



Издание
на български език

Информация и известия

Година 66
20 март 2023 г.

Съдържание

I Резолюции, препоръки и становища

ПРЕПОРЪКИ

Европейска комисия

2023/C 103/01	Препоръка на Комисията от 14 март 2023 година относно „Съхраняването на енергия — основа за декарбонизирана и сигурна енергийна система на ЕС“	1
---------------	--	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2023/C 103/02	Обменен курс на еврото — 17 март 2023 година	6
2023/C 103/03	Административна комисия за социална сигурност на работници мигранти — Обменни курсове на валутите в съответствие с Регламент ЕИО № 574/72 на Съвета	7

V Становища

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2023/C 103/04	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	9
2023/C 103/05	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	17

I

(Резолюции, препоръки и становища)

ПРЕПОРЪКИ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

ПРЕПОРЪКА НА КОМИСИЯТА

от 14 март 2023 година

относно „Съхраняването на енергия — основа за декарбонизирана и сигурна енергийна система на ЕС“

(2023/C 103/01)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално член 292 от него,

като има предвид, че:

- (1) Комисията представи Европейския зелен пакт — стратегията, насочена към постигане, наред с другото ⁽¹⁾, на неутралност по отношение на климата до 2050 г. В този контекст пакетът „Подготвени за цел 55“ ⁽²⁾ е насочен към намаляване на нетните емисии на парникови газове с най-малко 55 % до 2030 г. Освен това, на фона на непровокираното нашествие на Русия в Украйна и превръщането на нейните енергийни доставки в оръжие, в съобщението ⁽³⁾ и плана ⁽⁴⁾ REPowerEU се предлагат мерки за бързо прекратяване на зависимостта от руските изкопаеми горива и справяне с енергийната криза чрез ускоряване на прехода към чиста енергия и обединяване на силите за постигане на по-устойчива енергийна система.
- (2) Като се има предвид, че при производството и използването на енергия възникват над 75 % от емисиите на парникови газове в Съюза, декарбонизацията на енергийната система е от решаващо значение за постигането на въпросните цели. За да се постигнат целите на Съюза в областта на климата и енергетиката, енергийната система е подложена на процес на дълбока трансформация, характеризираща се с подобрена енергийна ефективност, масово и бързо разгръщане на производството на енергия от променливи възобновяеми източници, повече участници, по-децентрализирани, цифровизирани и взаимосвързани системи и повишена електрификация на икономиката. Подобна трансформация на системата изисква повече гъвкавост, т.е. способност на енергийната система да се адаптира към променящите се нужди на мрежата и да управлява променливостта и несигурността в търсенето и предлагането в рамките на всички значими времеви интервали. Моделите ⁽⁵⁾ показват пряка, понякога експоненциална връзка между необходимостта от гъвкавост (в рамките на дневни, седмични и месечни периоди) и разгръщането на производството на енергия от възобновяеми източници. В резултат на това необходимостта от гъвкавост ще бъде от особено значение през следващите години, тъй като се очаква делът на енергията от възобновяеми източници в електроенергийната система да достигне 69 % до 2030 г.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final. Европейският зелен пакт включва и цели, надхвърлящи неутралността по отношение на климата, като например преустановяване на загубата на биологично разнообразие, намаляване и премахване на замърсяването и отделяне на икономическия растеж от използването на ресурси чрез подходи на кръговата икономика.

⁽²⁾ COM(2021) 550 final.

⁽³⁾ COM(2022) 108 final.

⁽⁴⁾ COM(2022) 230 final.

⁽⁵⁾ Вж. раздел 2.2 от Работния документ на службите на Комисията SWD(2023) 57.

- (3) Новите оперативни предизвикателства изискват също така допълнителни услуги в бъдещата електроенергийна система (напр. услуги по балансиране и спомагателни услуги, различни от контрол на честотата ⁽⁶⁾), за да се гарантират стабилността и надеждността и в крайна сметка сигурността на снабдяването с електроенергия.
- (4) Различни технологии могат да осигурят на енергийната система необходимата гъвкавост — например съхраняването на енергия, реакцията на потреблението, гъвкавостта на предлагането и междусистемните връзки. По-специално различните технологии за съхраняване на енергия (напр. механични, топлинни, електрически, електрохимични и химически) могат да предоставят разнообразни услуги в различни мащаби и в различни времеви рамки. Например хранилищата за топлинна енергия, по-специално големите хранилища за топлинна енергия в районните отоплителни системи, могат да предоставят на електроенергийната мрежа услуги за гъвкавост и балансиране и по този начин да осигурят икономично решение за интеграция на системата, като поемат променливите количества електроенергия, произвеждани от възобновяеми източници (напр. вятърна и слънчева енергия). Освен това технологиите за съхраняване на енергия могат да бъдат техническо решение за осигуряване на стабилност и надеждност.
- (5) Съхраняването на енергия в електроенергийната система е определено в член 2, точка 59 от Директива (ЕС) 2019/944 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁷⁾ и обхваща различни технологии. В Директива (ЕС) 2019/944 се разглежда участието на услугите за съхраняване на енергия в пазара на електроенергия, включително предоставянето на услуги за гъвкавост при еднакви условия на конкуренция с други енергийни ресурси.
- (6) Извън електроенергийната система, съхраняването на енергия, като например хранилищата за топлинна енергия, може да подпомогне енергийната система по множество начини. Например използването на съхраняване на енергия в допълнение към производството на топлинна и охладителна енергия от възобновяеми източници като част от индивидуални и районни отоплителни системи позволява по-голям дял от потреблението на топлинна енергия да бъде покрит от променливи и нискотемпературни възобновяеми източници, като например повърхностна геотермална енергия, слънчева топлинна енергия и енергия от околната среда. Насърчаването на тези отоплителни системи с енергия от възобновяеми източници е от съществено значение за премахването на отоплителните системи, основани на изкопаеми горива, по-специално в сградите.
- (7) Съхраняването на енергия може да играе решаваща роля за декарбонизацията на енергийната система, като допринася за интеграцията на енергийната система и за сигурността на доставките. Декарбонизираната енергийна система ще изисква значителни инвестиции в капацитет за съхраняване във всякаква форма. Технологиите за съхраняване на енергия могат да улеснят електрификацията на различни икономически сектори, по-специално на сградите и транспорта. Например чрез навлизането на електрически превозни средства и тяхното участие в балансирането на електроенергийната мрежа чрез реакция на потреблението (например чрез поглъщане на излишната електроенергия в периоди на високо производство на енергия от възобновяеми източници и ниско потребление). Енергията, съхранявана в акумулаторните батерии на електрическите превозни средства, може също така да се използва ефективно за захранване на домовете и за стабилизиране на мрежата.
- (8) Съхраняването на енергия, по-специално съхраняването „зад измервателния уред“, може да помогне на потребителите — както на домакинствата, така и на промишлеността — да увеличат максимално своето потребление на собствена произведена енергия от възобновяеми източници, което ще им даде възможност да намалят сметките си за енергия.
- (9) За енергийните системи, които са взаимосвързани в по-малка степен или не са взаимосвързани, като например островите, отдалечените райони или най-отдалечените региони на ЕС, ресурсите за гъвкавост, по-специално съхраняването на енергия, могат значително да спомогнат за намаляване на вноса на изкопаеми горива и за справяне с високата степен на непостоянство (краткосрочно и сезонно) на доставките на енергия от възобновяеми източници.
- (10) Съхраняването на енергия е изправено пред редица предизвикателства, които могат да повлияят на неговото разгръщане до равнищата, необходими за съществено подпомагане на енергийния преход. Някои от тези предизвикателства са свързани с необходимостта от яснота и предвидимост на приходите в дългосрочен план, за да се улесни достъпът до финансиране.
- (11) Пазарът на електроенергия в Съюза е проектиран така, че вече позволява дейностите по съхраняване на енергия да участват във всички пазари на електроенергия. Това осигурява основа за комбиниране на различни потоци от приходи (разнообразяване на приходите), за да се подкрепи жизнеспособността на бизнес модела за съхраняване и да се даде възможност за извличане на максималната добавена стойност за енергийната система от съхраняването на енергия.

⁽⁶⁾ Както е определено в член 2, параграфи 45 и 49 от Директива (ЕС) 2019/944 (ОВ L 158, 14.6.2019 г., стр. 125).

⁽⁷⁾ Директива (ЕС) 2019/944 на Европейския парламент и на Съвета от 5 юни 2019 година относно общите правила за вътрешния пазар на електроенергия и за изменение на Директива 2012/27/ЕС (ОВ L 158, 14.6.2019 г., стр. 125).

- (12) В Насоките относно държавната помощ в областта на климата, опазването на околната среда и енергетиката ⁽⁸⁾ държавите членки се поощряват да въведат допълнителни критерии или характеристики в своите мерки за гарантиране на сигурността на доставките, с цел да се насърчи участието на по-екологични технологии (или да се намали участието на замърсяващи технологии), което е необходимо за подпомагане на постигането на целите на ЕС в областта на опазването на околната среда. Очаква се тези критерии или характеристики да увеличат дела на съхраняването, ползващо се от мерките за гарантиране на сигурността на доставките.
- (13) От операторите на преносни системи се изисква да вземат предвид потенциала за използване на съоръжения за съхраняване на енергия в своя 10-годишен план за развитие на мрежата ⁽⁹⁾. Въпреки това типичният модел на експлоатация на системите за съхраняване на енергия — подаване на електроенергия в мрежата, когато нивата на производство са ниски, и потребление на електроенергия, когато те са високи — може да се използва допълнително при планирането на мрежите. Потреблението от мрежата през пиковите часове може да бъде намалено чрез добре проектирани такси и тарифни схеми за мрежата, които засилват използването на инструменти за гъвкавост като съхраняването на енергия.
- (14) Споделянето на съхраняваната електроенергия има потенциала да осигури ползи за системата в по-широк план чрез реакция на потреблението, когато на крайните клиенти се въздейства с подходящи ценови сигнали или им е позволено да участват в гъвкави схеми. Както е предвидено в Директива (ЕС) 2019/944, крайните клиенти, действащи съвместно, не следва да бъдат подлагани на двойни такси, когато предоставят услуги за гъвкавост на операторите на системи, които използват съоръжения за съхраняване „преди измервателния уред“.
- (15) Актуализирането на националните планове в областта на енергетиката и климата за периода 2021—2030 г., както е предвидено в член 14 от Регламент (ЕС) 2018/1999 относно управлението на Енергийния съюз и на действията в областта на климата ⁽¹⁰⁾, следва да включва по-голяма амбиция за ускоряване на екологичния преход и повишаване на енергийната сигурност в съответствие с пакета за Европейски зелен пакт ⁽¹¹⁾ и REPowerEU. Актуализирането на националните планове в областта на енергетиката и климата следва да включва и национални цели за повишаване на гъвкавостта на системата съгласно член 4, буква г), точка 3) от посочения регламент. В тези актуализирани национални планове следва също така да бъдат включени съответните политики и мерки в подкрепа на нуждите от инвестиции, установени в рамките на REPowerEU, както и ключовият приоритет за защита на конкурентоспособността и привлекателността на ЕС по отношение на глобалните партньори, като същевременно се вземат предвид въздействията върху околната среда, по-специално върху местообитанията и екосистемите ⁽¹²⁾. Националните планове в областта на енергетиката и климата са възможност за проучване на полезните взаимодействия между петте измерения на Енергийния съюз ⁽¹³⁾, по-специално по отношение на ползите от съхраняването на електроенергия,

ПРЕПОРЪЧВА:

- (1) Държавите членки да вземат предвид двойната роля (производител и потребител) на системите за съхраняване на енергия при определянето на приложимата регулаторна рамка и процедури, по-специално при прилагането на законодателството на Съюза относно пазара на електроенергия, за да бъдат премахнати съществуващите пречки. Това включва предотвратяване на двойното данъчно облагане и улесняване на процедурите за издаване на разрешения ⁽¹⁴⁾. Националните регулаторни органи следва също така да вземат предвид тази роля при определянето на таксите за мрежата и тарифните схеми в съответствие със законодателството на Съюза.

⁽⁸⁾ Съобщение на Комисията — Насоки относно държавната помощ в областта на климата, опазването на околната среда и енергетиката от 2022 г., C/2022/481 (ОВ С 80, 18.2.2022 г., стр. 1).

⁽⁹⁾ Регламент (ЕС) № 347/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 април 2013 г. относно указания за трансевропейската енергийна инфраструктура (ОВ L 115, 25.4.2013 г., стр. 39).

⁽¹⁰⁾ ОВ L 328, 21.12.2018 г., стр. 1.

⁽¹¹⁾ https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_bg#documents

⁽¹²⁾ За да се постигнат целите на Европейския зелен пакт и да се спази принципът за ненаанасяне на вреда, е необходимо също така да се вземат предвид въздействията върху околната среда, свързани в по-широк план със съхраняването на енергия, и да се предоставят решения за тяхното смекчаване или неутрализиране.

⁽¹³⁾ COM(2015) 80.

⁽¹⁴⁾ Вж. също Препоръка (ЕС) 2022/822 на Комисията от 18 май 2022 г. относно ускоряване на процедурите за издаване на разрешения за проекти за енергия от възобновяеми източници и улесняване на споразуменията за закупуване на електроенергия (ОВ L 146, 25.5.2022 г., стр. 132), и Регламент (ЕС) 2022/2577 на Съвета от 22 декември 2022 г. за определяне на рамка за ускоряване на разгръщането на енергия от възобновяеми източници (ОВ L 335, 29.12.2022 г., стр. 36).

- (2) Държавите членки да определят нуждите от гъвкавост на своите енергийни системи в краткосрочен, средносрочен и дългосрочен план и да укрепят в актуализациите на своите национални планове в областта на енергетиката и климата целите, както и свързаните с тях политики и мерки, насочени към разходноефективно насърчаване на разгръщането на системите за съхраняване на енергия (както на равнището на съоръженията, така и зад измервателния уред), реакцията на потреблението и гъвкавостта. Държавите членки следва също така да оценят нуждите от производствен капацитет за съответните технологии за съхраняване на енергия.
- (3) Държавите членки, по-специално техните национални регулаторни органи, да гарантират, че операторите на енергийни системи допълнително оценяват нуждите от гъвкавост на своите енергийни системи при планирането на преносните и разпределителните мрежи, включително потенциала за съхраняване (краткосрочно и дългосрочно) на енергия и дали съхраняването на енергия може да представлява алтернатива на инвестициите в мрежата, която е икономически по-ефективна. Те следва също така да вземат под внимание пълния потенциал на източниците на гъвкавост, по-специално съхраняването на енергия, когато оценяват капацитета си за свързване (напр. гъвкави договори за свързване) и експлоатацията на системата.
- (4) Държавите членки да установят потенциални пропуски във финансирането за краткосрочни, средносрочни и дългосрочни хранилища на енергия, включително след измервателния уред (топлинни и използващи електроенергия) и други инструменти за гъвкавост, и ако бъде установена необходимост от допълнителни гъвкави ресурси за постигане на целите в областта на сигурността на доставките и околната среда, да разгледат потенциалната необходимост от инструменти за финансиране, които осигуряват яснота и предвидимост на приходите.
- (5) Държавите членки да проучат дали се предоставя подходящо възнаграждение за услугите за съхраняване на енергия — по-специално използването на гъвкавост в разпределителните мрежи и предоставянето на спомагателни услуги, различни от контрол на честотата, и дали операторите могат да сумират възнагражденията за няколко услуги.
- (6) Държавите членки да разгледат използването на конкурентни тръжни процедури, ако това е необходимо за постигането на достатъчна степен на разгръщане на източниците на гъвкавост, която да доведе до прозрачни цели за сигурност на доставките и опазване на околната среда, в съответствие с правилата за държавна помощ. Следва да се проучат възможни подобрения при разработването на механизми за осигуряване на капацитет за улесняване на участието на източници на гъвкавост, включително на системи за съхраняване на енергия, например като се осигурят коефициенти на намаляване на капацитета, които са подходящи с оглед на преследваната цел за сигурност на доставките, като се намалят минималният допустим капацитет и минималният размер на офертите, улесни се обединяването, понижат се граничните стойности на емисиите на CO₂ или като се даде предимство на по-екологични технологии в съответствие с Насоките относно държавната помощ в областта на климата, опазването на околната среда и енергетиката.
- (7) Държавите членки да определят всички конкретни действия — регулаторни и нерегулаторни, необходими за премахване на пречките пред разгръщането на реакция на потреблението и съхраняването на енергия зад измервателния уред, например във връзка с разпространението в секторите на крайното потребление на електрификация на основата на възобновяеми енергийни източници, разгръщането на индивидуално или колективно потребление на енергия от собствено производство, както и с двупосочното зареждане посредством акумулаторни батерии за електрически превозни средства.
- (8) Държавите членки да ускорят разгръщането на съоръжения за съхраняване и други инструменти за гъвкавост на островите, в отдалечените райони и в най-отдалечените региони на ЕС, където мрежата е с недостатъчен капацитет, а връзките към основната мрежа са нестабилни или дълги, например чрез схеми за подпомагане на нисковолтерни гъвкави ресурси, включително съхраняване на енергия, и да преразгледат критериите за свързване на мрежата с оглед на насърчаването на хибридни енергийни проекти (т.е. производство и съхраняване на енергия от възобновяеми източници).
- (9) Държавите членки и националните регулаторни органи да публикуват в реално време подробни данни относно претоварването на мрежата, ограниченията на енергията от възобновяеми източници, пазарните цени, възобновяемата енергия и съдържанието на емисии на парникови газове, както и данни за инсталираните съоръжения за съхраняване на енергия, за да се улеснят инвестиционните решения за нови съоръжения за съхраняване на енергия.
- (10) Държавите членки да продължат да подкрепят научните изследвания и иновациите в областта на съхраняването на енергия, по-специално решенията за дългосрочно съхраняване на енергия и решенията за съхраняване, свързващи електроенергията с други енергоносители, както и да оптимизират съществуващите решения (напр. по отношение на ефективността, капацитета, продължителността, минималния отпечатък върху климата и околната среда). Следва да се обърне внимание на инструментите за намаляване на риска, като например програми за ускоряване на развитието на технологиите и специални схеми за подкрепа, които насочват иновативните технологии за съхраняване на енергия до достигането на етапа на пазарна реализация.

Съставено в Брюксел на 14 март 2023 година.

За Комисията
Kadri SIMSON
Член на Комисията

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

17 март 2023 година

(2023/C 103/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0623	CAD	канадски долар	1,4584
JPY	японска йена	140,57	HKD	хонконгски долар	8,3387
DKK	датска крона	7,4450	NZD	новозеландски долар	1,7014
GBP	лира стерлинг	0,87488	SGD	сингапурски долар	1,4262
SEK	шведска крона	11,1995	KRW	южнокорейски вон	1 389,84
CHF	швейцарски франк	0,9858	ZAR	южноафрикански ранд	19,4988
ISK	исландска крона	149,30	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,3117
NOK	норвежка крона	11,4218	IDR	индонезийска рупия	16 332,02
BGN	български лев	1,9558	MYR	малайзийски рингит	4,7649
CZK	чешка крона	23,948	PHP	филипинско песо	58,118
HUF	унгарски форинт	395,93	RUB	руска рубла	
PLN	полска злота	4,7045	THB	тайландски бат	36,246
RON	румънска лея	4,9208	BRL	бразилски реал	5,5872
TRY	турска лира	20,1859	MXN	мексиканско песо	19,9829
AUD	австралийски долар	1,5874	INR	индийска рупия	87,7870

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

АДМИНИСТРАТИВНА КОМИСИЯ ЗА СОЦИАЛНА СИГУРНОСТ НА РАБОТНИЦИ МИГРАНТИ

Обменни курсове на валутите в съответствие с Регламент ЕИО No 574/72 на Съвета

(2023/C 103/03)

Член 107, параграфи 1, 2 и 4 от Регламент (ЕИО) No 574/72

Референтен период: януари 2023 г.

Период на прилагане: април, май, юни 2023 г.

janv-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Източник: ЕЦБ

janv-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Източник: ЕЦБ

Бележка: всички кръстосани курсове, включващи ISK, се изчисляват като се използва обменния курс ISK/EUR по данни от Централната банка на Исландия

референтен месец: janv-23	1 EUR в национална валута	1 единица от националната валута в евро
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Източник: ЕЦБ

Бележка: Обменен курс ISK/EUR по данни от Централната банка на Исландия.

1. Регламент (ЕИО) No 574/72 определя, че обменният курс за дадена валута в стойности, деноминирани в друга валута, е курсът, изчислен от Комисията и основаващ се на средномесечната стойност през референтния период, определен в параграф 2, на съответните обменни курсове, публикувани от Европейската централна банка.
2. Референтният период е:
 - месец януари за обменни курсове, приложими от 1 април следващата година,
 - месец април за обменни курсове, приложими от 1 юли следващата година,
 - месец юли за обменни курсове, приложими от 1 октомври следващата година,
 - месец октомври за обменни курсове, приложими от 1 януари следващата година.

Обменните курсове на валутите се публикуват във втория Официален вестник на Европейския съюз (серия С) от февруари, май, август и ноември.

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2023/C 103/04)

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

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM03

Дата на съобщението: 29.8.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Промяна във формулировката на описанието на вината**

Описание

Уточнено е, че вината от категория 1 могат да бъдат бели, червени или розе.

Изменението се отнася до точка 2 от продуктова спецификация, но не и до единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като се счита, че то не спада към нито една от категориите, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Обосновка

В решения 958/2021 и 959/2021 Отделът по административни спорове към Върховния съд е постановил, че версията на спецификацията, публикувана в заповеди 13 и 3 от 2011 г. (актуализирана с цел включване на несъществени изменения, одобрени след това), все още е в сила, с изключение на параграфите относно териториалния обхват, които Върховният съд счита за нищожни. Това означава, че в някои раздели на спецификацията трябва да бъде върната формулировката, използвана в публикуваната през 2011 г. версия.

2. **Определяне на границите на географския район**

Описание

Някои общини, включени в обхвата на ЗНП „Utiel-Requena“ и „Alicante“, са заличени от географския район.

Изменението се отнася до точка 4 от продуктова спецификация и до точка 6 от единния документ.

(¹) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Изменението е стандартно, тъй като се счита, че то не спада към нито една от категориите, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Обосновка

В решения 958/2021 и 959/2021 Отделът по административни спорове към Върховния съд е постановил, че някои параграфи, отнасящи се до териториалния обхват, са нищожни, тъй като липсва подробно обяснение на връзката между въпросните общини и защитения продукт. Поради това формулировката на продуктовата спецификация трябва да бъде приведена в съответствие със съдържанието на тези съдебни решения.

3. Включване на синоними в сортове грозде, използвани за производството на вино

Описание

За сорта Subirat Parent, който вече е добавен в списъка, се включва основното наименование — Alarije, и синонимът Malvasía Riojana.

Изменението се отнася до точка 6 от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ, тъй като сортът е вторичен.

Изменението е стандартно, тъй като се счита, че то не спада към нито една от категориите, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Обосновка

Посочването на всички възможни наименования на даден сорт, който вече е включен в списъка, осигурява по-голяма яснота относно използваните сортове, като се има предвид, че синонимът Malvasía Riojana е по-известен и по-широко използван.

4. Връзка с географския район

Описание

Изменено е описанието на целия раздел 7 относно връзката с географския район.

Изменението се отнася до точка 7 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като се счита, че то не спада към нито една от категориите, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Обосновка

В решения 958/2021 и 959/2021 Отделът по административни спорове към Върховния съд е постановил, че версията на спецификацията, публикувана в заповеди 13 и 3 от 2011 г. (актуализирана с цел включване на несъществени изменения, одобрени след това), все още е в сила, с изключение на параграфите относно териториалния обхват, които Върховният съд счита за нищожни. Това означава, че в някои раздели на спецификацията трябва да бъде върната формулировката, използвана в публикуваната през 2011 г. версия.

5. Включване на традиционното обозначение „primero de cosecha“ [първа реколта]

Описание

Възстановява се употребата на традиционното обозначение „Primero de Cosecha“ (първа реколта).

Изменението се отнася до точка 8 от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като се счита, че то не спада към нито една от категориите, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Обосновка

В първоначалната версия на продуктовата спецификация е посочено, че това традиционно обозначение може да се използва върху етикетите на вината, но то е заличено по погрешка при различните изменения.

6. Включване на сорта грозде върху етикетите на вината

Описание

Наименованието на сорта грозде може да се използва само за вина, произведени с най-малко 85 % от въпросния сорт (преди този дял беше 100 %). Изключение прави ликьорното вино „Valencia“, произведено от грозде сорт Moscatel, за което има поставено изискване да се използва само сортът Moscatel de Alejandría.

Изменението се отнася до точка 8 от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като се счита, че то не спада към нито една от категориите, посочени в член 14, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Обосновка

Възможността сортът грозде да бъде посочен върху етикета, при условие че съставлява най-малко 85 % от съдържанието на дадено вино, беше изтрита по погрешка при едно от измененията на продуктовата спецификация.

Това изменение има за цел да коригира тази грешка по отношение на посочването на наименованията на сортовете грозде върху етикетите на виното.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Valencia

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино
3. Ликьорно вино
6. Качествено ароматизирано пенливо вино
8. Искрящо вино

4. Описание на виното или вината

1. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Предимно жълти нюанси, вариращи от бледожълто до златистожълто. Може да отлежава в дървени съдове. Чист аромат с добър интензитет и плодови нотки. В устата се усеща добра киселинност, свеж и плодов вкус с продължителен послевкус.

Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 300 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

2. Вина розе и червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе се характеризират с розови нюанси с оттенъци на малина, ягода, червено френско грозде или съомга. Чист, интензивен мирис с преобладаващи плодови аромати. В устата се усеща добра киселинност, балансиран и подчертан вкус. Продължителен послевкус. Червените вина са с тъмен цвят, предимно червени нюанси с виолетови, лилави, гранатови, черешови или рубинени оттенъци. При помирисване се усеща силно плодов аромат с добър интензитет.

Максимално съдържание на серен диоксид: 200 mg/l за вината розе, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 250 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече. 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

3. Вина, обозначени като „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

По-тъмни цветове в сравнение с базовото вино. По-наситен жълт цвят при белите вина. При червените вина нотките се доближават до керемиденочервено. При помирисване се усеща баланс между плодите и дървесните аромати. Отчетливо ретроназално усещане в устата.

Максимално съдържание на серен диоксид: за белите вина и вината розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 300 mg/l за белите вина и 250 mg/l за вината розе, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

4. Ликьорно вино — бяло, розе и червено

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

При бялото ликьорно вино нюансите са предимно жълти, като варират от бледожълто до златистожълто. Ликьорното вино розе е с розови нюанси с оттенъци на малина, ягода, червено френско грозде или съомга. Червеното ликьорно вино има червени нюанси с виолетови, лилави, гранатови или рубинени оттенъци. Добър интензитет при помирисване, най-вече когато виното е произведено от грозде сорт Moscatel. Сладко и ароматно, балансирано със силно изразен послевкус.

Максимално съдържание на серен диоксид: 150 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	15

Минимална обща киселинност	1,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

5. *Качествено ароматизирано пенливо вино — бяло, розе и червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Ако базовото вино е бяло, преобладават жълтите нюанси — от бледожълто до златистожълто. Ако базовото вино е розе, нюансите са розови с отенъци на малина, ягода, червено френско грозде или съомга. Ако базовото вино е червено, нюансите са червени с виолетови, лилави, гранатови, черешови или рубинени отенъци. При помирисване ароматът е чист и интензивен със специфичните за сорта ухания. В устата се усеща добра киселинност и интензивност. Свежи вина с добре интегриран въглероден диоксид.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	6
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	185

6. *Искрящо вино — бяло, розе и червено*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Ако базовото вино е бяло, преобладават жълтите нюанси — от бледожълто до златистожълто. Ако базовото вино е розе, нюансите са розови с отенъци на малина, ягода, червено френско грозде или съомга. Ако базовото вино е червено, нюансите са червени с виолетови, лилави, гранатови, черешови или рубинени отенъци. При помирисване ароматът е чист и интензивен със специфичните за сорта ухания. В устата се усеща свеж, плодов и интензивен вкус с добре интегриран въглероден диоксид.

Максимално съдържание на серен диоксид: за белите вина и вината розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 250 mg/l за двата вида вино, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е [5 g/l] или повече.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	7
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

7. Бяло вино, вино розе и червено вино, обозначено на етикета като „Petit Valencia“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Характеристиките трябва да бъдат подобни на тези, описани за белите вина, вината розе и червените вина.

Максимално съдържание на серен диоксид: за белите вина и вината розе — 200 mg/l, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 300 mg/l за белите вина и 250 mg/l за вината розе, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече; 150 mg/l за червените вина, ако съдържанието на захар е < 5 g/l, и 200 mg/l, ако съдържанието на захар е 5 g/l или повече.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	4,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	13,33
Максимално общо съдържание на серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. Специфични енологични практики

1.

Специфична енологична практика

За да се извлече виното и да се отдели от джибрите, е необходимо да се приложи достатъчно налягане, така че рандеманът да не надвишава 82 литра мъст или 76 литра вино от 100 килограма грозде. За производството на защитени вина при никакви обстоятелства не може да се използват партиди вино, получени чрез прилагане на неподходящо налягане.

Дървените съдове, използвани за процесите на отлежаване, трябва да са изработени от дъб и вместимостта им да отговаря на ограниченията за обем, определени в действащото законодателство относно използването на определени традиционни наименования.

5.2. Максимални добиви

1. Червени сортове

9 100 kg грозде от хектар

2. Бели сортове

12 000 kg грозде от хектар

3. Червени сортове

69,16 хектолитра от хектар

4. Бели сортове

91,20 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство, обхванат от ЗНП „Valencia“, се състои от земите, разположени в провинция Валенсия и попадащи в рамките на по-малките географски единици или подрайони, обхванати от ЗНП, които са съставени от следните общини:

a) подрайон ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas и Tuéjar;

- б) подрайон VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuera, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo и Yátova;
- в) подрайон MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís и Yátova;
- г) подрайон CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorn, Bogairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada и Xàtiva.

Районът на производство включва също парцели, вписани в регистъра на лозята и управлявани от членове на кооперации или собственици на винарски изби, вписани в регистрите, поддържани от Регулаторния съвет, които традиционно се използват за производство на вина със ЗНП „Valencia“ и които са разположени на следните места в общините Almansa и Caudete в провинция Албасете: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisoneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti и Casa Hondo в община Almansa, и Vega de Bogarra, Derramador и El Angosto в община Caudete.

Районът на производство включва парцели, принадлежащи на членовете на кооперация на винарски изби La Viña Coop V в град Villena, които са вписани в лозарския регистър и традиционно се използват за производство на вина със ЗНП „Valencia“.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

GARNACHA TINTORERA

MACABEO — VIURA

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VERDIL

8. **Описание на връзката или връзките**

Благодарение на мекия климат и валежите в подрайон Valentino се получават бели и червени вина с по-високо алкохолно съдържание.

Заради континенталните характеристики на Alto Turia бялото вино е по-деликатно.

Близостта до Средиземно море и по-голямото количество валежи обуславят силния аромат на виното Moscatel.

В резултат на температурния диапазон и разнообразния релеф в подрайона Clariano се получават червени вина с много наситен и плодов аромат.

9. **Допълнителни съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Наименованието „VALENCIA“ трябва да е поставено на видно място. Може да се посочи подрайон, ако цялото количество грозде [използвано за производството на виното] е отгледано в него. Наименованието на сорта грозде може да се използва само за вина, произведени с най-малко 85 % от въпросния сорт. Изключение прави ликьорното вино „Valencia“, произведено от грозде сорт Moscatel, за което има поставено изискване да се използва само сортът Moscatel de Alejandria.

Обозначението „VINO PETIT VALENCIA“ може да се използва за млади вина с действително алкохолно съдържание > 4,5 % и общо алкохолно съдържание > 9 % об., произведени по естествен начин. Обозначенията „MOSCATEL DE VALENCIA“ или „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA“ могат да се използват за вино, произведено от 100 % грозде от сорта Moscatel de Alejandria и в съответствие с точка 3, буква в), четвърто тире от приложение XIб към Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета. Обозначението „VINO DULCE“ може да се използва за ликьорни вина, произведени в съответствие с точка 3, буква в), четвърто тире от приложение XIб към Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета. Традиционното обозначение „Primer de Cosecha“ (първа реколта) може да се използва за червени вина, бели вина и вина розе, произведени от грозде, набрано през първите десет дни от периода на събирането на реколтата, и бутилирани в рамките на тридесет дни след края на този период, като се изисква годината на реколтата да бъде посочена на етикета.

Връзка към продуктовата спецификация

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf>

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

(2023/C 103/05)

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

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“

ЕС №: PGI-IT-02834 — 24.3.2022 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование / наименования [на ЗГУ]**

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

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

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.5. Макаронени изделия

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

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

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ са кръгли или овални пресни тестени изделия с плънка, приготвена от съставките, посочени по-долу в точка 3.2, буква б).

Когато се пускат на пазара за консумация, „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ имат следните физични, химични и органолептични характеристики:

Физични характеристики:

— форма: крайният продукт има кръгла или овална форма, направен е от два слоя тесто и е с вълнообразни (понякога по декоративен начин) или загладени ръбове; дебелината е от 0,5 mm до 3 mm за всеки слой тесто; диаметърът му е от 40 mm до 180 mm,

— теплото на едно отделно изделие „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ варира от минимум 30 g до максимум 300 g,

— тегловно съотношение тесто / плънка:

— теплото на слоевете тесто е в диапазона от 40 % до 60 % от теплото на крайния продукт,

— теплото на плънката е в диапазона от 40 % до 60 % от теплото на крайния продукт.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Химични характеристики:

- общо съдържание на белтъчини: между 8,0 и 18,0 % на 100 g продукт,
- мазнини: между 5,0 % и 22,0 % на 100 g продукт, от които 3,0 % до 9,0 % наситени мазнини,
- въглехидрати: между 20,0 % и 40,0 % на 100 g продукт, от които 3,0 % до 7,0 % захар.

Органолептични характеристики:

- консистенция на пресния продукт: мека, с хомогенно тесто,
- цвят на тестото: варира от цвят на слонова кост до сламеножълт,
- цвят на плънката: варира от бял до сламеножълт, с възможни жълти или оранжеви ивици поради наличието на лимонова или портокалова кора,
- вкус: кисел и ароматен вкус, като на небцето се усеща различна наситеност в зависимост от сместа от сирена; нотки на citrusови плодове; контраст между сладко и солено,
- мирис: типични аромати на етерични масла от citrusови плодове.

а) Съставки на тестото:

- грис от твърда пшеница и / или два пъти смлян грис от твърда пшеница и / или брашно от мека пшеница,
- свинска мас: от 0 % до 20 % като процент от теглото на тестото,
- може да се добави яйчен жълтък, колкото е необходимо,
- сол: колкото е необходимо,
- вода: колкото е необходимо.

б) Съставки на плънката:

- сирене от овче и / или козе и / или краве мляко или извара от краве мляко,
- лимонова и / или портокалова кора: колкото е необходимо,
- може да се добави захар, колкото е необходимо.

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

—

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

Цялата обработка на съставките до получаването на краен продукт трябва да се извършва в рамките на района на производство, за да се запазят качеството и безопасността на продукта.

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

Продуктът може да бъде опакован в прясно състояние или в опаковки в модифицирана атмосфера, или в съответствие с действащото законодателство, или да бъде замразен в съответствие с действащото законодателство. В насипно състояние на пазара за консумация може да се предлага единствено пресният продукт.

Опаковането трябва да се извършва в рамките на района на производство. Тъй като районът на производство представлява остров, транспортирането се извършва за период над 48 часа и изисква различни форми на обработка, както и използването на няколко транспортни средства. Транспортирането на пресни и много пресни тестени изделия изисква специфични мерки и непрекъснато наблюдение на процеса. Времето, необходимо за доставка на продуктите в насипно състояние или на предварително опакованите продукти, може да варира значително в зависимост от логистичните проблеми и метеорологичните условия. Следователно това време никога не може да се гарантира и в най-добрия случай, дори и да не е засегната безопасността на продукта, неговото качество може да се влоши. Съществува риск вкусовите качества на насипните изделия „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ да бъдат компрометирани или влошени на различните етапи, необходими за транспортирането им на хиляди километри, което включва използване на няколко транспортни средства, прекосяване на морето и участие на много хора.

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

В допълнение към информацията, изисквана по закон, върху опаковката трябва да бъде посочена следната допълнителна информация с ясен и четлив шрифт:

- наименованието „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Sevadas / Sevadas di Sardegna“ или едно или повече наименования, включени в наименованието, посочено / посочени отделно и винаги следвано / следвани от географското указание „Сардиния“, следвано от съкращението ЗГУ с удебелен черен шрифт и от символа на Европейския съюз,
- незадължителната формулировка „prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno“ [произведено в съответствие със старата рецепта за разтопяване на плънката], ако плънката е приготвена на висока температура,
- името, търговското наименование и адресът на предприятието производител. Разрешено е използването на имена, фирмени наименования и частни марки, при условие че нямат рекламен характер и не водят до създаване на погрешно впечатление у потребителя.

Продуктът може да бъде пускан на пазара за консумация в опаковки, отговарящи на действащото законодателство, или дори в насипно състояние, при условие че е поставен в специални кутии или съдове, върху които на видно място е поставен етикет, съдържащ същата информация като тази, предвидена за опаковката.

Позоваването на „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ може да се използва и за продукта, приготвен в обекти за обществено хранене в определения географски район.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ обхваща цялата административна и физическа територия на Сардиния и нейните архипелази.

5. Връзка с географския район

Заявлението за признаване на ЗГУ „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ е обосновано от репутацията и известността на продукта, появил се в Сардиния като израз на местната земеделско-пасищна култура и чието производство никога не се е разпростирало извън границите на региона.

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ се открояват в изключително разнообразната и широка гама от продукти като едно от най-характерните по своята форма тестени изделия с пълнеж поради начина, по който се използват в кулинарията. Добрата репутация на продукта се дължи на факта, че макар във всяко едно отношение да представлява тестено изделие, той се сервира и консумира като десерт. Уникалното естество на продукта се дължи и на тази характеристика.

Репутацията на „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ е обоснована и от органолептичните характеристики, които ги отличават от другите изделия в същата категория продукти: вкусът, за който е характерен контрастът между ронливата текстура на тестото, дължаща се на добавянето на свинска мас, и пастообразната и кисела текстура на пряното сирене с различава се консистенция в плънката. В кулинарната традиция „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ се пържат, след което се поръсват с мед или захар и се сервират горещи. Следователно репутацията на продукта е свързана и с разликата в начина на използване на това тестено изделие, което съдържа мазнини и се пържи, а не се вари във вода, и след това се сервира като десерт, а не като първо ястие.

Присъствието на продукта на рафтовете на основните търговски обекти извън региона потвърждава репутацията му, която се засилва и от местните туристически потоци, въпреки че производството винаги е строго ограничено до остров Сардиния.

Репутацията на продукта е обоснована и от тясната му връзка с територията чрез използването на суровини, които изобилстват в Сардиния. Особено в миналото те са били израз на земеделско-пастирската ориентация на острова, която се проявява в този продукт чрез използването на грис от твърда пшеница, сирена и свинска мас — съставки, които по безспорен начин могат да се припишат на местната земеделско-пастирска икономика. Изоляцията е позволила да се избегнат външните влияния и най-вече да се предотврати разпространението на производството извън острова. Поради това е ясно, че репутацията на „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ се дължи не само на природните фактори или на микроклимата, а и на културните и социално-икономическите фактори, както и на начина на производство, който се е запазил с течение на времето — в началото само на занаятчийско ниво и за собствено потребление, а понастоящем и на промишлено ниво — като е настъпила малка промяна по отношение на производствените процеси.

Многобройни са препратките към наименованието „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ в пътеводители, публикации, вестници и готварски книги или списания, които свидетелстват за репутацията на името и за традиционното му производство в географския район. Сред основните са посочените по-долу публикации.

Историческа литература: Max Leopold Wagner в *Dizionario Etimologico Sardo* [Етимологичен речник на Сардиния], публикуван за първи път от изд. Società Editoriale Italiana през 1928 г., а след това през 1960 г. от изд. Ilisso. На стр. 177 в изданието на изд. Ilisso се предоставя изчерпателно определение: Logudorese; Pietro Casu във *Vocabolario Sardo – Logudorese / Italiano* [Логудорийски сардински / италиански речник]; Antonino Rubattu в *Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno* [Универсален речник на езика на Сардиния италианско — сардински — съвременен и староиталиански]; Grazia Deledda в *Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici* [Народни традиции от област Нуоро, сборник с етнографски очерци], *Rivista delle tradizioni popolari italiane* [Журнал на италианските народни традиции], под редакцията на Angelo de Gubernatis, Флоренция, 1893—1895 г.; Gonario Nieddu в *Il pastore sardo e la giustizia* [Сардинският овчар и правосъдието], 1967 г., изд. Ilisso, стр. 326; *Gastronomia in Sardegna*, [Гастрономията в Сардиния], под редакцията на Gian Paolo Caredda, изд. Sager, 1981 г.

Специализирани списания: *Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi* [Традиция, нововъведения и винтидж в съвременния кулинарен свят. Пример с десертите от Сардиния], Alessandra Guigoni, Университета в Калари, Anuac, том I, № 2, ноември 2012 г., ISSN 2239-625X; *Bell'Italia Sapori di Sardegna* [Bell'Italia — вкусовете на Сардиния], изд. Giorgio Mondadori, бр. 32, юни 2003 г.; Maria Antonietta Dessi в *Sardinews*, брой от октомври 2006 г., стр. 11; *Sardinews* бр. 10, 2003 г., статия с автор Laura Sechi, стр. 21, заглавие: *Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna* [Обяд в Гавой, между Санта Руге и Романия]; списание *Il Messaggero Sardo*, брой от октомври 2009 г., връчен плакет на г-н Alberto Capra за стихотворение, в което се споменава, наред с другото, „Seadas“, стр. 17; в *Il Messaggero Sardo*, брой от октомври 2010 г., стр. 28, в статия на Luigi Spano, в която се споменава с Francesco Cossiga от името на неговите съграждани от Сардиния, почит му е отдадена в Сидни от хора от Сардиния, живеещи в Австралия.

Готварски книги или пътеводители: *Le cucine di Sardegna* [Сардинска кухня], Giuseppina Perisi, изд. Franco Muzzio, 1989 г., стр. 265; *I Sapori della Sardegna – La cucina* [Вкусовете от кухнята на Сардиния], изд. Zonza, 1999 г., стр. 200; *I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione* [Десерти и празници — десертната култура в Сардиния между традициите и новаторството], Susanna Paulis, University press / antropologia, бр. 17, изд. Cues, 2011 г.; Различни автори, *1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese* [1000 рецепти от италианската кухня: най-голямата илюстрирана книга, посветена на кухнята на нашата страна], Rizzoli, 2010 г.; рецепта за „Seadas“ или „Sebadas“ на уебсайта на Cucchiario d'Argento; *Seadas o Sebadas: un „non dolce“ dal cuore della Sardegna* [„Seadas“ или „Sebadas“: „недесертът“ от сърцето на Сардиния], на cafebabel.it; Daniela Guaiti, *Sardegna* [Сардиния], Gribaudo, 2010 г., стр. 118—120. Автономен регион Сардиния — Ersat: Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza Tecnica (Регионален съвет за развитие на селското стопанство и техническа помощ), списък на традиционните продукти на Сардиния: пресни макаронени изделия, бисквити, печива и сладкарски изделия — „Sebadas“.

Препратка към публикуваната спецификация

Консолидираният текст на продуктова спецификация е на разположение на следния уебсайт:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%99>

или, като друга възможност:

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

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG