



Издание  
на български език

Информация и известия

Година 62

12 ноември 2019 г.

## Съдържание

### II Съобщения

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

##### Европейска комисия

2019/C 384/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV Информация

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

##### Съвет

2019/C 384/02	Известие на вниманието на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2017/2074 на Съвета, изменено с Решение (ОВППС) 2019/1893 на Съвета, и в Регламент (ЕС) 2017/2063, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1891 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението във Венесуела .....	2
---------------	--	---

2019/C 384/03	Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2017/2074 на Съвета и Регламент (ЕС) 2017/2063 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението във Венесуела .....	3
---------------	--	---

##### Европейска комисия

2019/C 384/04	Обменен курс на еврото — 11 ноември 2019 година .....	4
---------------	---	---

##### Европейска сметна палата

2019/C 384/05	Специален доклад № 19/2019 „INEA — реализирани са ползи, но следва да се преодолеят някои недостатъци, свързани с МСЕ“ .....	5
---------------	--	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

**Европейска комисия**

2019/C 384/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück) Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	6
2019/C 384/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense) Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	8

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2019/C 384/08	Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета .....	10
2019/C 384/09	Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета .....	16
2019/C 384/10	Публикация на единен документ във връзка със 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 .....	19

<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.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV)**

(текст от значение за ЕИП)

(2019/C 384/01)

На 23 юли 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 <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 32019M9062. 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

## СЪВЕТ

**Известие на вниманието на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2017/2074 на Съвета, изменено с Решение (ОВППС) 2019/1893 на Съвета, и в Регламент (ЕС) 2017/2063, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1891 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението във Венесуела**

(2019/C 384/02)

Следната информация се предоставя на вниманието на лицата, изброени в приложение I към Решение (ОВППС) 2017/2074 на Съвета <sup>(1)</sup>, изменено с Решение (ОВППС) 2019/1893 на Съвета <sup>(2)</sup>, и в приложение IV към Регламент (ЕС) 2017/2063 на Съвета <sup>(3)</sup>, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1891 на Съвета <sup>(4)</sup> относно ограничителни мерки с оглед на положението във Венесуела.

След като преразгледа списъка на посочените лица, Съветът на Европейския съюз реши, че лицата, изброени в гореспоменатите приложения, следва да продължат да фигурират в списъка на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2017/2074 и Регламент (ЕС) 2017/2063 относно ограничителни мерки с оглед на положението във Венесуела. Основанията за вписването на тези лица са изложени в съответните графи на посочените приложения.

На засегнатите лица се обръща внимание, че могат да подадат заявление до компетентните органи на съответната(ите) държава(и) членка(и), посочени на уебсайтовете в приложение III към Регламент (ЕС) 2017/2063 относно ограничителни мерки с оглед на положението във Венесуела, за да получат разрешение да използват замразени средства за основни нужди или конкретни плащания (вж. член 9 от регламента).

Засегнатите лица могат да отправят до Съвета искане за преразглеждане на решението за включването им в посочените по-горе списъци, придружено от удостоверителни документи, преди 23 август 2020 г. на следния адрес:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Всички получени възражения ще бъдат взети предвид за целите на извършвания от Съвета периодичен преглед съгласно член 13 от Решение (ОВППС) 2017/2074 и член 17, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2017/2063.

На засегнатите лица се обръща внимание и за възможността да оспорят решението на Съвета пред Общия съд на Европейския съюз съгласно условията, предвидени в член 275, втора алинея и член 263, четвърта и шеста алинея от Договора за функционирането на Европейския съюз.

<sup>(1)</sup> ОВ L 295, 14.11.2017 г., стр. 60.

<sup>(2)</sup> ОВ L 291, 12.11.2019 г., стр. 42.

<sup>(3)</sup> ОВ L 295, 14.11.2017 г., стр. 21.

<sup>(4)</sup> ОВ L 291, 12.11.2019 г., стр. 13.

**Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2017/2074 на Съвета и Регламент (ЕС) 2017/2063 на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на положението във Венесуела**

(2019/C 384/03)

На вниманието на субектите на данни се предоставя следната информация в съответствие с член 16 от Регламент (ЕС) 2018/1725 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

Правното основание за извършването на обработване на данни е Решение (ОВППС) 2017/2074 на Съвета <sup>(2)</sup>, изменено с Решение (ОВППС) 2019/1893 на Съвета <sup>(3)</sup>, и Регламент (ЕС) 2017/2063 на Съвета <sup>(4)</sup>, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1891 на Съвета <sup>(5)</sup>.

Администратор на това обработване на данни е отдел RELEX.1.C в генерална дирекция „Външни работи, разширяване и гражданска защита“ (RELEX) на Генералния секретариат на Съвета (ГСС), с който можете да се свържете на адрес:

Council of the European Union

General Secretariat

RELEX.1.C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

С длъжностното лице за защита на данните в ГСС можете да се свържете на:

Длъжностно лице за защита на данните

[data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

Целта на обработването на данните е съставяне и актуализиране на списъка на лицата, спрямо които се прилагат ограничителни мерки съгласно Решение (ОВППС) 2017/2074, изменено с Решение (ОВППС) 2019/1893, и Регламент (ЕС) 2017/2063, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/1891.

Субектите на данни са физическите лица, които отговарят на критериите за включване в списъка, определени в Решение (ОВППС) 2017/2074 и Регламент (ЕС) 2017/2063.

Събраните лични данни включват данни, необходими за точната идентификация на съответното лице, изложението на мотивите и всички други данни, свързани с тях.

Събраните лични данни могат да се предоставят при необходимост на Европейската служба за външна дейност и на Комисията.

Без да се засягат ограниченията съгласно член 25 от Регламент (ЕС) 2018/1725, упражняването на правата на субектите на данни, като правото на достъп, както и правото на коригиране и на възражение, ще бъде осигурено в съответствие с Регламент (ЕС) 2018/1725.

Личните данни се съхраняват пет години след момента на заличаването на субекта на данните от списъка на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, или след като срокът на мярката е изтекъл, или за периода на съдебния процес, в случай че е даден ход на съдебен процес.

Без да се засягат които и да било средства за съдебна, административна или извънсъдебна защита, субектите на данни имат право да подадат жалба до Европейския надзорен орган по защита на данните в съответствие с Регламент (ЕС) 2018/1725 ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)).

<sup>(1)</sup> ОВ L 295, 21.11.2018 г., стр. 39.

<sup>(2)</sup> ОВ L 295, 14.11.2017 г., стр. 60.

<sup>(3)</sup> ОВ L 291, 12.11.2019 г., стр. 42.

<sup>(4)</sup> ОВ L 295, 14.11.2017 г., стр. 21.

<sup>(5)</sup> ОВ L 291, 12.11.2019 г., стр. 13.

# ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

11 ноември 2019 година

(2019/C 384/04)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1041	CAD	канадски долар	1,4607
JPY	японска йена	120,29	HKD	хонконгски долар	8,6422
DKK	датска крона	7,4722	NZD	новозеландски долар	1,7348
GBP	лира стерлинг	0,85743	SGD	сингапурски долар	1,5025
SEK	шведска крона	10,7085	KRW	южнокорейски вон	1 288,00
CHF	швейцарски франк	1,0972	ZAR	южноафрикански ранд	16,4150
ISK	исландска крона	137,70	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,7404
NOK	норвежка крона	10,0910	HRK	хърватска куна	7,4391
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 540,68
CZK	чешка крона	25,510	MYR	малайзийски рингит	4,5749
HUF	унгарски форинт	334,35	PHP	филипинско песо	56,138
PLN	полска злота	4,2737	RUB	руска рубла	70,5319
RON	румънска лея	4,7643	THB	тайландски бат	33,493
TRY	турска лира	6,3722	BRL	бразилски реал	4,5949
AUD	австралийски долар	1,6105	MXN	мексиканско песо	21,1057
			INR	индийска рупия	78,9905

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

# ЕВРОПЕЙСКА СМЕТНА ПАЛАТА

## Специален доклад № 19/2019

**„INEA — реализирани са ползи, но следва да се преодолеят някои недостатъци, свързани с МСЕ“**

(2019/C 384/05)

Европейската сметна палата съобщава за публикуването на изготвения от нея специален доклад № 19/2019 „INEA — реализирани са ползи, но следва да се преодолеят някои недостатъци, свързани с МСЕ“.

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

---

## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА  
КОНКУРЕНЦИЯТА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/  
Garching Hochbrück)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2019/C 384/06)

1. На 31 октомври 2019 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:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH („Alfa“, Германия), контролирано от Remondis („Remondis Group“, Германия), което на свой ред е под крайния контрол на Rethmann SE & Co. KG (Германия),
- Geiger GmbH & Co. KG („Geiger“, Германия),
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH („Durmin“, Германия), под съвместния контрол на Dettmer Group KG (Германия) и Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (Германия),
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH („Garching Hochbrück“, Германия), което се контролира съвместно от Geiger и Durmin.

Alfa, Geiger и Durmin придобиват, по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията, съвместен контрол над Garching Hochbrück и следователно над дъщерното дружество на Garching Hochbrück — RM Recycling München GmbH & Co. KG („RM Recycling“, Германия).

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Alfa е специализирано в събирането и продажбата на метални и неметални отпадъци;
- Geiger предоставя инфраструктура, недвижими имоти, услуги и продукти, свързани с околната среда, по-специално събиране и депониране на строителни отпадъци;
- Durmin осъществява дейност в сектора на събирането и обработката на минерални отпадъци;
- Garching Hochbrück, чрез дъщерното си дружество RM Recycling, е специализирано в събирането и обработката на метален скрап и други опасни и неопасни промишлени и непромишлени отпадъци.

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.

<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.



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.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück

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.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense)**

**Дело кандидат за опростена процедура**

(текст от значение за ЕИП)

(2019/C 384/07)

1. На 31 октомври 2019 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:

- Swisscom (Schweiz) AG („Swisscom“, Швейцария), принадлежащо на Swisscom AG,
- AMAG Import AG („AMAG“, Швейцария), принадлежащо на AMAG Group AG,
- Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG („Zurich“, Швейцария), принадлежащо на Zurich Insurance Group AG,
- authense AG („autoSense“, Швейцария), понастоящем под контрола на Swisscom и AMAG.

Предприятия Swisscom, AMAG и Zurich придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие autoSense.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Swisscom: швейцарски доставчик на телекомуникационни услуги,
- за предприятие AMAG: швейцарски вносител и търговец на автомобили, който развива дейност и в свързани услуги, като лизинг и поддръжка,
- за предприятие Zurich: швейцарско диверсифицирано застрахователно дружество с дейност на международните и местните пазари,
- за предприятие autoSense: швейцарски доставчик на продукти и услуги в областта на свързаните автомобили.

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:

Дело M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense

<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

---

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета**

(2019/C 384/08)

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

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни DOOR на Комисията

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„WEST COUNTRY BEEF“

ЕС №: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„West Country Beef“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединено кралство

3. **Описание на селскостопанския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.1 Прясно месо (и карантия)

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

„West Country Beef“ е наименованието, прилагано при кланични трупове, страни или разфасовки от говеждо месо, добивани от говеда, които са родени и отгледани в региона West Country на Англия и заклани в съответствие със стандарта Meat South West (MSW) или еквивалентни стандарти, в одобрени кланици в рамките на региона West Country или извън него. Тези предприятия се одобряват след проверка от независим инспектор с цел да се гарантира пълното проследяване и автентичността на продукта. Предприятията са лицензирани от Meat South West като одобрени да извършват обработка на „West Country Beef“.

Всички животни се отглеждат в съответствие с договорените високи стандарти на животновъдство и хуманно отношение към тях, което предоставя гаранции за тяхната безопасност.

Производството трябва да отговаря на следните минимални изисквания:

- говедата да са родени, отгледани и угоявани в рамките на региона West Country;
- храненето да става чрез паша;
- да има съответствие с цялото действащо законодателство;
- животновъдите да притежават и да са наясно с всички действащи професионални кодекси;

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

- да се гарантира здравето и доброто състояние на животните въз основа на „Петте свободи“;
- да се гарантира, че са въведени системи за пълно проследяване;
- да се гарантира, че за добитъка се грижат компетентни животновъди и обучен персонал;
- да се гарантират безопасността и хуманното отношение към животните по време на транспортирането, продажбата и преди клане;
- клането се извършва в одобрено и лицензирано предприятие с пълно проследяване, за да се гарантира автентичността на продукта.

Животновъдните стопанства и преработвателните предприятия се проверяват от независими инспектори с определен протокол за проверка.

За да се спазят изискванията на схемата „West Country Beef“, при проверките се изисква производителите да докажат, че говедата са родени, отгледани и угоявани в региона West Country. Трябва да се води хранителен регистър и трябва да може да се докаже, че хранителният режим на говедата е включвал най-малко 70 % паша. Схемата изисква екстензивна система с продължителност от най-малко шест месеца паша.

Специфичното пасишно хранене подобрява химичния състав на говеждите мускулни меса (вж. таблица 1 по-долу), както и органолептичните качества на месото в сравнение с храненето на едрия рогат добитък с концентрат.

Таблица 1

**Състав на мастните киселини (mg/100g мускул) и съдържание на витамин Е (mg/kg) на лумбалния мускул на говедата**

	Концентрати	Силаж	Трева
18:2 <sup>(1)</sup>	210	87	76
18:3 <sup>(2)</sup>	8,1	48,7	35,6
EPA <sup>(3)</sup>	2,6	19,7	19,2
DHA <sup>(4)</sup>	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Витамин Е	1,4	3,3	4,2

<sup>(1)</sup> Линолова.

<sup>(2)</sup> Линоленова.

<sup>(3)</sup> Ейкозапентаенова.

<sup>(4)</sup> Докозахексаенова.

Това води до по-последователно поддържане на добрия вкус и изключително кулинарно преживяване при консумация. Естествената проширеност на месото с междумускулни мастни тъкани придава вкус и сочност. Цветът на мазнината варира от бяло до жълто, но при специфичния режим се насърчава кремавият цвят. Цветът на месото е от розово до наситено червено, а с узряването месото става по-наситено червено.

Едрия рогат добитък се угоява за период от минимум 60 дни. По-голямата част от говедата се угояват сами по естествен начин — възрастна или теглото варират, тъй като съществуват разлики между породите (групно тегло между 200 и 500 kg мъртво тегло е идеално).

Месото се оставя за най-малко 10 дни за охлаждане при хладилна температура, т.нар. процес на зреене, който започва от датата на умъртвяването. По време на зреенето естествените ензими в месото разграждат съединителните тъкани и по този начин подобряват крехкостта и хранително-вкусовите качества на месото. За разфасовките, които традиционно се готвят на бавен огън, като предните четвъртинки на гърдите и джолана, не съществува минимално време на зреене. Тези периоди могат да бъдат намалени чрез прилагане на високоволтова електрическа стимулация, което намалява риска от студено съкращаване или окачване на хълбок и се подобрява крехкостта на месото. Водят се записи, които показват температурите, процесите и периодите от време, за да се гарантира, че трупове се охлаждат и зреят правилно.

Спецификациите по отношение на кланичните трупове (въз основа на системата EUROP), които гарантират оптималните хранително-вкусови качества, са следните:

Кланични трупове, класифицирани като конформация -O или по-голяма, със степен на залоеност от 2 до 4H.

		Увеличаване на залоеността =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Подобряване на конформацията =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

След клането продуктите „West Country Beef“ се предлагат на пазара за търговия под редица форми, както следва:

- Цялото трупно месо, с изключение на карантии, негодни за консумация от човека, кожата, главата и краката;
- Цяла страна: половин труп, разделен надлъжно;
- Задна четвъртинка/предна четвъртинка: цялата страна е разделена между 10-то/11-то ребро от кръстната страна (или по друг сходен начин по договаряне);
- Първични разфасовки: произведени чрез разделяне на труповете/страните на по-малки, обособени части (с цел удовлетворяване на предпочитанията на клиентите). Тези разфасовки могат да бъдат с кости или обезкостени и са в защитна опаковка;
- Карантии, годни за консумация, получени преди класифицирането.

Продуктите „West Country Beef“ могат да се продават пресни (охладени) или замразени.

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

Животните могат да се хранят с добавки при отбиването и при угояването. В този случай данните за съставките и закупуването им се вписват в дневник на храненето от животновъда и се проверяват от инспекторите по качеството. Времето, през което животното получава допълващ фураж, се определя, като се вземат под внимание фактори като хуманното отношение към животните и търговията.

Максималният размер на допълнителното захранване е 30 % от храната и фураж — 70 %. Допълнителното захранване се прави по необходимост (например през зимните месеци, при отбиване и през периода на угояване).

### 3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Всички животни се отглеждат в съответствие с договорените високи стандарти на животновъдство и хуманно отношение към тях, което предоставя гаранции за тяхната безопасност.

Производството трябва да отговаря на следните минимални изисквания:

- говедата да са родени, отгледани и угоявани в рамките на региона West Country;
- храненето да става чрез паша;
- да има съответствие с цялото действащо законодателство;  
животновъдите да притежават и да са наясно с всички действащи професионални кодекси;
- да се гарантира здравето и доброто състояние на животните въз основа на „Петте свободи“;
- да се гарантира, че са въведени системи за пълно проследяване;
- да се гарантира, че за добитъка се грижат компетентни животновъди и обучен персонал;
- да се гарантират безопасността и хуманното отношение към животните по време на транспортирането, продажбата и преди клане;
- клането се извършва в одобрено и лицензирано предприятие с пълно проследяване, за да се гарантира автентичността на продукта.

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

—

4. Кратко определение на географския район

Географската област се състои от шестте графства Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset и Wiltshire, които заедно съставляват региона West Country на Англия.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район:

Връзката между „West Country Beef“ и географския район се основава на качеството и други характеристики на продукта.

Районът West Country е описан правилно като полуостров от пасища. Разграничението между пасища и обработваема земя се е развило отчасти в резултат от различните видове почви. В West Country има голям дял от глеевидни и кафяви почви, стимулиращи тревния растеж, но не и оптимално подходящи за земеделие. Обработваемите площи се характеризират с по-висок дял на глина и пясъчливи почви, от които водата се отцежда по-лесно. Освен това West Country има най-високата средна температура и най-високата минимална и максимална температура в Обединеното кралство.

West Country е най-големият и най-земеделският регион в Англия. Околната му среда е една от най-плодородните в Обединеното кралство. Стопанствата в този регион произвеждат приблизително 24 % от говеждото месо в Англия и това, заедно с неговия дял от 21 % в производството на овце, е способствало за оформянето и съхраняването на ландшафта и природното наследство на региона. Голямата гъстота на добитъка е въздействала благоприятно за развитието на голям месопреработвателен сектор, който създава така необходимите възможности за трудова заетост в региона.

Съчетанието на топли и меки температури в региона West Country, доброто разпределение на валежите през годината и дълбоките почви, които задържат влагата, обуславят наличието на трева и тревни фуражи, както и паша почти през цялата година. В голяма част от региона тревата расте през повече от 300 дни от годината. Тази целогодишна тенденция е правило в West Country и обяснява защо преобладава животновъдството. Освен това над 25 % от пасищата на West Country са разположени в национални паркове или в райони с особено красива природа и регионът се радва на над 57 % от ливадите, изпъстрени с цветя, на Обединеното кралство. Научни изследвания, проведени от Бристолския университет показват, че вкусът на говеждото месо е по-плътен и предпочитан при паша, отколкото при хранене на говедата с концентрати.

Специфична характеристика на продукта:

В West Country се разчита особено много на наличието на свежа трева и на запаси от трева. Това оказва характерно въздействие върху качеството на месото и хранителната стойност на говеждото по отношение на състава на мастните киселини, съдържанието на витамин Е и вкусовите качества. Научни експерименти показват ясно тези въздействия. Те разкриха разлика в състава на мастните киселини между младите волове, хранени със зърнена храна (концентрати) и младите волове, хранени с трева (таблица 1). При животните, хранени с трева за силаж, се наблюдават по-високи нива на мазнината в мускулната тъкан, както и доста по-различен състав на мастните киселини. Линоловата киселина и нейният продукт (арахидонова киселина) — и двете мастни киселини — п-6 (омега-6) — са били с по-високи стойности в мускулната тъкан на младите волове, хранени с концентрати; линоленовата киселина и нейните продукти ЕРА и докозахексаенова ДНА — п-3 (омега-3) мастни киселини — са били с по-високи стойности в мускулната тъкан на младите волове, хранени с трева за силаж и със свежа трева; съотношението между п-6 мастни киселини и п-3 мастни киселини е значително по-високо при животните, хранени с концентрати. Препоръчителното съотношение за храненето при хората е 4 или по-ниско, което се постига лесно при хранене на говедата с трева, но не и с концентрати. Простото съотношение, което разграничава храненето с концентрат и съответно с трева е 18:2/18:3 и, както е ясно от таблица 1, при говедата това съотношение е 2 и 27 съответно при хранене с трева и концентрати.

Независимо дали е свежа или от запаси, тревата е източник на  $\alpha$ -линоленова киселина, която се превръща в животното в дълговерижни п-3 (омега-3) полиненаситени мастни киселини (ПНМК) — ценни хранителни вещества в човешкото хранене. Тревата съдържа също така витамин Е. Наблюдават се по-високи концентрации както на п-3 мастните киселини, така и на витамин Е при говедата, хранени с трева. Тези хранителни вещества въздействат и върху вкуса на месото.

Следователно хранителният режим въз основа на трева и на фураж от трева води до отличителния състав на мастните киселини в мускулната тъкан, което ги отличава от хранителните режими с концентрати. Стойностите от около 1,0 % линоленова киселина, 0,5 % ЕРА и 0,1 % ДНА са характерни за говедата, отглеждани на тревен хранителен режим. Това са процентните стойности на наличните мастни киселини, както често се описва съставът на мастните киселини. Продуктите „West Country Beef“ се отличават с тази характеристика. За витамин Е, който се среща в естествено състояние в тревата, е установено, че се вгражда в мускулната и мастната тъкан на едрия рогат добитък. При младите волове, хранени с тревен силаж, концентрацията на витамин Е в мускулната тъкан е поне два пъти по-висока от тази при хранените с концентрати (таблица 1). По тази причина месото запазва 2 дни по-дълго яркочервения си цвят на витрините в търговските обекти.

Британски проучвания водят до заключението, че вкусът на говеждото от животни, угодявани с трева, е по-добър, отколкото при хранене със зърнени храни. Резултатът относно вкуса на говеждото месо е много по-висок в полза на храненето с трева спрямо това с концентрати. Резултатът относно необичайния вкус е най-висок при храненето с концентрати.

Независим доклад, поръчан от Meat South West, показва, че специалните характеристики са ниското съотношение между п-6 и п-3 мастни киселини и високата концентрация на витамин Е.

— Съотношение 18:2/18:3, което е по-малко от 4;

— Витамин Е > 3,0 mg/kg в лумбалния мускул;

Отличителните качества на говедата, отглеждани в региона West Country на Англия, и на месото, добивано от тях, са следствие на климата, топографията, геологията и произтичащата от тях тучност на тревата, която расте в региона. Голям дял от обработваемата площ е заета с трева, която е оптимално подходяща за производството на говеда и може да се използва и за допълнително захранване.

Съществува силен и обективен научен аргумент, че говеждото, произведено и преработено в региона West Country на Англия, притежава свойства, които са неразривно свързани с тази географска зона, поради изобилието и преобладаващия дял на тревата в хранителния режим на животните, които водят до по-добра наличност и използване на тревата в хранителния режим и оттам до по-високи концентрации на п-3 полиненаситени мастни киселини (ПНМК) и витамин Е в месото.

Тревният растеж се обуславя от типове почва, температурата, валежите и слънчевата светлина. Друг важен фактор е топографията — с увеличаване на надморската височина растежът на тревата намалява. Благодарение на по-благоприятния климат на региона West Country броят на дните за тревен растеж в региона West Country е по-висок в сравнение с други региони. Тревата расте през повече от 220 дни от годината във всички части на West Country за разлика от всяка друга част на Великобритания, като на места тревата расте през повече от 300 дни от годината. Вследствие на това говедата, произведени в West Country, имат по-голям достъп до трева и тревни продукти в сравнение с повечето други части на Великобритания или другаде в ЕС.



Тези стойности се постигат при говедата — родени, отгледани и уговявани в региона West Country на Англия, където животните имат достъп до свежа трева за по-дълго време, отколкото в други региони поради топлия, мек климат и производствени системи въз основа на екстензивното производство от трева. Изменението на климата в бъдеще вероятно ще благоприятства пасищното земеделие в West Country в още по-голяма степен, отколкото понастоящем.

По предварителни оценки на Meat South West общият принос на сектора на червеното месо за икономиката на West Country възлиза на 3 млрд. лири годишно и 28 000 работни места. Продължаването на животновъдството е от съществено значение за опазването на околната среда и природното наследство на региона. В действителност именно в специфичната околна среда се коренят характеристиките, които са вътрешно присъщи на продуктите „West Country Beef“, като следствие от факта, че животните, от които се получават продуктите, се отглеждат в региона.

В исторически план най-често срещаните породи говеда в региона са били „South Devon“ и „Ruby Red“. Много местни и континентални породи обаче са също много подходящи предвид ландшафта на региона и дават добри резултати при видовете трева на региона. Поради тази причина продуктите „West Country Beef“ могат да се произвеждат от всяка порода говеда. Разнообразието от ландшафти обуславя наличието на стратифициран животновъден сектор в рамките на региона. Планинските райони на Exmoor, Dartmoor и Bodmin Moor са места за размножаване и лятна паша на традиционните стада от едър рогат добитък, а равнинните пасища и крайбрежните региони, където тревата продължава да расте през по-голямата част от годината, осигуряват идеалните за уговяване пасища.

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

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

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf)

---

**Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета**

(2019/C 384/09)

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

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни DOOR на Комисията

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MEL DOS AÇORES“

ЕС №: PDO-PT-0268-AM01 — 2.1.2019

ЗНП (X) ЗГУ ()

**1. Наименование/наименования**

„Mel dos Açores“

**2. Държава членка или трета държава**

Португалия

**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**

„Mel dos Açores“ е нектарен мед от Азорските острови, произведен съобразно съответната продуктова спецификация.

„Mel dos Açores“ може да бъде класифициран като мед от питоспорум (*mel de incenso*) или многоцветен мед (*mel multiflora*). Медът от питоспорум се получава от нектара, който пчелите събират от цветовете на *Pittosporum undulatum*. Многоцветният мед се получава от смес от нектари от цветовете на различни видове.

„Mel dos Açores“ има следните специфични характеристики:

- съдържание на вода: не повече от 18 %;
- съдържание на захароза: не повече от 10 %; мед от питоспорум — не повече от 15 %;
- диастазна активност (по Schade-скала): не по-малко от 3.

Медът от питоспорум има следните характеристики:

- получава се от нектар, събиран предимно от растението *Pittosporum undulatum* Vent., което цъфти от февруари до април. Периодът на цъфтеж може да варира;
- ниска киселинност и електропроводимост, много ниска диастазна активност и по-високо съдържание на захароза;
- цвят: от много блед (понякога почти безцветен) до светлокехлибарен, до 50 по скалата на Pfund;
- мирис: деликатен и ароматен.
- вкус: много сладък с характерен аромат.
- основната определяща характеристика на този мед е съдържанието на полен, в което делът на полена от *Pittosporum undulatum* Vent. трябва да е над 30 %. Освен това медът обикновено съдържа по-малки количества полен от *Eucalyptus* spp. и други видове.

(1) ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17

Многоцветният мед има следните характеристики:

- получава се от смес от нектари от различни видове: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. и др.
- цвят: варира от светлокехлибарен до тъмнокехлибарен, до 114 по скалата на Pfund.
- вкус: богат и ароматен, отразяващ различните растения, от които е получен.

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

След събирането на меда в кошерите трябва да остане достатъчно мед, за да могат пчелите да преживеят метеорологичните условия.

Не е разрешено систематично или широкомащабно изкуствено хранене на пчелните семейства, които произвеждат „Mel dos Açores“. Изключение се прави по отношение на отделни случаи на недостиг на храна или на стимулиране на развитието на популацията, в които пчеларите могат да подхранват пчелите, както следва:

- сироп: две части мед или захар мусковадо и една част вода;
- изкуственото хранене винаги се извършва в отсъствието на магазини и трябва да бъде прекратено една седмица преди тяхното поставяне. Пчелите трябва да са в отлично здраве.

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

Производството на меда.

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

„Mel dos Açores“ може да се продава само опакован и етикетирани.

„Mel dos Açores“ не трябва да съдържа чужди органични или неорганични вещества и не трябва да показва признаци на ферментация, шупване и нагряване.

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

Върху опаковката трябва да фигурира следното:

- наименование на продукта: „MEL DOS AÇORES — DOP“ [„MEL DOS AÇORES — ЗНП“] или „MEL DOS AÇORES — DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA“ [„MEL DOS AÇORES — ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД“];
- вид мед: от питоспорум или многоцветен;
- сертификационен знак на проверяващия орган.

Етикетът не трябва да съдържа информация, която може да създаде впечатление, че става въпрос за мед, различен от мед от питоспорум или многоцветен мед.

## 4. Кратко определение на географския район

Азорски острови.

## 5. Връзка с географския район

Предвид географското си положение Азорските острови имат умерен океански климат с малки температурни амплитуди и висока относителна влажност. Почвите са глинесто-песъчливо-праховити, праховито-песъчливи и песъчливо-глинесто-праховити и са богати на органични вещества и калий.

Тези почвено-климатични условия благоприятстват спонтанното развитие на *Pittosporum undulatum* на островите, особено в районите с ниска до средна надморска височина, върху склонове и необработваеми земи и в гъсти гори, клисури и ветрозащитни пояси. Условието са благоприятни и за развитието на богата и разнообразна медоносна флора на всеки остров, особено в районите с ниска до средна надморска височина. Сред видовете, които са особено привлекателни за опрашители, се открояват евкалипт, метросидерос, кестен, детелина и къпини.

Тази флора придава на „Mel dos Açores“ специфичните характеристики, описани в точка 3.2.

**Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

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

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/mel/docs/CE\\_MEL\\_ACORES\\_jul\\_2019.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf)

---

Публикация на единен документ във връзка със 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

(2019/C 384/10)

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

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни DOOR на Комисията

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„LONDON CURE SMOKED SALMON“

EC №: PGI-GB-01350-AM01– 24.4.2019

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„London Cure Smoked Salmon“

2. **Държава членка или трета държава**

Обединено кралство

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

3.1. *Вид продукт*

Клас 1:7. Прясна риба, мекотели, ракообразни и производни продукти от тях

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

„London Cure Smoked Salmon“ е наименованието на сьомга, която е консервирана и пушена единствено чрез използването на комбинация от каменна сол и дим от дъбова дървесина. За нейното приготвяне могат да се използват както култивирана сьомга с по-високо качество, така и дива сьомга. Що се отнася до култивираната сьомга, за „London Cure Smoked Salmon“ по традиция се използва само сьомга с по-високо качество от Шотландия. Сьомгата с по-високо качество е първокласен продукт без значителни недостатъци или дефекти. Кожата на продукта трябва да бъде неповредена, бляскава и без значителна загуба на люспи. По корема или мускулатурата не бива да има отворени рани или натъртвания/увреждания. По мускулатурата не трябва да има меланинови петна. Мембраната на корема трябва да бъде твърда и незасегната. Рибата трябва да бъде в естествената си вретеновидна форма. Месото на сьомгата винаги е оранжево/розово на цвят, а текстурата е гладка и лъскава. При опушване в аромата поравно се балансират миризмата на дим и сьомга, като нито една от двете не доминира над другата. Що се отнася до дивата сьомга, която отново по традиция идва от Шотландия, рибата трябва да бъде в състояние на групно вкочаняване (тоест, трябва да бъде много твърда, което показва, че е прясно уловена), да има червени хриле и блестящи очи и люспи. Цветът на дивата сьомга варира от сивкаво до розово, а текстурата е кремообразна и по-плътна и по-тежка от тази на култивираната сьомга. След опушването ароматът на дим и риба е равно разпределен.

С наименованието „London Cure Smoked Salmon“ може да се описват цели риби, неразрязани страни, разрязани страни и парчета, нарязани по дължината на рибата (banquet sliced) или нарязани по ширината на рибата (D-cut). Няма определен максимален или минимален размер на рибата. Вкусът на „London Cure Smoked Salmon“ е мек и деликатен. Целта на метода „London Cure“ е деликатно да се подсили вкусът на сьомгата с най-високо качество, като се използват само каменна сол и лек дим, което гарантира, че доминиращият вкус е този на сьомга.

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

Суровини — цяла прясна сьомга.

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

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

Ръчно нарязване на суровото филе от съомга преди опушването

Преди процеса на консервиране цялата съомга се разделя на две филета. Съомгата се разрязва на ръка, за да се постигне по-добро качество на филето, което остава ненарушено. Традиционно в кожата от страни на съомгата се изрязват на ръка малки отвори с формата на монета (с диаметър 1—3 инча), тъй като се счита, че това спомага за проникването на солта и дима през следващите етапи от процеса. Когато се опушва съомга по метода „London Cure“ е важно в рибата да се оставят гръдният кош и иплените костици. Подобно на готвенето на месо, продуктът е по-хубав, когато е опушен върху костта.

Процес на сухо консервиране

Преди да бъде опушена, съомгата трябва да бъде осолена — с това започва процесът на консервиране. Пресните филета от съомга се поставят на стелажи за осоляване и се поръсват с каменна сол в продължение на максимум 24 часа, в зависимост от размера им. През това време те губят част от теглото си. В резултат на този процес се получава продукт със съдържание на сол едва 3—4 %, което позволява да се усети вкусът на съомгата.

Процес на опушване и изсушаване

След като филетата бъдат консервирани, те се изплакват и поставят в сушилня, където могат да бъдат окачени или поставени на стелажи. Рибата се опушва и изсушава на въздух за максимум 13 часа с дим от дъбова дървесина. По време на този процес консервираните филета губят още от теглото си. От топлия въздушен поток се формира твърда коричка. Тя се нарича пеликула. Преди нарязването пеликулата и иплените костици се отстраняват на ръка.

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

След това съомгата се разрязва според указанията на клиента. Всички продукти с марката „London Cure Smoked Salmon“ са ръчно нарязани, за да се гарантира неизменно високо качество. Поради ръчното нарязване парчетата са леко неравномерни: така се получава по-голяма повърхност на продукта, чийто вкус е по-силен в сравнение с продукт, който е машинно нарязан и прекалено гладък.

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

—

## 4. Кратко определение на географския район

Общинските райони на Лондон Tower Hamlets, Hackney и Newham.

## 5. Връзка с географския район

Опушването на съомга в Лондон започва през втората половина на XIX век, когато еврейски емигранти от Източна Европа, установили се в лондонския Ийст Енд, го използват като начин за запазване на рибата в период, когато охлаждането е на елементарно равнище. Опушването на риба е било обичайна практика в Източна Европа, където се е практикувало при подготовка за дълги зими. Рибата е била опушвана и осолявана, за да се запази годна за консумация за продължителни периоди от време. Имигрантите в Обединеното кралство продължили тази традиция. Студеното опушване на съомга изисква умения: съомгата се консервира в сол и след това се излага на студен дим, далеч от източник на пряка топлина. Първоначално предназначена за снабдяване на имигрантското население с продукт, който му е познат, скоро пушената шотландска съомга станала популярна сред местното население и в крайна сметка се превърнала в традиционен британски деликатес. Еврейското население на Обединеното кралство нараснало от 46 000 души през 1880 г. до около 250 000 души през 1919 г. Те живеели предимно в големите промишлени градове, и по-специално Лондон, Манчестър и Лийдс. В Лондон евреите обитавали предимно районите Спитълфийлдс и Уайтчапъл, близо до доковете. Когато евреите пристигнали от Източна Европа, те донесли със себе си своята собствена кухня, а необходимостта да бъдат снабдявани с традиционни хранителни продукти довела до появата на първите помещения за опушване в Ийст енд.

Специалистите по опушване в Ийст енд първоначално внасяли съомга от Балтийските страни, тъй като не знаели, че всяко лято могат да се снабдят с дива съомга от Шотландия. След като открили шотландската риба на пазара Билинггейт, те разбрали, че ще бъде по-лесно да използват „родна“ съомга, а вкусът на готовия продукт от нея бил смятан за по-добър. Качеството на шотландската съомга, съчетано с лекия дим, използван за приготвянето на „London Cure Smoked Salmon“, било от основно значение за нарастването на популярността на пушената съомга сред по-широката общност. Лекият дим, използван за „London Cure Smoked Salmon“, позволил на майстор готвачите да използват пушената съомга в менютата си и така тя станала изключително популярна в западния свят. Исторически погледнато, шотландска дива съомга е изпращана на пазара Билинггейт поне от XIX век нататък. Шотландската съомга е известна по света с високото си качество, като при приготвянето на „London Cure Smoked Salmon“ се залага на изключителните суровини за производството на пушена съомга с високо качество. Съомгата е била високо ценена заради изключителния си вкус и евреите са използвали рецепти за консервиране на този по-люксов вид риба, които били прилагани и за други риби, като херинга. Гладката, копринена текстура, крехкото месо и финият солен вкус превръщат пушената съомга в деликатес, който се цени и днес.

В предвоенния период на най-голяма популярност на пушената съомга девет фирми в лондонския Ийст енд се занимавали с този вид опушване. Различаваш се от останалите видове консервиране (по това време в Шотландия опушвали риба, например херинга, с гъст дим), методът „London Cure“ представлява леко и деликатно консервиране, имащо за цел да се даде на потребителя възможност да се наслади на качеството и свежестта на рибата, като се използва контролиран и лек дим.

#### *Специфична характеристика на продукта*

Спецификата на „London Cure Smoked Salmon“ се отдава на процеса на леко опушване. При метода за производство на „London Cure Smoked Salmon“ съомгата се опушва, за да се запази, без да остава силен вкус на опушено. От самото си създаване „London Cure Smoked Salmon“ позволява запазването на рибата едновременно със съхраняването на качеството и свежестта ѝ. Днес тези качество и свежест отличават съомгата, опушена по метода „London Cure“, от пушената съомга масово производство. Изключително важно е да се използва най-висококачествената съомга, която пристига във фабриките за опушване в идеалния случай в рамките на 48 часа след улавянето (максимум до 5 дни). Рибата се почиства, разделя и разрязва изцяло ръчно.

След това филетата от съомга се осоляват ръчно, като се оставят костите, за да се подсили вкусът. Натрупаният с годините опит е гаранция за добавянето на внимателно контролирано количество дим — перфектно съчетание на изсушаване на въздуха и намаляване на влажността с точни количества дим, получаван от триене на горящи дъбови чепеници. Фактът, че преработката се извършва ръчно, позволява да се обърне внимание на това жиливата пеликула на „London Cure Smoked Salmon“ да бъде отстранявана винаги (освен когато продуктът се продава неразрязан), а когато се нарязва на парчета, между тях се поставя перфориран целофан, което дава възможност за по-свободно движение на въздуха и за по-лесно изваждане от опаковката, без да се късат фините парченца. Във всички фази на процеса „London Cure Smoked Salmon“ се проверява и преглежда повторно от опитни служители, за да бъде сигурно, че клиентите се доставя само пушена съомга с най-високо качество. Вниманието към детайлите в този процес е гаранция, че крайният продукт е пресен и без прекомерно силен вкус на пушено.

Умението за опушване и нарязване на съомга се развива в Ийст енд от дълго време, като тези занаятчийски умения се предават от поколение на поколение. Натрупаните през годините в Източен Лондон знания за опушването на съомга дават възможност да се произвежда продукт с високо качество, който се оценява визуално и при докосване.

Съомгата се разрязва, обезглавява, филетира и нарязва (като в кожата ѝ се изрязват отвори във формата на монета) ръчно, което изисква изключителни умения при работа с ножа. След като рибата бъде разрязана и филетирана, филетата трябва да се прегледат, за да се гарантира, че всички те отговарят на изискваните високи стандарти. Провеждащият трябва да прегледа всички филета за пегна от кръв или показатели за наличие на раково заболяване. Такива филета се отхвърлят на място. След това всяко филе се консервира ръчно — лицето, което поставя солния консервант, трябва да се увери, че към всяка риба се добавя точно необходимото количество сол и че продължителността на времето на консервиране съответства на размера на всяко филе. Месото на рибата се втвърдява и става по-кораво с изсъхването. Тъй като във вида на съомгата не настъпва особена физическа промяна, само опитът на ръководителя на екипа гарантира, че се добавя точно необходимото количество сол за точния период от време. Добавянето на твърде много сол или оставянето на солта за твърде дълго време води до повишаване на съдържанието на сол в готовия продукт. Рибите се групират по размер и тегло, когато се осоляват, за да бъде сигурно, че в крайна сметка съдържанието на сол във всички риби е точно необходимото. Твърде солената или недостатъчно солената съомга се отхвърлят. След като бъде опушена за необходимото време, пушената страна на съомгата се разрязва на ръка, като разрязващият трябва да се увери, че пеликулата е изцяло отстранена, тъй като е твърда, жилива и неприятна за ядене. След това 32-те иглени костици се премахват умело ръчно, като се използват шипци за рибени кости. За да се направи това успешно, иглените костици трябва да бъдат внимателно изтеглени по дължината на тяхната ос (а не вертикално), така че да се избегне увреждане на финото месо на съомгата. След това съомгата се нарязва ръчно, за да се получи неравна повърхност, чийто вкус е по-силен. Използвайки набитото си око и уменията си да работят с ножа, специалистите по разрязване на съомга могат да я нарежат с определена дебелина и тегло, като по този начин предоставят еднакъв продукт на потребителите. Разрязването се прави или по дължина от главата към опашката (banquet sliced) или по ширината на тялото на рибата (D-cut). Контролът на качеството под формата на визуална проверка гарантира, че всяко парче пушена съомга се преглежда, преди да напусне фабриката, за да бъде сигурно, че няма дефекти (тоест, че няма останала кожа, пеликула или кости).

Характеристиките на „London Cure Smoked Salmon“ се свързват с географската област въз основа на традицията, репутацията, процеса на опушване (до голяма степен останал непроменен от 1905 г.) и уменията на участниците в процеса. Тези умения се предават от поколение на поколение.

До средата на 70-те години на XX век в лондонския Ийст енд е имало около дузина фабрики за опушване на съомга. Като последната такава фабрика, ние се придържаме към традиционния начин на производство на „London Cure Smoked Salmon“, съхранявайки традиционните умения, свързани с опушването на съомга, за да предпазим тези специални умения от изчезване.

Това заявление има за цел запазване на традиционните методи за опушване на съомга, репутацията на „London Cure Smoked Salmon“, уменията на хората, които произвеждат пушена съомга, както и на самата рецепта за „London Cure Smoked Salmon“, която е непроменена от 1905 г.

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

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

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf)

---





ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**