други летливи вещества, които могат да влияят пряко или косвено върху аромата на млякото. Това влияние е пряко, когато те се пренасят непроменени, и косвено, когато действат като прекурсори за други летливи метаболити, оказващи влияние върху аромата. Постоянното присъствие на животните в тази среда води до преминаването в млякото на ароматните свойства, особено през определени периоди на годината, съгласно принципите на летливостта. Като цяло именно задължителната паша и храната, богата на произведен в района фураж, осигуряват отличителните хранителни и функционални характеристики на млякото, като например неговия липиден профил и съдържанието на летливи съединения. Местните условия на околната среда и методите на животновъдство играят важна роля за формиране на млечната микрофлора. Всички тези фактори в тяхното съчетание оказват силно влияние върху органолептичните характеристики на „Mozzarella di Gioia del Colle“.

Що се отнася до влиянието на технологията на преработка, това е традиционният, исторически метод, който позволява да се използва само прясно мляко с добавяне на местна суроватка (закваската). Суроватъчната закваска, която се добавя към млякото, представлява още една връзка с местния район, тъй като се приготвя по един и същи начин от много дълго време: използва се суроватката от предишния ден, която е била оставена да прокисне; това позволява тя да се обогати с млечните ензими, характерни за мандрата. Тези аспекти осигуряват силна връзка с дадения район, тъй като предопределят по-голямата част от микробиологичния компонент също да е местна. Микробният компонент играе важна роля за органолептичните свойства, тъй като на него се дължи формирането на „вторичните аромати“ на продукта. Местният микробиологичен профил на суроватъчната закваска се осигурява отчасти от характеристиките на млякото, от което тя се получава, но в по-голяма степен от метода на приготвяне и от средата, в която закваската се оставя да се развие. „Миксът от местни микроорганизми“, съдържащи се в закваската, отразява всички фази на производствения процес и ежедневно се пренася в млякото, следователно и в готовия продукт, и така постоянно поддържа връзката с района. Методите, прилагани от производителя на сиренето при работата със закваската във ваната, за зреене на сиренината и след това за обработване на сместа, се съчетават, за да създадат още една характерна връзка с района. Фактически съчетанието от всички параметри на преработката оказва влияние върху микробната екосистема, която е твърде характерна, и така формира начина, по който се извършва ферментацията. Опитът на приготвящия сиренето е от съществено значение в тази връзка, тъй като позволява серията микроби да се развият по уникален и неповторим начин, придавайки на сиренето неговите типични органолептични свойства. Що се отнася до вкуса, тази ферментация създава леко кисели нотки с приятен послевкус на мая, който е по-силен при прясно приготвеното сирене. Ароматът, произтичащ от процеса на приготвяне на сиренето, се съчетава с произтичащите от млякото, т.е. от процеса на ферментация („вторични аромати“), които създават свежи нотки на мляко, краве масло и кисела суроватка, и от суровината („първичен аромат“) с неговите характерно деликатни нотки на растения и животни. В обобщение, първичните аромати отразяват условията на отглеждане на кравите, като важна роля има храненето с местен фураж (пресен или сено), а вторичните аромати са свързани с местната микрофлора.

Освен специфичните характеристики, формирани от методите на отглеждане на животните и на приготвяне на сиренето, значение имат също и влиянието на околната среда, историческите и културните влияния. Ландшафтът (Натура 2000), местните геологически особености (районът на платото Murge в Пулия с крени варовици, скалисти образувания и бедни глинести почви) и климатът — всички те са важни. В исторически и културен план съществува дълбоко вкоренена връзка между продукта и вида животновъдство в този район: малки и средни животновъдни стопанства, които в повечето случаи са семейни и структурирани съгласно местните обичаи, при което добитъкът прекарва дълги периоди от време в паша. И накрая, съществуват много данни, доказващи, че сиренето моцарела е било характерно за историята на Gioia del Colle — включително документален филм от 28 август 1950 г., създаден от Istituto Luce в Gioia del Colle. Други документи свидетелстват, че през първите десетилетия на двадесети век „зеделски стопанин на име Clemente Milano, отглеждащ кафяво алпийско говедо в района на Gioia del Colle, е първият, който е използвал млякото от своя добитък за правене на специалния пресен млечен продукт, известен като моцарела“ (от *Gioia del Colle, oggi* [„Gioia del Colle днес“], под редакцията на Giovanni Bozzo за Japigia Editrice, Bari 1970 г.). В статия от 1922 г. от Giovanni Carano Donvito се посочва, че ...сиренето „Mozzarella di Gioia (del Colle)“ е високо ценено, търсено и за него се плаща щедро на пазарите в Рим и Неапол, както и в Бари, Таранто, Лече, Фоджа и в други по-малки градове (*La riforma sociale* [„Социалната реформа“], F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi — Roux e Viarengo, Турино). И накрая, съществуват данни, че от 60-те години на миналия век насам се провеждат голям брой местни мероприятия, насочени към популяризирането на сиренето моцарела.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

Консолидираният текст на спецификацията на продукта е публикуван на следния уебсайт: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Prodotti DOP IGP“ (горе влясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG