

Официален вестник на Европейския съюз

C 341



Издание
на български език

Информация и известия

Година 65

6 септември 2022 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2022/C 341/01	Изявление на Комисията във връзка с член 9, параграф 1, буква в) и член 11, параграф 1 от Регламента за изпълнение на Комисията за определяне на техническите и оперативните спецификации на техническата система за трансграничен автоматизиран обмен на удостоверителни документи и прилагането на принципа на еднократност	1
---------------	---	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2022/C 341/02	Обменен курс на еврото — 5 септември 2022 година	2
---------------	--	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2022/C 341/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	3
2022/C 341/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	5

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2022/С 341/05	Публикация на заявление за регистрация 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	7
2022/С 341/06	Публикация на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктова спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	12
2022/С 341/07	Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	22

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

ИЗЯВЛЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

във връзка с член 9, параграф 1, буква в) и член 11, параграф 1 от Регламента за изпълнение на Комисията за определяне на техническите и оперативните спецификации на техническата система за трансграничен автоматизиран обмен на удостоверителни документи и прилагането на принципа на еднократност

(2022/C 341/01)

Когато в член 9, параграф 1, буква в) и член 11, параграф 1 се говори за бъдещи решения по отношение на правомощията за представляване и мандатите („когато и доколкото са намерени решения за представляване в съответствие с Регламент (ЕС) 910/2014 и всички актове за изпълнение, приети въз основа на него“), това се отнася по-специално до решения, които не са ограничени до настоящите минимални набори от данни на представляващото и представляваното лице и обхващат допълнителна семантика, свързана с обхвата на представляването или специфични ограничения на мандата. Необходимостта от разработване на такива решения вече беше изразена в заключенията от обсъждането в рамките на мрежата за сътрудничество, проведено на 20 юни 2016 г. (вж. точка 2.8 NATURAL AND LEGAL PERSON REPRESENTATIVE в документа eIDAS SAML Attribute Profile V1.2., 31 August 2019 ⁽¹⁾).

⁽¹⁾ <https://ec.europa.eu/cefdigital/wiki/download/attachments/82773108/eIDAS%20SAML%20Attribute%20Profile%20v1.2%20Final.pdf?version=2&modificationDate=1571068651772&api=v2>

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

5 септември 2022 година

(2022/C 341/02)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	щатски долар	0,9920	CAD	канадски долар	1,3043
JPY	японска йена	139,47	HKD	хонконгски долар	7,7867
DKK	датска крона	7,4364	NZD	новозеландски долар	1,6289
GBP	лира стерлинг	0,86358	SGD	сингапурски долар	1,3932
SEK	шведска крона	10,7290	KRW	южнокорейски вон	1 359,98
CHF	швейцарски франк	0,9747	ZAR	южноафрикански ранд	17,0880
ISK	исландска крона	142,70	CNY	китайски юан рен-мин-би	6,8768
NOK	норвежка крона	9,9188	HRK	хърватска куна	7,5173
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	14 782,83
CZK	чешка крона	24,622	MYR	малайзийски рингит	4,4563
HUF	унгарски форинт	403,90	PHP	филипинско песо	56,477
PLN	полска злота	4,7360	RUB	руска рубла	
RON	румънска лея	4,8198	THB	тайландски бат	36,263
TRY	турска лира	18,0792	BRL	бразилски реал	5,1407
AUD	австралийски долар	1,4616	MXN	мексиканско песо	19,8192
			INR	индийска рупия	79,2332

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

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2022/C 341/03)

1. На 30 август 2022 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:

- AGC Glass Europe SA („AGC Glass Europe“, Белгия)
- Interpane International Glas GmbH и Interpane Glass Holding AG Interpane (заедно наричани „Interpane“, Германия)

AGC Glass Europe ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Interpane.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- AGC Glass Europe е част от AGC Group и е под крайния контрол на AGC Inc. То произвежда и преработва плоско стъкло за строителството, автомобилостроенето, соларното производство и специализирани отрасли чрез мрежа от обекти за производство и преработка на стъкло в цяла Европа,
- Interpane е семейно дружество с дейност в областта на производството и преработката на архитектурно стъкло в Европа.

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

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

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

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

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

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.10864 - AGC GLASS EUROPE / INTERPANE

Забележки могат да се изпращат до Комисията по електронна поща, по факс 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.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2022/C 341/04)

1. На 26 август 2022 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:

- BC Partners LLP („BC Partners“, САЩ),
- Bain Capital Investors, L.L.C. („Bain Capital“, Обединеното кралство),
- Fedrigoni S.p.A. („Fedrigoni“, Италия), под крайния контрол на Bain Capital.

BC Partners и Bain Capital ще придобият по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над Fedrigoni.

Концентрацията ще се извърши посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- BC Partners: международно дружество за частни капиталови инвестиции, чиято единствена дейност е да предоставя консултантски услуги. Фондовете, консултирани от BC Partners, включително BC Partners Management XI Limited, който е фондът на BC Partners, направил инвестицията във Fedrigoni, са чисто финансови инвеститори, докато техните портфейлни дружества извършват дейност в областта на финансовите услуги, здравеопазването, образованието, потребителите и търговията на дребно в Европа и Северна Америка,
- Bain Capital: дружество за частни капиталови инвестиции, което инвестира чрез своята група фондове в дружества в различни държави в области, като информационните технологии, здравеопазването, търговията на дребно и потребителските продукти, комуникациите, финансовите услуги и промишлеността/производството,
- Fedrigoni: производство и доставка на специални хартиени продукти и самозалепващи се материали за креативни приложения и луксозни опаковки, както и канцеларски материали в световен мащаб.

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.

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

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.10894 BC PARTNERS / BAIN CAPITAL / FEDRIGONI

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

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

Факс +32 22964301

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

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Пощенски адрес:

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистрация 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

(2022/C 341/05)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Dalmatinska janjetina“

ЕС №: PDO-HR-02799—17.8.2021

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Dalmatinska janjetina“

2. Държава членка или трета държава

Хърватия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

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

Месото „Dalmatinska janjetina“ е произведено от агнета от местната хърватска порода овце — Dalmatian Pramenka — които са родени, отгледани и заклани изцяло в посочения в точка 4 географски район.

При производството на „Dalmatinska janjetina“ клането на агнетата се извършва при достигане на възраст от 70 до 130 дни и на телесно тегло между 15 kg и 28 kg.

Отличителни характеристики на кланичните трупове на агнетата от породата Dalmatian Pramenka са тяхната средна до много добра конформация и лекото им до умерено покритие с мастна тъкан (степен 2 или 3). Кланичните трупове заедно с главата тежат 8—14 kg, на дължина са до 80 cm, а теглото на топлия труп е най-малко 45 %. Цветът на мускулната тъкан е бледорозов до розов, а месото на мускула longissimus dorsi съдържа под 4 % мазнини, като в състава си има поне пет различни летливи органични химични съединения от групата на терпените.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Месото „Dalmatinska janjetina“ се предлага целогодишно на пазара, единствено прясно и охладено, под формата на цял кланичен труп заедно с главата, бъбреците и окопобъбречната лой (които не са отделени от кланичния труп) и със или без карангия (черен дроб, бели дробове с трахея и сърце) и тестисите, които, ако са налични, се считат за част от кланичния труп, или като половинки кланичен труп, получен чрез симетрично разфасоване на трупа по неговата дължина, следвайки разделителната линия, минаваща през средата на главата, вратните, гръбначните, кръстните и опашните прешлени, гръдната кост и неподвижната става на седалищно-срамната кост.

Месото „Dalmatinska janjetina“ винаги се консумира стотвено. Месото е сочно, крехко, топящо се в устата и лишено от изразен аромат и вкус на овнешко.

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

До настъпване на клането на агнетата, използвани за производство на „Dalmatinska janjetina“, единствените им източник на храна са майчиното мляко и пасищата.

Пасищата представляват най-важният източник на храна за овцете, като покриват до 80 % от хранителните им нужди, докато останалите 20 % се състоят от сено и/или по-рядко от люцерна (предимно през зимата). Поне 80 % от фуража идва от посочения в точка 4 определен географски район на производство на „Dalmatinska janjetina“. Сеното се добива най-често от близките ливади, намиращи се в по-плодородните райони на Dalmatian Hinterland — планинските райони на Dalmatia — а в случаите на голяма нужда и по време на суша то се набавя и от райони, извън определения район на производство на „Dalmatinska janjetina“, по-специално от ливадите на Lika и Gorski Kotar, но единствено от следните окръзи: Област Zadar (района на град Gračac), област Lika-Senj (цялата област), област Karlovac (само територията на град Ogulin и общините на Josipdol, Plaški и Saborsko) и област Primorje-Gorski Kotar (само територията на градовете Vrbovsko, Delnice и Čabar, и общините Lokve, Fužine, Mrkopalj, Ravna Gora, Skrad и Brod Moravice). Сеното от посочените райони може да бъде използвано като допълващо фуража за овцете (но не и за агнетата) през зимата, когато овцете майки са в сухостоен период (бременност) и следователно не оказва влияние върху качеството и химичния състав на агнешкото месо.

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

Всички етапи от производството на „Dalmatinska janjetina“ трябва да бъдат извършвани в посочения в точка 4 определен географски район на производство.

Процесът на производство на „Dalmatinska janjetina“ включва отглеждането, чифтосването и агненето на овцете от породата Dalmatian Pramenka, както и отглеждането и клането на техните агнета.

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

Преди пускането им на пазара кланичните трупове и половинките кланични трупове на агнетата от порода Dalmatian Pramenka трябва да бъдат маркирани с печата на одобрената кланица, където е извършено клането, и опаковани в прозрачно, самозалепващо се пластмасово фолио.

Опаковането — т.е. обвиването на разфасованите и охладени кланични трупове на агнешко месо „Dalmatinska janjetina“ в пластмасово фолио — се извършва в кланиците в посочения в точка 4 район преди продуктът да бъде пуснат на пазара, главно с цел спазване на хигиенните изисквания (предотвратяване на контакта на кланичните трупове с източници на микробно замърсяване по време на обработката и транспорта), свежестта и качеството (предотвратяване на излагането на кланичните трупове на въздух, като по този начин се забавят химичните процеси, разграждащи мазнините и протеините в месото).

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

4. Кратко определение на географския район

„Dalmatinska janjetina“ се произвежда в административните граници на област Lika-Senj (единствено района на град Novalja и крайбрежните склонове на планинската верига Velebit на територията на община Karlobag) и област Zadar (само районите на градовете Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag и Zadar и общините Bibinje, Galovac, Jasenice,

Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi и Zemunik Donji) и на цялата територия на област Šibenik-Knin, област Split-Dalmatia и област Dubrovnik-Neretva.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

Природни фактори

Географският район Dalmatia включва три различни геоморфологични и климатични зони (крайбрежната и островна зона със средиземноморски климат, прилежащите райони на Dalmatian със субсредиземноморски климат и планинската зона с континентален климат), които, наред с въздействието на хората през вековете са повлияли пряко на растителната покривка в района. На местата, които са силно засегнати от вятъра бора или чиито почви са в най-висока степен деградирани и каменисти (напр. предпланинските участъци на планинската верига Velebit), има предимно пасища с медицински градински чай и декоративно коило (*Ass. Stipo-Salvietum officinalis*), с многобройни илирийски и илиро-адриатически ендемични видове, предимно тези, които са се адаптирали към сушата и силния вятър бора, особено видовете ароматни и медицински растения. Dalmatia е един от регионите на Европа с най-богатата флора, тъй като е местообитание на приблизително 3 500 различни вида растения, над 7 % от които са ендемични видове, наред с още по-големия брой стеноендемични видове (Ozimec et al., 2009, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije. Tradicijske sorte i pasmine Dalmacije, стр. 430). Пасищата във вътрешните части на Dalmatia се състоят предимно от илирийска власатка и луковична коелерия (*Ass. Festuco-Koelerietum officinalis*), в чийто флористичен състав преобладават множество ниски, предимно нискорастящи тревисти видове, вероятно получени в резултат на процеса на селекция, продължил хиляди години с извеждането на овцете на паша. Тези пасища се считат за типични пасища за овце (Rogošić, 2000: Gospodarenje mediteranskim prirodnim resursima, стр. 112). Това ясно доказва не само, че местната порода Dalmatian Pramenka е адаптирана към естествените условия с оскъдни хранителни вещества, но и че е оказала влияние върху ботаническия състав и характеристиките на пасищата. В допълнение към изобилието от различни растителни видове, отличителните черти на пасищата на Dalmatia в крайбрежния и островен район и вътрешните части на Dalmatia (хинтерланда) са техният ограничен брой, особено през сухите периоди на годината, и значителният дял на растителни видове с ниска хранителна стойност, съдържащи множество ароматни и антиоксидантни химични съединения (двуседелни растения) (Приложение 6.4. Krvavica et al., 2015, „Isparljivi sastojci arome dalmatinske janjetine“, Meso 1, стр. 58). Тези характеристики придават истински уникален характер на пасищата на Dalmatia, отличавайки ги значително от пасищата в континенталните райони, докато планинските зони, в които няма забавяне на растежа на растенията през лятото (и където няма суша, за разлика от по-ниските райони на вътрешните части на Dalmatia, бреговете и островите), изобилстват от растителните видове и също така разполагат с голямо количество пасища, като поради това традиционно се използват като ливади за производство на качествено сено или за паша през сухия период на годината.

Човешки фактор

Наименованието „Dalmatia“ е в тясна връзка с традицията за отглеждане на овце в този район. Още през IV век пр.н.е. илирийското племе на „далматите“ или „делматите“ се заселва на територията на днешна Dalmatia. Наименованието на това племе произлиза от илирийската дума за овца — „dalma“ или „delma“ — а римската провинция Dalmatia е кръстена на племето (Ozimec et al., 2009, Poljoprivredna bioraznolikost Dalmacije; Tradicijsko poljoprivredno bilje i domaće životinje, стр. 203, 204). Първите писмени сведения за овцевъдство в Dalmatia датират от края на XVII и началото на XIX век, докато в източник от 1808 г. се споменава за отглеждането на почти два милиона овце и кози (Defilippis, 2001, *Dalmatinska poljoprivreda u prošlosti*, стр. 83; в: *Kraljski Dalmatin*, 1808, стр. 218, 222). Съществуват исторически сведения за номадския начин на живот на овцевъдите в Dalmatia, които през летните месеци (от юни до август) водели овцете и козите си до близките планини, където пребивавали заедно с тях, като този обичай съществува и до днес в региона (планинските вериги Velebit, Dinarides, Svilaja, Kamešnica, Mosor и Biokovo). Овцевъдите правят това главно защото през лятото растителността спира да расте — с други думи няма достатъчно пасища и вода — в равнинните райони.

Традиционният начин за приготвяне на „Dalmatinska janjetina“ чрез печене на кланичния труп на агнето в неговата цялост заедно с главата (Brusić, 8000 godina uzgoja ovaca na hrvatskom Jadranu, стр. 416, 427, 428, 431) има съществено въздействие върху характеристиките на кланичния труп на агнетата от породата Dalmatian Pramenka (възрастта и теглото на агнетата), които следователно винаги се предлагат на пазара заедно с главата.

Специфична характеристика на продукта

Месото „Dalmatinska janjetina“ е високо ценено от потребителите, а заради своето изключителното качество се счита за кулинарен специалитет в Dalmatia. Теглото на кланичните трупове на агнетата от породата Dalmatian Pramenka ги причислява към категорията на кланичните трупове с ниско тегло. В сравнение с агнетата, отглеждани в континентални райони или тези отглеждани интензивно в кошари, кланичните трупове на агнетата от породата Dalmatian Pramenka са с по-висок добив при клане, а мускулната им тъкан е малко по-тъмна на цвят и съдържа по-малко мазнини. В месото на мускула longissimus dorsi има по-малко от 4 % мазнини (Vnušec, 2011, Odlike trupa i kakvoća mesa janjadi iz različitih sistema uzgoja, докторска дисертация, стр. 61), в него се съдържат повече различни летливи ароматни съединения, особено терпени (Krvavica et al., 2015, op. cit., стр. 62) и има специфичен състав на мастните киселини. Съчетанието от всички тези характеристики създава специфични органолептични свойства, които са особено ценени и признати от потребителите. Възрастта и телесното тегло на агнетата при клане, както и начинът на разфасоване на кланичните трупове в кланицата, се определят главно от традицията на овцевъдството, предвидената употреба на продукта и навиците на потребителите; следователно кланичните трупове на агнетата от породата Dalmatian Pramenka — т.е. „Dalmatinska janjetina“ — се пускат на пазара винаги заедно с главата, бърбреците и околобъречната лой и със или без карантията и тестисите.

Наименованието „Dalmatinska janjetina“ се използва традиционно в ежедневната реч, за което свидетелстват менютата на редица ресторанти в Dalmatia, както и на ресторанти в континентална Хърватия, а същото наименование се използва и в научната и професионална литература.

Причинно-следствена връзка между географския район и продукта

Причинно-следствената връзка между географския район и продукта „Dalmatinska janjetina“ се основава на специфичното качество на месото на агнетата от породата Dalmatian Pramenka и традиционния метод на отглеждане в конкретния географски район.

„Dalmatinska janjetina“ носи наименованието на района, в който се отглежда породата Dalmatian Pramenka (Dalmatia), като самото наименование на Dalmatia също така произлиза от илирийската дума за овца — „dalma“ или „delma“. Следователно може да се твърди, че от най-далечни времена Dalmatia е земя на овце и овцевъди.

Характеристиките на Dalmatian Pramenka — като например нейните здравина и жизненост и особено малката ѝ, заострена глава, гъвкавостта на челюстта и устните ѝ — показват, че тази порода се е адаптирала в продължение на хиляди години към суровите условия на далматинския карстов ландшафт, което ѝ е позволило да пасе на труднодостъпните пасища на скалистия релеф на Dalmatia, покрит с храстови съобщества, и да оцелява дори на най-недостъпните и диви терени, намиращи се по много стръмните склонове на крайбрежния регион. Освен това, пасищата във вътрешните части на Dalmatia са считани за типични за паша на овце, като това вероятно се обяснява със селекцията на растителния живот, получена в резултат от хилядите години паша, предимно на овце, като очевидно процесът на адаптация е протекъл двупосочно. Големият брой растителни видове в трите различни растителни зони, включващи значителен брой видове с ниска хранителна стойност, същевременно съдържащи множество ароматни и антиоксидантни химични съединения, които имат решаващо въздействие върху специфичния химичен състав на продукта, особено по отношение на състава на неговите мастни киселини (Vnušec, 2011, op. cit., стр. 67) и съставът на летливите ароматни съединения, са факторите, които до голяма степен обуславят специфичните аромат и вкус на „Dalmatinska janjetina“. В резултат на това ароматният профил на „Dalmatinska janjetina“ включва значително повече на брой различни летливи съставки от тези в други видове агнешко, особено по отношение на броя и на общия дял на терпените в сравнение с тези в континенталното агнешко (Krvavica et al., 2016, „Isparljivi sastojci mesa janjadi iz različitih zemljopisnih područja“, публикации, стр. 162). Терпените са метаболити на двусеменните растения, които имат засилено присъствие в уникалния и разнообразен флорален състав на пасищата в Dalmatia и които непокътнати се абсорбират директно в животинската тъкан (Krvavica et al., 2015, op. cit., стр. 58), като поради тази причина са считани в литературата за уникални растителни индикатори (Krvavica et al., 2016, op. cit., стр. 162). Освен това, тъй

като пашата в района, в който се отглежда породата Dalmatian Pramenka, е оскъдна през по-голямата част от годината, овцете и агнетата всекидневно изминават големи разстояния в търсене на храна, поради което месото „Dalmatinska janjetina“ е с по-ниско съдържание на мазнини и леко по-тъмен цвят (светлорозово до розово) в сравнение с това на другите видове агнешко. Ограничените възможности за паша водят също и до по-бавен растеж на агнетата, като в резултат на това храносмилателната им система е по-слабо развита; следователно добивът от кланичните трупове при клане е по-висок в сравнение с това на континенталните агнета (Mioč et al., 2012, „Dalmatinska janjetina“, публикации, стр. 31, 32, 34). С оглед на посоченото по-горе може да се заключи, че отличителните и специфични аромат и вкус на „Dalmatinska janjetina“ произтичат не само от характеристиките на породата и традиционния метод на отглеждане на овцете и агнетата, но и — и преди всичко — от специфичността на географския район, в който се отглежда породата Dalmatinska Pramenka.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/dokumenti-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20D%20-%20izmijenjena_02.2022_%C4%8Distopis.pdf

**Публикация на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктова спецификация
на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран
регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(2022/C 341/06)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ⁽¹⁾.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ, С КОЕТО СЕ ИЗМЕНЯ ЕДИННИЯТ ДОКУМЕНТ

„Priorat/Priorato“

PDO-ES-A1560-AM03

Дата на съобщението: 10.6.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Включване на нови по-малки географски единици

ОПИСАНИЕ:

Добавят се редица нови по-малки географски единици (местности и лозя).

С това изменение се изменя раздел 4.2 от продуктова спецификация, като се добавят букви б) и в). То обаче не засяга единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито едно от условията по член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г.

ОСНОВАНИЯ:

Освен по-малките географски единици, които понастоящем са признати в продуктова спецификация, регулаторният съвет за ЗНП „Priorat“ работи за идентифициране на наименованията на местностите в района със ЗНП, които са включени в поземления регистър и/или официалните карти, с цел да се запазят и популяризират местните наименования на обектите.

Във връзка с това регулаторният съвет използва актуални и исторически карти и документи от кадастъра, за да изготви и одобри списък на местностите в района със ЗНП „Priorat“ с цел да се гарантира, че местностите са „точно определени“ чрез карти и посочване на съответните кадастрални зони и парцели в съответствие с член 55 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33.

Отбелязахме също така, че в още по-малък мащаб някои лозя получават и свои собствени специфични наименования, които позволяват идентифицирането им. Регулаторният съвет трябва да впише в Регистъра на лозарите лозята, известни със специфично наименование на обекта или с традиционно наименование, за да може те да бъдат официално идентифицирани с това наименование. В съответствие с член 20, параграф 2 от Наредбата относно ЗНП „Priorat“ (Заповед ARP/188/2006 от 18 април 2006 г. на правителството на автономната област Каталония) регистърът трябва да включва, *inter alia*: „... наименованието на лозето, мястото и общината, където се намира лозарският парцел, района на производство, данните за зоната и парцелите от лозарския регистър на Каталония [Registro vitivinícola de Cataluña], сорта или сортовете грозде, които се отглеждат, и всяка информация, необходима за точното класифициране и локализиране на въпросното лозе“.

Наименованията, с които се обозначават местата в даден район (част от община), имат както техническа, така и културна функция: техническа, защото идентифицират местата по географски признак, и културна, защото предоставят информация за културата, езика или обичаите на хората, които са дали тези наименования. В този контекст наименованията на обектите представляват колективно наследство, което следва да се опазва като част от езиковото и културното наследство на даден район.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Ценността на наименованията на обектите като част от нематериалното културно наследство на дадена нация е призната, *inter alia*, от Деветата конференция на ООН по стандартизация на географските имена (Резолюция IX/4, Ню Йорк, август 2007 г.). Тази ценност е посочена и в преамбюла на Постановление 59/2001 от 23 януари 2001 г. на правителството на автономната област Каталония за създаване на Комитет за наименованията на обекти [*Comisión de Toponimia*] и за изменение на Постановление 78/1991 относно използването на наименованията на обекти.

В контекста на лозарството, и особено в района, обхванат от ЗНП „Priorat“, дългогодишното икономическо и културно значение на лозята за местното население и езиковите и етническите групи ясно показва тяхната ценност като нематериално културно наследство. Възможността за етикетиране на вино с наименованието на определена местност или лозе като „по-малка географска единица“ позволява да се идентифицира с точни географски данни мястото, където е отгледано гроздето. Това спомага и за запазване и популяризиране на наименованията, които предишните поколения лозари в района със ЗНП „Priorat“ са давали на различните обекти (части от общини), които съставляват определения географски район.

Целта е да се даде възможност на производителите на вина, на които е разрешено да ползват ЗНП, да идентифицират с точни географски данни мястото, където е отгледано гроздето, използвано за производството на дадено вино, като по този начин предоставят на потребителите възможно най-пълна информация и допринасят за запазване и популяризиране на наименованията, с които са известни местностите и лозята в района, в съответствие с местните обичаи.

2. Нови максимални добиви

ОПИСАНИЕ:

Максималните добиви за производство на грозде се намаляват, за да може виното да бъде етикетирано с някое от следните указания, които са свързани с различните признати географски единици: „*vila*“ (село), „*paraje*“ (местност), „*viña clasificada*“ (класифицирано лозе) и „*gran viña clasificada*“ (голямо класифицирано лозе).

С това изменение се изменят раздел 8.3, подраздел Б) от продуктовата спецификация и раздел 5.2 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито едно от условията по член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г.

ОСНОВАНИЯ:

Целта е да се подобри качеството и потребителят да бъде информиран с по-голяма точност за мястото на отглеждане на гроздето.

3. Изисквания за използване на нови указания върху етикета заедно с по-малки географски единици

ОПИСАНИЕ:

Променят се изискванията за използване на израза „*vino de vila de...*“ (вино от село ...) и се определят условията за използване на новите указания „*paraje*“, „*viña clasificada*“ и „*gran viña clasificada*“, всички заедно с наименованието на по-малка географска единица.

С това изменение се изменят раздел 8.3, подраздел Б) от продуктовата спецификация и раздел 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не отговаря на нито едно от условията по член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г.

ОСНОВАНИЯ:

Предложението е 100 % от гроздето да произхожда от въпросната по-малка географска единица в случаите, когато гореспомнатите незапълнителни указания се използват заедно с по-малки географски единици. Предлага се също така да се наложат ограничения по отношение на практиките на отглеждане и винопроизводство, така че по-малките географски единици да се посочват само когато типичните характеристики на вината със ЗНП „Priorat“ са изразени в най-голям степен и по-голямата част от гроздето произхожда от дългогодишни лозя с нисък добив на сортовете Garnacha Negra, Garnacha Peluda, Garnacha Blanca или Cariñena, които най-често се използват за производството на вина със ЗНП „Priorat“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

„Priorat“

„Priorato“

2. Вид на географското означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

3. Ликьорно вино

16. Вино от презряло грозде

4. Описание на виното или вината

1. ВИНО — бели вина и вина тип розé и бели и тип розé *vinos de finca* (специална каталонска категория висококачествени вина от единични лозя)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Чисти, бистри и бляскави вина. Подходяща наситеност на аромати и качество.

Бели вина: чисти, плодови, цветни или млечни аромати. Балансирани, пивки и свежи.

Отлежали в дървена бъчва бели вина: аромат на плодове и/или подправки. Балансирани с добра структура на небцето.

Вина тип розé: плодови и/или цветни аромати. При отпиване тези вина имат плодов вкус и задоволително продължителен послевкус, с добро начало и динамика на вкусовото усещане.

Освен това *vinos de finca* трябва да бъдат чисти и бистри на външен вид, с подходяща наситеност на аромати, а вкусът им да бъде добре структуриран на небцето.

* Съдържание на летливи киселини: вина, отлежали по-малко от една година: 16,5 meq/l; вина, отлежали над една година: 18 meq/l.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 250 mg/l, ако е по-голямо или равно на 5 g/l.

* Когато граничните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	13
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. ВИНО — червени вина и червени *vinos de finca*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Чисти, бистри и бляскави вина. Плодови и/или цветни, и/или минерални първични аромати. Балансирано начало и динамика на вкусовото усещане на небцето, с изразена структура и свежест.

Отлежали в дървена бъчва вина: чист и бистър външен вид. Баланс между първични, вторични и третични аромати. Наситено и приятно начало и динамика на вкусовото усещане на небцето, със задоволителна структура на танините.

Освен това *vinos de finca* трябва да бъдат чисти и бистри на външен вид, с подходяща наситеност на аромати, а вкусът им да бъде добре структуриран на небцето.

* Съдържание на летливи киселини: вина, отлежали по-малко от една година: 16,5 meq/l; вина, отлежали над една година: 20 meq/l.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, ако е по-голямо или равно на 5 g/l.

* Когато граничните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	13,5
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. ЛИКЬОРНО ВИНО (вино *rancio*, сладко ликьорно вино, бяло и червено вино *mistela*, естествено сладко вино)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вино *rancio*: чисто и бистро на външен вид, с цвят, вариращ от рубиненочервен до кафяв, с нюанси на теракота. Третични аромати, които са специфични за отлежаването. Доловими летливи киселини и възможни аромати на сушени плодове. Балансирана киселинност и гладка текстура на небцето.

Сладко вино *rancio*: като посоченото по-горе от гледна точка на външен вид и аромат. По отношение на вкуса — изразена гладка текстура и доловима сладост.

Сладко ликьорно вино: чист и бистър външен вид. Аромати на плодове и/или цветя, и/или подправки, и/или сушени плодове. Добра гладка текстура на небцето и доловима сладост.

Бяло вино *mistela*: чисто и бистро; със сламеножълт цвят, като е възможно да има златисти оттенъци. Аромати на прясно грозде, които наподобяват цветя, плодове и/или подправки. Добра гладка текстура, балансирана киселинност и доловима сладост.

Червено вино *mistela*: като посоченото по-горе, но с червен цвят, като е възможно да има виолетови оттенъци.

Вина с означение „естествено сладки“: чист и бистър външен вид. Аромати на плодове и/или цветя, и/или подправки, и/или сушени плодове. Възможни третични аромати. Добра гладка текстура на небцето и доловима сладост.

* Съдържание на летливи киселини: бели вина и вина тип розе: макс. 18 meq/l; червени вина: макс. 20 meq/l; вина *rancio*: макс. 40 meq/l.

* Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако съдържанието на захар е по-малко от 5 g/l, и 200 mg/l, ако е по-голямо или равно на 5 g/l.

* Когато граничните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. ВИНО ОТ ПРЕЗРЯЛО ГРОЗДЕ

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината от презряло грозде се произвеждат без изкуствено увеличаване на естественото алкохолно съдържание, като алкохолът се получава изцяло от ферментацията. Те трябва да имат естествено алкохолно съдържание над 15 обемни процента и минимално действително алкохолно съдържание от 13,5 обемни процента.

В рамките на тази категория вино *vimblanc* се счита за вино, получено от мъст от грозде Garnacha Tinta, ферментирало в съдове, направени предимно от дъбово дърво, всеки с максимална вместимост 100 литра.

Чист и бистър външен вид. Младите вина *vimblanc* следва да имат пурпурночервен цвят, който може да е с различна наситеност, докато отлежалите вина *vimblanc* могат да бъдат дори рубинени. Ухание на горски плодове. Възможни третични аромати. Добра гладка текстура на небцето и доловима сладост.

* Съдържание на летливи киселини: вина, отлежали по-малко от една година: макс. 16,5 meq/l; бели вина и вина тип розе, отлежали над една година: макс. 18 meq/l; червени вина, отлежали над една година: макс. 20 meq/l.

* Максимално съдържание на серен диоксид: бели вина и вина тип розе: 200 mg/l; червени вина: 150 mg/l.

* Когато граничните стойности не са посочени, се прилага действащото законодателство.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	13,5
Минимална обща киселинност	3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Винопроизводствени практики

5.1. Специфични енологични практики

1. Агротехническа практика

— За да се получи грозде с най-високо качество, трябва да се използват традиционните агротехнически практики.

Всички агротехнически практики трябва да са съобразени с околната среда и физиологичното равновесие на лозите. За да се получи грозде в оптимално състояние за винопроизводство, трябва да се прилагат агрономичните познания.

— Лозите трябва да бъдат подрязвани в традиционната чашовидна форма или по какъвто и да било друг начин, който гарантира най-доброто качество и богат аромат на вината.

- Минималната и максималната гъстота на засаждане са съответно 2 500 и 9 000 лози на хектар. За новозасадени лозя от 1 януари 2013 г. минималната и максималната гъстота на засаждане са съответно 3 000 и 9 000 лози на хектар.
- Напоояването трябва да бъде предварително одобрено и да се прилага единствено ако това е необходимо, за да оцелеят лозите или за да се гарантира или подобри качеството на гроздето.
- За препоръчване е събирането на реколтата да се извършва ръчно. Защитените вина може да се произвеждат само от грозде с минимално потенциално алкохолно съдържание от 12,5 обемни процента за вина от червени сортове и 12 обемни процента за вина от бели сортове.

2. Приложими ограничения при производството на вината

- При производството на мът трябва да бъдат следвани традиционните практики, при които се използва технология, насочена към оптимизиране на качеството на вината. При екстрахирането на мът или вино и отделянето им от ципите/джибриите трябва да се приложи подходящ натиск, за да се гарантира, че рандеманът не надвишава 65 литра вино на 100 kg набрано грозде.
- Вината с наименованието „*vino de finca*“, трябва да се произвеждат и да отлежават напълно отделно от другите вина във винарската изба и да бъдат разпознаваеми по всяко време. Максималният разрешен добив на гроздето, което ще се използва за производство на *vino de finca*, е с 15 % по-нисък от ограничението, определено за ЗНП. Техниките, използвани за събирането, транспортирането и обработката на гроздето, пресоването, контролът върху ферментацията, енологичните практики, прилагани през целия процес на винопроизводство, и отлежаването на виното следва да водят до получаването на продукти с най-високо качество.
- Вината, върху чийто етикет е разрешено да се посочва по-малка географска единица, трябва да се произвеждат и да отлежават отделно от другите вина във винарската изба и да бъдат разпознаваеми по всяко време.

5.2. Максимални добиви

1. Червени сортове

6 000 килограма грозде от хектар

2.

39 хектолитра от хектар

3. Бели сортове

8 000 килограма грозде от хектар

4. 52 хектолитра от хектар

5. Червени сортове, които се използват за производство на *vino de finca*

5 100 килограма грозде от хектар

6.

33,15 хектолитра от хектар

7. Бели сортове, които се използват за производство на *vino de finca*

6 800 килограма грозде от хектар

8.

44,2 хектолитра от хектар

9. Червени сортове, отглеждани в парцели с висока гъстота (5 000 до 9 000 лози на хектар). Към максималния добив се добавят 0,5 kg за всяка лоза, засадена като част от продукцията, която надвишава 5 000 лози на хектар.

6 000 килограма грозде от хектар

10.

39 хектолитра от хектар

11. Бели сортове, отглеждани в парцели с висока гъстота (5 000 до 9 000 лози на хектар). Към максималния добив се добавят 0,5 kg за всяка лоза, засадена като част от продукцията, която надвишава 5 000 лози на хектар.

8 000 килограма грозде от хектар

12.

52 хектолитра от хектар

13. Червени сортове, които се използват за производство на вино с указанието „*vila*“

5 000 килограма грозде от хектар

14.

32,5 хектолитра от хектар

15. Бели сортове, които се използват за производство на вино с указанието „*vila*“

7 000 килограма грозде от хектар

16.

45,5 хектолитра от хектар

17. Червени сортове, които се използват за производство на вино с указанието „*paraје*“ или с указанието „*viña clasificada*“

4 000 килограма грозде от хектар

18.

26 хектолитра от хектар

19. Бели сортове, които се използват за производство на вино с указанието „*paraје*“ или с указанието „*viña clasificada*“

6 000 килограма грозде от хектар

20.

39 хектолитра от хектар

21. Червени сортове, които се използват за производство на вино с указанието „*gran viña clasificada*“

3 000 килограма грозде от хектар

22.

19,5 хектолитра от хектар

23. Бели сортове, които се използват за производство на вино с указанието „*gran viña clasificada*“

4 000 килограма грозде от хектар

24.

26 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Bellmunt del Priorat; Gratallops; El Lloar; La Morera de Montsant и прилежащото към него село Escaladei; Poboleda; Porrera; Torroja del Priorat; La Vilella Alta; La Vilella Baixa; северната част на община Falset, обхващаща целите кадастрални зони 1, 4, 5, 6, 7, 21 и 25; парцели 38, 39, 40, 71, 92, западната част на 93 (1,69 ha), 96, 97, 98, 99, 100, 101, северната част на 102 (0,16 ha), 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 126, 128, 129, 130, 146, 147, 149 и 150 в зона 2; парцели 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, северната част на 47 (17 ha), северната част на 50 (2,6 ha), северната част на 52 (3 ha), северната част на 53 (14 ha), 54, 55, 56, 57, 58, 59 и 60 в зона 3; парцели 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, северната част на 28 (1,36 ha), северната част на 29 (3,85 ha), 63, 69, 72, 73, 74 и 75 в зона 19; парцели 18, 19, 20, 21, северната част на 27 (1,36 ha), северната част на 28 (2,04 ha), 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, северната част на 65 (0,85 ha),

67, 69, 70, 71, 75, 76, 77 и 78 в зона 20; парцели 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 и 40 в зона 22 и парцели 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47 и 48 в зона 24; и източната част на община Molar, обхващаща целите зони 5, 6 и 7, източната част на парцел 8 (0,45 ha), и парцели 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 37, 39, 40, 44, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 60, 62, 63, 65 и 68 в зона 4; парцели 29, 30, 31, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 176, 194, 197, 198, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 211 и 212 в зона 8; парцели 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 33, 34, 38, 39, 40, 44 и 45 в зона 9 и парцели 8, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 44, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65 и 72 в зона 10.

7. Винени сортове грозде

GARNACHA TINTA

MAZUELA — CARINENA

MAZUELA — SAMSÓ

8. Описание на връзката или връзките

Теренът, който е много хълмист, се състои от материали, произхождащи от палеозойската ера, главно шисти от периодите девон и карбон. Това са най-старите шисти в Каталония, които имат връзка с лозарството. Плитките почви са бедни на органични вещества и са образувани главно от разчупването на шистите, наречени *llicorell* или *llicorella* на каталонски език. Корените на лозите се простират надолу между парчетата шисти в търсене на вода и хранителни вещества, което придава на вината характерните им минерални нотки.

Що се отнася до климата, относителната изолираност на района от влиянието на морето и същевременно защитата от студените северни ветрове благодарение на Sierra de Montsant обуславят средна годишна температура между 14 и 12 градуса (в най-ниската част на района, разположена в подножието на Sierra de Montsant). Съществува обаче значителна разлика между температурите през деня и през нощта, особено през лятото, когато минималните температури през нощта могат да паднат чак до 12 градуса, докато максималната температура по обед може да достигне до 40 градуса. Температурата на повърхността на каменистата почва може да достигне дори по-високи стойности. Тези температурни амплитуди са благоприятни за процеса на постепенно узряване и за правилното развитие на фенолните съединения в гроздето.

Наред с геоложкия състав на земята и специфичната структура на почвата, ниското годишно количество на валежите (между 400 и 500 литра на квадратен метър) и северозападните ветрове, които предизвикват бързото изпаряване на повърхностната влага, благоприятстват бавното и пълно узряване на плодовете по лозите, което позволява събирането им в оптимална зрялост. От друга страна, твърдите почви и сухият климат като цяло възпрепятстват растежа на лозите. Това обаче означава, че заболяемостта на растенията е ниска, което гарантира добро качество на гроздето.

Тези природни фактори и характеристиките на лозята формират вкуса, плътността и структурата на вината „Priorat“.

Също така те са в основата на това вината от първите събрани реколти (бели, тип розе и червени) да бъдат бистри и бляскави, с характерни плодови аромати и изразени минерални нотки. Те са също свежи от гледна точка на киселинността и имат устойчив послевкус.

Високото съдържание на захар в определени сортове грозде Priorat определя специфичните характеристики на ликьорните вина. В миналото високото съдържание на захар, характерно за гроздето Priorat, е благоприятствало производството на голям брой вина с остатъчна сладост и/или високо алкохолно съдържание. Постепенното узряване на сортовете, като Garnacha, позволява производството на силни вина, които запазват сложността и свежестта на основния сорт.

Вината *gancio* са вина без остатъчна захар и с високо съдържание на минерали, които се произвеждат чрез процес на окисляване в дъбови бъчви или стъклени съдове. По време на процеса на окисляване вината придобиват третични аромати, включително аромати на сушени плодове, както и характерния си цвят, вариращ от рубиненочервено до кафяво с нюанси на теракота.

Сладките ликьорни вина се произвеждат чрез винификация на гроздето с висока концентрация на захар. След като естественото алкохолно съдържание достигне 8 обемни процента, се добавя алкохол от винен произход до достигане на 15 обемни процента. Вината се характеризират с чист външен вид, аромат на сушени плодове, добра структура на небцето и доловима сладост.

Вината *mistela* се произвеждат от мъст, към която се добавя алкохол от винен произход до достигане на алкохолно съдържание от 15 обемни процента. Това се извършва в продължение на седем дни чрез процес на преточване, с което се предотвратява ферментацията на естествените захари. Вината се характеризират с аромати на цветя и свежи плодове с отличителни нотки на подправки.

Естествено сладките вина се произвеждат от много богата на захари мъст, която частично ферментира до естествено минимално съдържание от 7 обемни процента и след това се допълва с алкохол с винен произход до достигане на най-малко 15 обемни процента. Вината се характеризират с аромати на плодове и подправки с нотки на сушени плодове.

Лозарството по хълмовете и стръмните склонове на този район е трудно и скъпо и дава ниски добиви. Това обаче са точните условия, които позволяват производството на висококачествени, концентрирани вина с високо алкохолно съдържание — съдържание, което им придава неповторими фини и деликатни аромати. При вината, произведени от презряло грозде, гроздето се изсушава или узрелият плод се оставя дълго време на лозата, което води до изпаряване на влагата. Тези техники водят до получаване на грозде с много висока концентрация на естествени захари, което е в основата на производството на такива вина. Тези вина имат минимално естествено алкохолно съдържание от 15 обемни процента, което не се увеличава изкуствено, и се характеризират с третичните си аромати на сушени плодове и добра структура на небцето.

9. Съществени допълнителни условия (опакване, етикетиране, други изисквания)

Правна уредба:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Опакване в рамките на определения географски район.

Описание на условието:

Основания:

— а се гарантира, че може да бъдат идентифицирани.

— За да се избегне влошаване на качеството. Съоръженията за бутилиране в района са приспособени към качеството и количеството на виното. Като се намалява времето за транспортиране, се избягват вредните въздействия на топлината и светлината, както и закъсненията.

— Мястото, където се бутилира виното, обикновено служи за определяне на неговия произход. Ако бутилирането се извършва както в района, така и извън него, то доверието на потребителите може да бъде подкопано, тъй като те считат, че всички етапи от производството на вино със ЗНП, се извършват под контрола на притежателите на това наименование.

Бутилирането извън района не може да се сравнява с бутилирането, което се извършва в района, но в различно съоръжение от това, в което е произведено виното, по следните причини:

— за всяко транспортиране на наливно вино на територията на района трябва да бъде давано разрешение;

— бутилирането трябва да се извършва само от оторизирани винарски изби, които отговарят на определени технически изисквания;

— оторизираните винарски изби може да приемат само грозде, мъст или вина, както и да произвеждат и бутилират вина, които са обхванати от това ЗНП;

— малкият размер на определения район гарантира, че времето за транспортиране може да бъде сведено до минимум; и

- виното остава в собствения си микроклимат и не се излага на промени на температурата и надморската височина, които биха могли да доведат до преждевременно отлежаване.

Правна уредба:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Всички видове опаковки трябва да носят гаранционен печат за еднократна употреба или номериран етикет, който се поставя в самата винарска изба.

Традиционното наименование и означението „*Denominación de Origen Calificada Priorat*“ (квалифицирано наименование за произход „Priorat“) трябва да бъдат изписани на видно място върху етикета на бутилираните вина, в същото зрително поле като задължителната информация. Височината на шрифта, използван за обозначаване на „Priorat“, не трябва да надвишава 4 mm, а на шрифта, използван за „*Denominación de Origen Calificada*“, не трябва да надвишава 2 mm.

Освен това етикетите трябва да съдържат наименованието на общината или пощенския код на бутилиращото предприятие или изпращача. Височината на шрифта, използван за обозначаване на общината, не трябва да надвишава 3 mm, освен когато това указание съдържа и съответства на наименованието на по-малка географска единица, което е допустимо да се използва.

Наименованието „*vino de finca*“ трябва да бъде поставено върху етикета, ако е приложимо, заедно с наименованието на ЗНП.

Указанията „*vino de vila de ...*“, „*paraje ...*“, „*viña clasificada ...*“ и „*gran viña clasificada ...*“, последвани от наименованието на по-малка географска единица, не може да се използват върху етикета на продукти, които не отговарят на следните изисквания:

- цялото грозде е отгледано във въпросната по-малка географска единица;
- добивът на грозде от хектар не надвишава определени пределни стойности;
- лозята са над определена възраст;
- най-малко 60 % от гроздето, използвано за производството на виното (90 % за вината с указанието „*gran viña clasificada*“), е от сортовете Mazuela, Garnacha Tinta, Garnacha Blanca или Garnacha Peluda.

Връзка към продуктова спецификация

<http://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxiu-plecs/PC-Priorat-DOQ-nov-21-control-de-canvis.pdf>

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

(2022/C 341/07)

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.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„ЛУКАНКА ТРОЯНСКА / LUKANKA TROYANSKA / ТРОЯНСКА ЛУКАНКА / TROYANSKA LUKANKA“

ЕС №: TSG-BG-02797 – 16.8.2021 г.

Държава членка или трета държава: България

1. Наименование за регистрация

„Луканка Троянска / Lukanka Troyanska / Троянска луканка / Troyanska lukanka“

2. Вид продукт

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3. Основания за регистрация

3.1. Продуктът:

- ☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;
- ☐ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Производството на „Луканка Троянска / Троянска луканка“ е свързано с традиционния начин на производство, по време на който микробиологичните, физико-химичните и биохимичните процеси, протичащи в месните суровини, формират стабилен цвят, добра структура, приятен аромат и вкус на готовия продукт. Особена роля за качеството на продукта има процесът на микробиологично зреене, което започва при подсушаването на луканката и протича през целия производствен цикъл и особено в началните етапи на сушенето.

Всички тези процеси (микробиологични, биохимични и физични), протичащи по време на зреенето, са основните, които формират специфичните органолептични качества, т.е. този букет от вкусово-ароматните качества и консистенция на „Луканка Троянска / Троянска луканка“.

Специфичният вкус и аромат се дължат също така в известна степен и на процеса „студено опушване“.

3.2. Наименованието:

- ☒ е било използвано традиционно за този специфичен продукт;
- ☐ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Поради популярността на продукта „Луканка Троянска / Троянска луканка“ наименованието се е разпространило масово във всички региони на страната и впоследствие производството се е осъществявало индустриално, като се е спазвала рецептурата и технологията, а сушенето се е извършвало в климатични сушилни, които дават възможност производството да е целогодишно и да не зависи от сезоните и регионите. Така луканката е придобила гражданственост с наименованието „Луканка Троянска / Троянска луканка“, без географският регион да влияе върху качеството и характеристиките на продукта.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Самото наименование „Троянска“ произхожда етимологично от името на гр. Троян, т.е. там, където за първи път е произведена и популяризирана от майстор Илия Таслаков. Той е един от първите производители на луканка в страната. През 1883 г. е внесъл в България първите машини за мелене на месо. (Христо Цачев, София Йончева и Магдалена Младенова. *От върха на XX век: Минало, настояще и бъдеще на месопереработвателната индустрия в България*. София, Кооперативно-издателска къща ХВП, 1999 г., стр. 65)

4. Описание

- 4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Луканка Троянска / Троянска луканка“ е пресован сурово-сушен и сурово-пушен месен продукт, приготвен от разпробено говеждо или биволско месо (охладено или замразено) и свинско месо (охладено или замразено), спомагателни суровини и натурални подправки, напълнена в естествени или изкуствени обвивки, плътно прилепнали към пълнежната маса. Луканката е подходяща за директна консумация, след обелване на обвивката.

Физични свойства — форма и размери

Прави или слабо извити, пресовани парчета с (ф) 50—80 mm; превързани двойно с канап или клипсовани, с дължина от 20 до 60 cm, а при слайсиране може и до 90 cm.

Химични свойства

— водно съдържание като процент от общата маса: $\leq 40\%$;

— общ белтък: $\geq 16,8\%$;

— сол: $\leq 5\%$;

— рН: не по-малко от 5,2.

Органолептични свойства

Външен вид и цвят:

— Обвивка: чиста, гладка, без петна, повреди и необичайни грапавини, без маслено изпотпяване, без вдлъбнатини и без празнини под обвивката, с тъмночервен до кафявочервен цвят, с обложение от суха бяла плесен, непроникваща във вътрешността, обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса.

Разрезна повърхност: равномерен и еднообразен строеж във вътрешността на разреза.

Консистенция: плътна, еластична.

Вкус и мирис: характерен, приятен, умерено солен с изразен аромат на подправките и характерен аромат на пушек, без вкус и мирис, различни от вложените подправки.

„Луканка Троянска / Троянска луканка“ може да се предлага на пазара като цели парчета или нарязана, във вакуумна опаковка, в целофан или в опаковка в модифицирана газова среда.

- 4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

За производството на продукта „Луканка Троянска / Троянска луканка“ се използват следните суровини и спомагателни материали:

Месо за 100 kg суровина (пълнежна маса):

— говеждо/биволско месо (охладено или замразено) с мазнини до 15 %: 60 kg;

— свинско месо (охладено или замразено) с мазнини до 10 %: 20 kg;

— свинско месо (охладено или замразено) с мазнини до 50 %: 20 kg.

Говеждото/биволското месо, както и свинското, са от целия труп, без филето и бонфилето, т.е. едносортно месо.

Подправки (за 100 kg месо):

— черен/бял пипер натурален: 300 g;

— захар: 300 g.

Други:

— сол: 2,3 kg;

— калиев нитрат (E 252): 100 g, или натриев нитрат (E 251): 85 g;

— антиоксидант – аскорбинова киселина (E 300): 50 g.

Допуска се влагането и на стартерни култури (закваски), в количество от 20 до 50 g на 100 kg пълнежна маса.

Тези култури представляват оптимизирани комбинации между отделни селектирани шамове бактерии от род *Lactobacillus*, *Micrococcus*, апатогенни коагулазо-отрицателни шамове *Staphylococcus* и *Pediosoccus*, които са в различни съотношения. Закваските влияят върху процесите на зреене и сушене, като участват в киселинообразуването, формирането на цвета, вкуса и аромата. Също така потискат развитието на нежеланата микрофлора.

Обвивки: естествени (осолени дебелите говежди черва/говежди чоз, слепи овчи черва) или изкуствени с диаметър (φ) 50–80 mm.

Канап, разрешен за хранителни цели или клипси с окачки.

Производствен метод

За производство на „Луканка Троянска / Троянска луканка“ се използва говеждо (биволско месо) и свинско месо, както е описано по-горе. Обезкостеното, обезжилено и сортирано месо се нарязва на парчета на ръка или с помощта на машина. Нарязаното на късове месо се претегля съгласно рецептурата, след което пълнежната маса се приготвя по един от следните три начина:

— смилане на месомелачна машина (волф) и смесване в кутер машина,

— смилане на месомелачна машина (волф) и смесване в бъркачка,

— смилане и смесване в кутер машина.

По време на смилането и смесването се добавят всички подправки, осоляващи материали и стартерна култура (закваска), в количества съгласно рецептурата. Получената пълнежна маса се пълни машинно в дебелите говежди черва, слепи овчи черва или в изкуствени обвивки, които се превързват двойно с канап или се клипсоват. Напълнената „Луканка Троянска / Троянска луканка“ се окачва на дървени или метални профили (бастуни), които се подреждат на колички за колбаси. В продължение на два-три дни парчетата луканка се подсушават и отцеждат при температура на въздуха между 8 °C (без използване на стартерни култури) и 24 °C (при използване на стартерни култури), и относителна влажност на въздуха 65—90 %, след което се преместват в сушилни камери.

След подсушаването и отцеждането „Луканка Троянска / Троянска луканка“ се подлага на студено опушване. Тази технологична операция се провежда в специализирани камери за студено опушване при температура на димовъздушната смес 14—25 °C от 2 до 24 часа в зависимост от камерите за опушване, които са налични в предприятието, след което се преместват в сушилни. Сушенето на луканките се извършва при температура на въздуха, не по-висока от 17 °C и относителна влажност на въздуха, не по-висока от 85 %, в естествени или климатични камери. По време на сушенето и зреенето се извършват от две до три пресования с преси с дървени, пластмасови или метални плоскости. Готовността за пресоване се преценява визуално от технолога. За първо пресоване луканките се поставят, след като при опипване се установи, че долният край и повърхността им е добре подсъхнала и парченцата тлъстини са леко изпъкнали под обвивката. Следващите пресования се извършват по преценка на технолога. Продължителността на престоя на луканките на пресите е от 12 до 24 часа при всяко пресоване. Пресоването се извършва с различни видове преси — механични или хидравлични. Силата на натиска на различните видове преси е в зависимост от степента на сушенето по преценка на технолога. В началото на процеса на сушене натискът е по-малък, а в края на сушенето е по-голям. При пресоването в резултат на механичния натиск слабо се повишава и температурата на продукта, което с кондензирането на влага по повърхността създава възможност за повърхностно обложение с бяла благородна плесен.

Технологичният процес на производство на „Луканка Троянска / Троянска луканка“ продължава минимум 20 денонощия до получаване на продукт с характерната структура и консистенция.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

„Луканка Троянска / Троянска луканка“ се произвежда по традиционна технология и е свързана с историята и идентичността на българския народ. Тя е част от многообразния асортимент сурово-сушени и сурово-пушени месни продукти, произвеждани десетилетия наред в България.

Занаятчийският начин на производство на „Луканка Троянска / Троянска луканка“ е практикуван през XIX и началото на XX век. По традиция се е осъществявал сезонно в естествени сушилни в балканските региони с подходящи климатични условия, какъвто е и гр. Троян.

Традиционният начин на производство, изразен в процеса на сушене и опушване, е направил този вид продукт уникален за България. По време на сушенето се поддържат определени параметри — температура и влажност на въздуха. Поради популярността си и с навлизането на климатичните сушилни, в които се поддържат параметрите на сушене на естествената среда, производството на „Луканка Троянска / Троянска луканка“ се разпространява масово във всички региони на страната и започва да се осъществява индустриално, като качествените характеристики и рецептурата на продукта са запазени и непроменени и до днес. Многогодишната практика показва, че при използването на традиционния метод с утвърдена рецептура и технология се получава сурово-сушен и пушен месен продукт „Луканка Троянска / Троянска луканка“ с определена форма и оригинални вкусово-ароматни качества.

Производството на „Луканка Троянска / Троянска луканка“ датира от средата на XIX век, като първият майстор е Илия Таслаков (1846—1942 г.) от гр. Троян.

По-късно, според „Международния търговско-индустриален алманах“, издаден през 1909 г., в България официално са били регистрирани 58 производители на пастърма и суджуци и 56 производители на луканки, сред които и „Луканка Троянска / Троянска луканка“. (Цачев, Х. и др. *От върха на XX век: Минало, настояще и бъдеще на месопраобръщателната индустрия в България*, стр. 66).

Съставът и качествените изисквания на „Луканка Троянска / Троянска луканка“ за първи път официално са стандартизирани през 1958 г. в Български държавен стандарт „БДС 2589-58 Луканки“. Утвърдени са основните правила и норми за технологичния процес, осигуряващи този висококачествен продукт.

Технологията за производство на „Луканка Троянска / Троянска луканка“ е описана и в изданието „Производство и пласмент на месни продукти“ (1963 г.) и „Сборник технологични инструкции за производство на месни произведения“ (1980 г.), както и в Техническо условие (ТУ) № 34/83 за „Луканка Троянска“, НАПС, София, 1983 г., където съставът е претърпял незначителна промяна, която не е оказала влияние върху органолептичните качества на продукта. Начинът на приготвяне остава непроменен с течение на времето.

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



■ Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG