

Официален вестник на Европейския съюз

C 346



Издание
на български език

Информация и известия

Година 65

9 септември 2022 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2022/C 346/01	Оттегляне на актове на Комисията	1
---------------	--	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2022/C 346/02	Обменен курс на еврото — 8 септември 2022 година	2
---------------	--	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2022/C 346/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL) ⁽¹⁾	3
2022/C 346/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10702 — KPS CAPITAL PARTNERS/REAL ALLOY EUROPE) ⁽¹⁾	5

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2022/С 346/05	Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	7
2022/С 346/06	Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация 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	12

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Оттегляне на актове на Комисията

(2022/C 346/01)

Списък на актовете, които трябва да бъдат премахнати от действащите достижения на правото на ЕС

Решения на Комисията

Решение 93/454/ЕИО, Евратом на Комисията от 22 юли 1993 година за определяне на данъците, свързани с производството и вноса за целите на прилагането на член 1 от Директива 89/130/ЕИО, Евратом на Съвета за хармонизиране на образуването на брутния национален продукт по пазарни цени

(OB L 213, 24.8.1993 г., стр. 18).

Решение 93/475/ЕИО, Евратом на Комисията от 22 юли 1993 г. за определяне на производствените и вносните субсидии за целите на прилагането на член 1 от Директива 89/130/ЕИО, Евратом на Съвета за хармонизиране на образуването на брутния национален продукт по пазарни цени

(OB L 224, 3.9.1993 г., стр. 27).

Решение 93/570/ЕИО, Евратом на Комисията от 4 октомври 1993 г. за определяне на разграничението между „други данъци, свързани с производството“ и „междинно потребление“ за целите на прилагането на член 1 от Директива 89/130/ЕИО, Евратом на Съвета за хармонизиране на образуването на брутния национален продукт по пазарни цени

(OB L 276, 9.11.1993 г., стр. 13).

Решение 97/157/ЕО, Евратом на Комисията от 12 февруари 1997 г. относно третирането на дохода на предприятия за колективни инвестиции за целите на прилагането на Директива 89/130/ЕИО на Съвета, Евратом относно хармонизирането на образуването за брутния национален продукт по пазарни цени (текст от значение за ЕИП)

(OB L 60, 1.3.1997 г., стр. 63).

Решение 97/178/ЕО, Евратом на Комисията от 10 февруари 1997 г. за определяне на методологията за прехода между Европейската система на национални и регионални сметки на Общността (ESA 95) и Европейската система на общи икономически сметки (ESA второ издание)

(OB L 75, 15.3.1997 г., стр. 44).

Решение 97/619/ЕО, Евратом на Комисията от 3 септември 1997 г. относно промените в прогнозите на БНП за целите на изпълнението на Директива 89/130/ЕИО, Евратом на Съвета за хармонизиране на образуването на брутния национален продукт по пазарни цени

(OB L 252, 16.9.1997 г., стр. 33).

Решение 98/501/ЕО, Евратом на Комисията от 24 юли 1998 г. относно някои специфични сделки, установени в работата по Протокола за процедурата при прекомерен дефицит за прилагане на член 1 от Директива 89/130/ЕИО, Евратом на Съвета за хармонизиране на изчисляването на брутния национален продукт по пазарни цени

(OB L 225, 12.8.1998 г., стр. 29).

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

8 септември 2022 година

(2022/C 346/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс
USD щатски долар	1,0009	CAD канадски долар	1,3134
JPY японска йена	143,65	HKD хонконгски долар	7,8568
DKK датска крона	7,4365	NZD новозеландски долар	1,6491
GBP лира стерлинг	0,86656	SGD сингапурски долар	1,4054
SEK шведска крона	10,7075	KRW южнокорейски вон	1 381,70
CHF швейцарски франк	0,9739	ZAR южноафрикански ранд	17,3797
ISK исландска крона	140,30	CNY китайски юан рен-мин-би	6,9564
NOK норвежка крона	10,0615	HRK хърватска куна	7,5150
BGN български лев	1,9558	IDR индонезийска рупия	14 891,86
CZK чешка крона	24,543	MYR малайзийски рингит	4,5051
HUF унгарски форинт	395,48	PHP филипинско песо	57,031
PLN полска злота	4,7155	RUB руска рубла	
RON румънска лея	4,8756	THB тайландски бат	36,418
TRY турска лира	18,2546	BRL бразилски реал	5,2042
AUD австралийски долар	1,4824	MXN мексиканско песо	20,0130
		INR индийска рупия	79,7375

⁽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.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL)

(текст от значение за ЕИП)

(2022/C 346/03)

1. На 1 септември 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:

- Norsk Hydro ASA („Hydro“, Норвегия),
- Alumetal S.A. („Alumetal“, Полша).

Предприятие Hydro ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Alumetal.

Концентрацията се извършва посредством публичен търг.

На 13 май 2022 г. Комисията вече получи уведомление за същата концентрация, но впоследствие това уведомление бе оттеглено на 7 юни 2022 г.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Hydro е напълно интегрирано дружество за алуминий и извършва дейност по цялата верига за създаване на стойност в производството на алуминий — от боксит, двуалуминиев триоксид и производство на енергия до производството на първичен алуминий, екструдирани алуминиеви продукти и рециклиране на алуминий. По-специално Hydro произвежда леярски сплави на основата главно на първичен алуминий.
- Alumetal е основно производител на алуминиеви леярски сплави, произвеждани главно от вторичен алуминий. Alumetal също така произвежда матерни сплави, които използва вътрешно, но също и продава на трети страни.

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

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

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

M.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL

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

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.10702 — KPS CAPITAL PARTNERS/REAL ALLOY EUROPE)

(текст от значение за ЕИП)

(2022/C 346/04)

1. На 31 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:

- Speira BidCo I GmbH (Германия), под контрола на предприятие Speira (Германия), което на свой ред е под крайния контрол на предприятие KPS Capital Partners, LP („KPS“, САЩ),
- Real Alloy UK Holdco Ltd. („Real Alloy UK“, Англия), под контрола на предприятие Real Alloy Holding, LLC (САЩ),
- Evergreen Holding GmbH („Evergreen“, Германия), под контрола на предприятие Real Alloy Holding, LLC (САЩ).

Предприятие Speira BidCo I GmbH ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над целите предприятия Real Alloy UK и Evergreen („Real Alloy Europe“). Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- предприятие KPS управлява инвестиционни фондове в световен мащаб чрез свързаните с него субекти за управление, като се съсредоточава, наред с другото, върху производствени и промишлени дружества в различни отрасли, включително няколко производители на алуминиеви продукти, които извършват дейност както в ЕИП, така и в световен мащаб;
- предприятие Speira BidCo I GmbH е портфейлно дружество под едноличния контрол на предприятие Speira. Speira, което е под крайния контрол на KPS, е производител на усъвършенствани плосковалцовани продукти от алуминий. Плосковалцованите продукти от алуминий са група полуготови плоски алуминиеви продукти, които могат да се използват за редица приложения, включително в автомобилната промишленост, производството на опаковки, печатарската промишленост, инженерството, сградния и строителния сектор;
- предприятие Real Alloy Europe обхваща цялата стопанска дейност на групата Real Alloy Group в ЕИП и Обединеното кралство. Групата извършва дейност за рециклиране на алуминиеви продукти и производство на леярни и ковани сплави в Европа и Северна Америка. Чрез своите дъщерни дружества и заводи в Германия, Франция и Норвегия Evergreen извършва дейност за добив, преработка и рециклиране на алуминиев и магнезиев скрап, дроси, солна шлака и странични продукти от тях и произвежда вторични алуминиеви сплави и вторичен магнезий. Real Alloy UK извършва дейност за добив, преработка и рециклиране на алуминиев скрап, шлаки, солена шлака и странични продукти от тях и с производство на вторични алуминиеви сплави. Поради това и двете целеви дружества могат да бъдат описани като рециклиращи алуминий и магнезий и произвеждащи специализирани сплави трети страни.

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

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

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

M.10702 — KPS CAPITAL PARTNERS/REAL ALLOY EUROPE

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

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2022/С 346/05)

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 рамките на три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Châtaigne des Cévennes“

ЕС №: PDO-FR-02639 – 7.10.2020

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования

„Châtaigne des Cévennes“

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени.

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

С „Châtaigne des Cévennes“ се обозначават пресни, сушени или преработени в брашно плодове от вида *Castanea sativa* и от група традиционни сортове с общи характеристики, произхождащи от градини с присадени кестенови дървета. Пресните плодове са елипсоидни, триъгълни или кръгли, с цвят, вариращ от светло- до тъмнокафяв, като по някои от тях може да има вертикални ивици. След обелване ядката им е с кремавобял до бледожълт цвят и с добре изразени жилки по повърхността. Вътрешната ципа (tan) може да проникне в ядката до степен да я раздели. След анализ на 100 g обелени пресни кестени се установява съдържание на сухо вещество най-малко 37 % и общо съдържание на въглехидрати най-малко 34 %. Пресните плодове „Châtaigne des Cévennes“ се разделят по сортове, калибрират се по размер (диаметър по-голям от или равен на 20 mm) и се сортират. Що се отнася до санитарното качество, кестените се сортират, така че делът на неотговарящите на изискванията плодове да не е по-голям от или равен на 10 %, включително най-много 2 % засегнати от влошаване на качеството продукти. При консумация се усеща ясно изразен сладък вкус, а ароматите на мед, на топло мляко, на сушени плодове, на виолетки и на сладък картоф са наситени и трайни. Консистенцията е мека и слабо трошлива.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

В сухо състояние смалената ядка запазва първоначалната си форма и цвят и излъчва ухания на сушени плодове, на карамел и на топъл хляб. При последващото смилане и пресяване се получава брашно с фина и мека консистенция. Най-малко 80 % от смляното брашно трябва да преминава през сито с размер на отворите 250 µm. Съдържанието на влага е по-малко от 10 %. Цветът му е белезникав или на слонова кост с наличие на редки кафяви до черни частици. Има аромат на орехи/лешници, към който може да се примесва мирисът на препечен хляб.

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

—

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

Всички етапи на производството и преработката на „Châtaigne des Cévennes“ се извършват в географския район.

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

—

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

—

4. Кратко определение на географския район

Периметърът на този район обхваща територията на следните 206 общини, въз основа на официалния географски кодекс за 2019 г.:

Департамент Gard:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Colognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoules, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Департамент Hérault:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélieux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Департамент Lozère:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubièrettes, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévenchères, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Департамент Aveyron: Arnac-sur-Dourdou.

Департамент Tarn: Murat-sur-Vèbre.

5. Връзка с географския район

Връзката между „Châtaine des Cévennes“ и околната му среда се дължи на факта, че кестеновите дървета от традиционните и местните сортове са подходящи за условията на средиземноморския климат и за насечения релеф на Cévennes, което придава на продукта отличителни качества, които са се съхранили във времето благодарение на уменията на хората по отношение на стопанисването на кестеновите гори и добива на кестени от тях.

Специфична характеристика на географския район

Географският район, в който са засадени кестените, се определя от хомогенни природни фактори, съответстващи на нуждите на вида *Castanea sativa* за неговото развитие и поддържане в околната среда. Кестеновото дърво е адаптирано към климата от средиземноморски тип, в който попадат планините Cévennes. За него са характерни горещо и сухо лято и мека зима. По западната периферия на тази територия се усеща слабо океанско влияние. Средното годишно количество на валежите е от порядъка на 700—1 300 mm и съответства на нуждите от вода на кестеновите дървета, които са приблизително 700 mm годишно, с увеличение след 15 август. Засадената с кестени територия на Cévennes се разпростира на 150 m до 900 m надморска височина. Топографска особеност на Cévennes са стръмните склонове, които заемат почти цялата площ. Те представляват поредица от успоредни, много дълбоко насечени долини, разположени от всяка страна на различните водни потоци (конфигурация „рибена кост“), като от север на юг се редуват: Altier-Chassezac, Cèze, Tarn, Gardons, Hérault, Orb, Mare, Jaur, Thoré. Основните скали са с кристална структура от типа шисти, гнайс, гранити или пясъчници. От тях са получени почви със стойност на pH не повече от 7, балансирана гранулометрия, които не задушават растенията и са с ниско съдържание на глина. Те не съдържат активен варовик или само много малки количества (под 4 %).

От публикуваното в годишниците на Национален парк Cévennes проучване на Jean GALZIN относно топонимията на парцелите в департаментите Gard и Lozère през 1986 г. става видно, че отглеждането на кестени води началото си още от 1000 година от новата ера. Текстовете от Средновековието на свой ред свидетелстват за отглеждането на кестени и за неговия подем.

В зависимост от климатичните и демографските влияния, отглеждането на кестени се променя благодарение на земеустройствените практики. Благоустрояването на тези производствени земеделски площи се изразява в засаждане върху обезлесени парцели и прокарване на канали за напояване („béals“) и на отводнителни канавки („trincats“). В зоните с наклон, за да се ограничи подкопаването и да се създадат благоприятни условия за по-дълбоки почви, се изграждат стени от суха каменна зидария: след това кестеновите гори се оформят на тераси, наричани по тези места „faïsses“ или „bancels“.

Тези направени от човека подобрения представляват строителното наследство на Cévennes, което и в наши дни е добре приспособено към съвременните практики на отглеждане.

От XVI век кестеновите дървета играят съществена роля в хранителните ресурси. Така „хлебното дърво“ допринасяло за способността на жителите на Cévennes да устояват през трудните периоди на продоволствени кризи или конфликти, по-специално за тази на протестантите и на камизардите по време на религиозните войни. В средата на XX век с обезлюдяването на селските райони и появата на вредители (гниене по кестените, шанкър и др.) отглеждането на кестени намалява. На последващ етап, благодарение на уменията на кестеновците от Cévennes и на експертния им опит и владенето от тях на техниките на присаждане, най-подходящите за района сортове оцеляват и дори заемат по-големи площи. Разработени са сортове с вкусови качества за консумация в прясно състояние, капацитет за

съхранение (по-специално лесно обелване) и подходящи за различните видове предлагане на пазара. Уменията се състоят в това в кестеновата градина да има няколко сорта, което да позволи събирането на реколтата да се разпростре във времето благодарение на най-ранните и на по-късните сортове. Кестеновълът гарантира снабдяването на стопанството и устояването на неблагоприятните климатични условия и на санитарните рискове.

Събраните през есента кестени могат да се консумират в прясно състояние. По традиция една част е била предназначена за сушене, за да може да се консумират през цялата останала част от годината. Така сушенето на кестените се извършва в постройки, които в североизточната част на географския район са наричани „clèdes“, а в югозападната му част „sécadous“.

Освен това в Cévennes е имало мелници, построени в самите стопанства, в които течението на водните потоци се използва за въртене на мелничния камък и смилане на сушените кестени. Тази практика е показателна за традиционното производство на кестеново брашно на територията. Свидетелства за нея се откриват в стари текстове като този на Thomas Platter през 1596 г., близо до Valleraugue, който описва как кестените „се преработват под грижите на жителите на Cévennes в брашно, от което правят хляб, който е много сладък“.

Специфична характеристика на продукта

Наименованието „Châtaigne des Cévennes“ включва трите форми — пресни кестени, сушени кестени и брашно от кестени, с които се вземат предвид традиционните практики, но и промените в потреблението. Пресните плодове са с цвят, вариращ от светло- до тъмнокафяв, а по някои от тях може да има вертикални ивици. След обелване ядката им е с кремавобял до бледожълт цвят и с добре изразени жилки по повърхността. Вътрешната ципа може да прониква в ядката до степен да я раздели. При консумация се усеща ясно изразен сладък вкус. Ароматите на мед, на топло мляко, на сушени плодове, на виолетки и на сладък картоф са наситени и трайни. Консистенцията е мека.

В Cévennes кестените традиционно са били белени и изсушавани. Получената в този случай ядка е по-малка, като същевременно запазва първоначалната си форма и цвят. Тя излъчва ухания на сушени плодове, на карамел и на топъл хляб.

При смилането на сушените кестени се получава брашно с фина и мека консистенция, а цветът му е безцветен или на слонова кост с наличие на редки кафяви до черни частици и е с аромат на орехи/лешници, към който може да се примесва мирисът на препечен хляб.

Причинно-следствена връзка

Многообразието на природните фактори и на уменията е в основата на букета от сортове, включени в списъка на традиционните и местните сортове. То придава на тези традиционни сортове общите им вкусови характеристики, и по-специално сладък вкус и мека текстура, които се откриват във всеки от тях.

Органолептичните характеристики на „Châtaigne des Cévennes“ се дължат и на средиземноморския климат. Сухото и горещо лято позволява концентриране на сладките и ароматните съставки на плодовете. Валежите в Cévennes, които от средата на август стават по-интензивни, благоприятстват наедряването на външната обвивка и плодовете в нея, което обуславя размера им. Същевременно, с физическото си въздействие хидратирането на ядката придава на месестата част мека консистенция.

През есента, поради разликите в температурата, плодовете достигат пълна зрялост от септември до декември в зависимост от сорта и мястото на засаждане (надморската височина). Благоустрояването на територията на Cévennes и земеделските практики водят до създаването на здрави кестенови гори, от които се добиват плодове с добри размери и признати хранителни качества, както и с характерен сладък вкус.

Използването на ресурсите на кестеновите гори е ставало също и чрез различни форми на съхранение на плодовете. Както бе пояснено от Daniel TRAVIER през май 2004 г. по време на конференция на тема „L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles“ („Хлебното дърво на Cévennes или история и роля на кестеновите гори в традиционния Cévennes“), това е резултат от „изобилно производство, надвишавашо значително непосредственото потребление“ в прясно състояние.

Така заради тези възможности за съхранение се развива специфично строителство: постройките, наричани „clède“, са типичен елемент от пейзажа и уменията на жителите на Cévennes за сушене на плодовете. Методът от Cévennes на сушене в „cléda“ е традиционният начин за съхранение, „най-добрият“ по думите на Antoine Augustin Parmentier в труда му, озаглавен „Traité de la Châtaigne“ („Трактат за кестена“) и публикуван през 1780 г. Благодарение на овладяването на строителството на тези „clèdes“, които създават изолирано място, и на изсушаването на въздуха в тях с помощта на източник на умерена и постоянна топлина, местните практики са се утвърдили и подобрявали, като са давали възможност сушените кестени да запазят във времето сладкия си вкус и първоначалната си мека консистенция.

Смилането на сушените кестени също е форма на консервиране на плодовете и дава възможност за получаване на фино брашно със сладък вкус, отразяващ букета от сортовете кестени на Cévennes. Броят на мелниците на тази територия е значителен: поне по една на всяко селце и до десет мелници на община за смилане в зависимост от нуждите. През 2016 г. петте мелници, които покриват по-голямата част от територията, съответстват на динамиката на преработвателите, за да се оползотворяват кестените на Cévennes.

Плодовете се използват и за производството на вкусни ястия като „Bajanat“ — традиционна супа от Cévennes, в която кестените са топящи се в устата и сладки. Те се консумират и приготвени „affachade“, т.е. печени в надупчен тиган, като стават меки, сладки и без горчивина. Брашното се използва при производството на вафли, сладкиши или хляб.

Така трите форми, в които се предлагат кестените от Cévennes, съответстват на традиционните и на съвременните практики и модели на консумация.

Отглеждането на кестени е резултат от взаимодействието между природната среда и набор от човешки фактори. Физическите характеристики на района на Cévennes са в основата на историята на кестеновите гори, типичните характеристики на продуктите и затвърждаването на уменията.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация 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 346/06)

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

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

„Hofer Rindfleischwurst“

EC №: PGI-DE-0722-AM01 — 17.6.2020

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Група заявител и законен интерес

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Заявителят, предложил изменението, е същият като първоначалния заявител. Това е асоциация на производители/преработватели на защитените продукти.

Адрес: Hohe Straße 20, 95030 Hof

Държава: Германия

Адрес(и) на електронна поща: Fleischer-innung-hof@t-online.de

2. Държава членка или трета държава

Германия

3. Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☒ Връзка
- ☐ Етиктиране
- ☐ Друго

4. Вид на изменението/измененията

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

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. Изменение/изменения

5.1. Описание на продукта

1. Изменение

- 1) В следното изречение на първия абзац: „С меката смес за колбаса се напълва изкуствено черво (от целофан), като се използват черва с диаметър 40—55 mm“, думите „(от целофан)“ се заличават.

Много производители използват изкуствени обвивки от други материали. Това обаче не оказва отрицателно въздействие върху качеството на „Hofer Rindfleischwurst“.

2. Изменение

- 2) В първия абзац се заличава следното изречение: „В зависимост от диаметъра като единично изделие „Hofer Rindfleischwurst“ е с максимална дължина до 50 cm, а в зависимост от дължината теглото му варира от 150 g до 800 g.“

В някои случаи се произвеждат по-дълги или по-леки/по-тежки колбаси. Тъй като това не оказва въздействие върху качеството на продукта, няма нужда от ограничение в това отношение.

3. Изменение

- 3) В шестия абзац, в изречението „съдържанието на вода е между 50 % и 55 %, съдържанието на мазнини е между 25 % и 30 %“, „25 %“ се заменя с „20 %“.

Съгласно техните рецепти, много от производителите винаги са произвеждали „Hofer Rindfleischwurst“ с малко по-ниско съдържание на мазнини. Минималното съдържание на мазнини е коригирано така, че да не възпрепятства традиционното им производство. Това не се отразява на качеството на „Hofer Rindfleischwurst“.

4. Изменение

- 4) В шестия абзац, в изречението „Количествената пропорция на свинското месо и сланината от гърба достига най-много до 30 %“, „30 %“ се заменя с „40 %“.

Съгласно техните рецепти, много от производителите винаги са произвеждали „Hofer Rindfleischwurst“ с по-голяма количествена пропорция на свинското месо и сланината от гърба. Максималната пропорция е коригирана така, че да не възпрепятства традиционното им производство. Това не се отразява на максималното съдържание на мазнини.

5. Изменение

- 5) Последното изречение в осмия абзац — „Следователно за производството на „Hofer Rindfleischwurst“ не се използва месо от млади говеда“, се заличава.

Месото от по-млади животни за клане, т.е. млади говеда, винаги е било използвано в производствения процес. Тъй като това не оказва неблагоприятно въздействие върху качеството на продукта, съществуващото ограничение не е необходимо.

6. Изменение

- 6) В първото изречение на деветия абзац — „Hofer Rindfleischwurst“ съдържа като основна суровина говеждо месо без мастни тъкани и сухожилия от селекция R I (в съотношение 2/3) и сланина от гърба на свинете от селекция S VIII (в съотношение 1/3)“, думите „в съотношение 2/3“ се заменят с „поне 60 %“, а „селекция S VIII“ се заменя със „селекция S VIII и S I (комбиниран дял макс. 40 %)“.

Корекцията и изменението на процентите са следствие от промяната в процента, посочен в точка 4, и служат за хармонизиране и поясняване на цялата спецификация. Съгласно техните рецепти, много от производителите винаги са произвеждали „Hofer Rindfleischwurst“ с по-голяма количествена пропорция на свинското месо и сланината от гърба. Максималната пропорция е коригирана така, че да не възпрепятства традиционното им производство.

7. Изменение

- 7) В деветия абзац последното изречение — „Може да се добави малко количество свинско месо от селекция S I заедно със сланината от гърба, но това се прави по-рядко“, се заличава.

Със сигурност някои производители традиционно добавят свинско месо. Тъй като предишното изречение съдържа включването на свинско месо (вж. изменение № 6), това изречение е излишно и следователно може да бъде заличено.

8. Изменение

- 8) Десетият абзац — „Използваното говеждо месо е предимно от крави и по-рядко от бикове. Транжира се месо от говеждия бут, като съдържанието на мазнини е около 5 %. Доколкото се използва свинско месо, то представлява месо от бут, като съдържанието на мазнини е около 4 %. Съдържанието на мазнини в използваната сланина от гърба е около 70 %.“, се заличава.

Тъй като отделните разфасовки и полът на използваните кланични трупове нямат значително въздействие върху качеството на крайния продукт, няма нужда от подробни изисквания по отношение на тях. Същото важи и за съдържанието на мазнини в отделните разфасовки.

5.2. Доказателство за произход

1. Изменение

- 1) Във второто изречение от първия абзац — „Кланицата получава копие от паспорта на едрия рогат добитък и докладва на Мюнхен чрез базата данни за едрия рогат добитък, че е извършила клането“, думите „на Мюнхен“ се заличават.

Посочването на местонахождението на базата данни за едър рогат добитък е без значение и следователно може да бъде пропуснато.

2. Изменение

- 2) В третото изречение от първия абзац — „По време на транжирането, сортирането и по-нататъшната обработка на суровините за производството на „Hofer Rindfleischwurst“ формирането на партиди и писмената документация осигуряват доказателство за проследимост“, думите „формирането на партиди и писмената документация осигуряват доказателство за проследимост“ се заменят с „проследимостта отговаря на законовите изисквания“.

Особено по-малките занаятчийски предприятия невинаги могат да гарантират такава подробна документация. Спазването на законовите изисквания е достатъчно.

3. Изменение

- 3) Последното изречение в първия абзац — „По този начин преработвателното предприятие може да посочи точно кои суровини са преработени в неговия „Hofer Rindfleischwurst“, посочвайки от кои животни са, както и тяхното място на произход“, се заличава.

Особено по-малките занаятчийски предприятия невинаги могат да гарантират такава подробна документация. Спазването на законовите изисквания също е достатъчно в това отношение.

4. Изменение

- 4) Във второто изречение в втория абзац — „Hofer Rindfleischwurst“ и името на производителя са отпечатани върху синтетичната обвивка“, думите „и името на производителя“ се заличават.

Не всички производители разполагат с обвивки, на които специално са отпечатани имената им, например поради ценови съображения. Отпечатването на наименованието „Hofer Rindfleischwurst“ е достатъчно, при условие че името на производителя е посочено на друго място (например върху етикета).

5.3. Метод на производство

1. Изменение

- 1) Във второто изречение на първия абзац — „Тази суровина произхожда от едър рогат добитък и свине, които са родени и отгледани главно в определения географски район и извън него, най-вече в провинциите Oberfranken, Oberpfalz и Thuringia“, преди думата „родени“ се вмъква думата „за предпочитане“, а думата „главно“ се заличава. Освен това думите „и извън него, най-вече в“ се заменят с „или“, а думите „и Thuringia“ се заменят с „или в провинциите Thuringia или Saxony“.

Фактът, че използваните говеда или свине вече могат да произхождат и от Saxony, не е разширение на обхвата, тъй като предишната спецификация използва по-широка формулировка („главно“).

2. Изменение

- 2) Третото изречение в първия абзац — „Тези говеда и свине се колят само в определения географски район“, се заличава.

Тъй като кланицата в Hof е спряла клането на едър рогат добитък, само много малки количества могат да бъдат заклани в кланицата Helmbrecht в рамките на определения географски район. Това не е достатъчно, за да се поемат количествата за преработка. Следователно предишното ограничение, според което клането е следвало да се извършва изключително в географския район, не трябва повече да бъде прилагано. Това не се отразява върху качеството и свежестта на „Hofer Rindfleischwurst“, тъй като в непосредствена близост има много кланици (особено в съседните Saxony и Thuringia).

3. Изменение

- 3) Последното изречение от първия абзац — „Освен това целият производствен процес се извършва в определения географски район“, се заменя с изречението „Производството на „Hofer Rindfleischwurst“ се извършва в географския район“. Това означава, че целият производствен процес, включително самото клане, трябва да се извършва в стопанства в рамките на географския район. По-специално „производствени процеси“ означава транжирането на месото, сортирането на месото и самото производство на колбаса. Нетлъстото месо се смिला и смесва с всички съставки (с изключение на нитритната сол за консервиране) в кутера и/или в месомелачката. След това се добавя нитритната сол за консервиране и сместа се разбърква отново. Така получените колбаси за мазане се пълнят в изкуствени обвивки. Последният етап в производството на „Hofer Rindfleischwurst“ е процесът на студено опушване, който му придава приятен аромат на пушено месо.“

Това е необходимо изменение, тъй като предходните заличавания биха означавали, че вече не е ясно кои конкретни производствени стъпки трябва да се извършват в определения географски район. Това строго разграничение е поставено умишлено, за да се подчертае изключителният характер на този конкретен колбас. По този начин изрично се изключва предлагането му за продажба извън района.

4. Изменение

- 4) Вторият абзац — „Както беше посочено по-рано, „Hofer Rindfleischwurst“ се отличава със своето качество и прясно състояние. Това изисква едрият рогат добитък и свинете да бъдат заклани в кланици в определения географски район и производственият процес също да се извършва там“, се заличава.

Вижте изменение № 2.

5. Изменение

- 5) В петия абзац, в изречението „Нетлъстото месо се смिला и смесва с всички съставки (с изключение на нитритната сол за консервиране) в кутера“, след думата „резачката“ се добавят думите „и/или в месомелачката“.

В резултат на промените в номер 6 по-долу препратката към месомелачката е добавена в това изречение, за да се отразят всички възможни стъпки на обработката.

6. Изменение

- 6) Предишният шести абзац — „Така получената маса след това се смилва с помощта на режещ диск 0,6 mm в месомелачката. След това масата се поставя отново в кутера, смесват се подправките и се добавя нитритната сол за консервиране с цел придаване на червенина и стабилност на цвета. За постигане на оптимална фина консистенция и равномерна зърнистост масата се нарязва фино в кутера с помощта на висока предавка при крайна температура от 12 градуса по Целзий (метод с кутер), при което трябва да се използват остри режещи инструменти“, се заменя с изречението „След това се добавя нитритната сол за консервиране и се смесва отново“.

Производственият процес, описан тук, е много подробен и ненужно ограничаващ и не покрива спектъра от различните традиционни производствени методи. Това означава, че в момента някои традиционни производители вече не могат да доставят своя продукт, произведен по дългогодишната технология. Освен това някои от описаните параметри за качеството и външния вид на продукта са без значение и по този начин ненужно ограничават производителите в упражняването на техния занаят. За да не се затруднява ненужно производството, подробните описания са пропуснати.

5.4. Връзка

Изменение

В точка 2 „Специфична характеристика на продукта“, в третото изречение на втория абзац, в оригинала на немски език думата „Prämienprodukt“ се заменя с думата „Premiumprodukt“. [Тази промяна не засяга текста на български език].

Това изменение се прави просто за коригиране на техническа грешка. „Premiumprodukt“ е това, което (винаги) се е имало предвид.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Hofer Rindfleischwurst“

EC №: PGI-DE-0722-AM01 — 17.6.2020

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Hofer Rindfleischwurst“

2. Държава членка или трета държава

Германия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

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

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

„Hofer Rindfleischwurst“ представлява суров колбас за мазане. „Hofer Rindfleischwurst“ има продълговата форма. С меката смес за колбаса се напълва изкуствено черво, като се използват черва с диаметър 40—55 mm. По отношение на интензивността на цвета той има наситен, но приятен червен цвят на прясно месо.

„Hofer Rindfleischwurst“ се отличава с типичния за този вид колбас индивидуален вкус с фини подправки, който се подчертава от лек аромат на черен пипер. Освен това процесът на студено опушване с букова дървесина придава на „Hofer Rindfleischwurst“ приятен аромат на пушено месо.

„Hofer Rindfleischwurst“ е фино смлян суров колбас за мазане, който се отличава с прясното си състояние. Той запазва специфичния си вкус и индивидуален аромат едва от два до три дни и поради това не е предназначен за продължително съхранение.

Като вакуумиран продукт „Hofer Rindfleischwurst“ може да има малко по-голяма трайност — до най-малко 10 дни. Предпоставка за това обаче е вакуумираният колбас от говеждо месо да се съхранява на хладно.

Допълнителни критерии за качество на „Hofer Rindfleischwurst“ трябва да са трайното червено оцветяване, способността да се намазва и равномерната консистенция.

Тъй като изходният материал за производството на „Hofer Rindfleischwurst“ е нетлъсто говеждо месо, в продукта се постига високо съдържание на месен протеин без колаген. Съдържанието на месен протеин без колаген не трябва да бъде под 10 %. В рамките на проведени анализи от независимия производствен и качествен контрол на магазините за месни продукти в месарския сектор на Бавария (NBQP) за „Hofer Rindfleischwurst“ бяха установени следните технически характеристики: съдържанието на вода е между 50 % и 55 %, съдържанието на мазнини е между 20 % и 30 %, а количествената пропорция на свинското месо и сланината от гърба достига най-много до 40 %.

Като съставки се използват основно нитритна сол и аскорбинова киселина, последната в качеството ѝ на допълнително помощно средство за стабилизиране на цвета. Пропорцията на тези добавки е 2,5 % за нитритната сол и 0,5 % за аскорбиновата киселина (помощно средство за стабилизиране на цвета). Като основни сурови подправки при производството се добавят сол и фино смлян черен пипер. За подобряване на вкусовите качества и придаване на индивидуален вкус могат да се използват и малки количества от допълнителни смеси от подправки.

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

Видът на използваните като суровини месо и мазнини е от решаващо значение за производството на истински „Hofer Rindfleischwurst“. Използва се предимно месо от израснали, по-възрастни животни за клане. Предимствата от това са наситеният цвят на месото и неговата зрялост. Преработват се говеждо и свинско месо.

„Hofer Rindfleischwurst“ съдържа като основна суровина говеждо месо без мастни тъкани и сухожилия от селекция R I (поне 60 %) и сланина от гърба на свинете от селекция S VIII и свинско месо от селекция S I (общо не повече от 40 %).

„Hofer Rindfleischwurst“ се отличава със своето качество и прясно състояние. За производството на „Hofer Rindfleischwurst“ се използва само прясно добито месо. Следователно в процеса на производство не се използва узряло, отлежало или дълбоко замразено месо.

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

Производството на „Hofer Rindfleischwurst“ се извършва в определения географски район. Това означава, че целият производствен процес, включително самото клане, трябва да се извършва в стопанства в рамките на географския район. По-специално „производствени процеси“ означава транжирането на месото, сортирането на месото и всички останали етапи от производствения процес.

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

—

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

—

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на град Hof и околия Hof.

5. **Връзка с географския район**

1) Специфична характеристика на географския район:

„Hofer Rindfleischwurst“ се произвежда в определения географски район повече от 50 години.

За първи път с производството на колбаси от нетлъсто говеждо месо в Hof започва да се занимава месарят Hans Millitzer през 1950 г. Тази традиция е продължена от неговия калфа Gottfried Rädlein, който произвежда „Hofer Rindfleischwurst“ от 1962 г. до 1993 г. в собствено предприятие в Hof и прави колбаса известен извън пределите на града.

Търсенето е толкова голямо, че Gottfried Rädlein преработва седмично до 15 говежди задни четвъртини в колбас от говеждо месо, а понякога произвежда колбаса по своята специална рецепта дори и в неделните и празничните дни. Като висококачествен суров колбас за мазане колбасът от говеждо месо представлява изключително пресен продукт и поради това запазва своя специфичен вкус и индивидуалния си аромат едва в продължение на два до три дни. „Hofer Rindfleischwurst“ е особено здравословен продукт с ниско съдържание на мазнини, чиято консумация навремето дори е била препоръчвана от лекарите.

Впоследствие и други месари в района възприемат идеята за производство на „Hofer Rindfleischwurst“ и се стремят да произвеждат и предлагат този традиционен продукт за продажба. През януари 1993 г. Gottfried Rädlein прехвърля своя специализиран месарски магазин на прочутата месарница „Albert Schiller“ в Hof, която и до днес произвежда „Hofer Rindfleischwurst“ специално в духа на традициите на Gottfried Rädlein. По искане на тогавашния старши майстор на Сдружението на месарите в Hof през 1993 г. продуктът „Hofer Rindfleischwurst“ е включен във федералните германски Насоки относно месото и месните продукти (Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse) под номер 2.2120.1.

2) Специфична характеристика на продукта

Както беше описано по-горе, „Hofer Rindfleischwurst“ представлява продукт с високо качество и специален вкус. Той се цени високо и е много добре познат като регионален специалитет, особено в град Hof и околния Hof. Той е изключително популярен и търсен не само сред местното население — този колбас се цени извънредно много и от гости и посетители от други места. Неговата значимост и известност се потвърждават и от включването му в Насоките на германския Кодекс на храните (Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches).

На „Hofer Rindfleischwurst“ са присъждани отличия и награди на различни конкурси за колбаси. В ежегодно осъществявания контрол на качеството от Съюза на месарите в Бавария участват месарници от посочения географски район и за тази цел те се представят с „Hofer Rindfleischwurst“. През изминалите години този продукт постоянно е отличаван със златни и сребърни медали. Същото може да се каже и за постигнатите резултати по отношение на контрола на качеството от германското Дружество по храните (DLG) на федерално равнище. На последното изложение на Горна Франкония, проведено през април 2009 г. в Hof, беше осъществен публичен контрол на колбасите, като местните медии публикуваха подробна информация за „Hofer Rindfleischwurst“ като регионален продукт с отлично качество.

3) Причинно-следствена връзка

„Hofer Rindfleischwurst“ представлява типичен продукт за района на Hof. Той произхожда от него и производството му по специална рецепта и технология в местни предприятия има над петдесетгодишна традиция. Поради това популярността и репутацията на продукта се дължат предимно на неговия произход от определения географски район.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

<https://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/41939>

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



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

BG