



Издание
на български език

Информация и известия

Година 66
21 април 2023 г.

Съдържание

I Резолюции, препоръки и становища

ПРЕПОРЪКИ

Европейска централна банка

2023/C 138/01	Препоръка на Европейската централна банка от 13 април 2023 година до Съвета на Европейския съюз относно външните одитори на Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique (ЕЦБ/2023/10) ...	1
---------------	--	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2023/C 138/02	Обменен курс на еврото — 20 април 2023 година	2
---------------	---	---

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2023/C 138/03	Съобщение на Комисията съгласно член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии съгласно задълженията за предоставяне на обществена услуга ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

Европейска комисия

2023/С 138/04	Известие за предстоящото изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки	4
---------------	--	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2023/С 138/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело М.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

2023/С 138/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело М.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2023/С 138/07	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	9
---------------	--	---

2023/С 138/08	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
---------------	--	----

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

I

(Резолюции, препоръки и становища)

ПРЕПОРЪКИ

ЕВРОПЕЙСКА ЦЕНТРАЛНА БАНКА

ПРЕПОРЪКА НА ЕВРОПЕЙСКАТА ЦЕНТРАЛНА БАНКА

от 13 април 2023 година

до Съвета на Европейския съюз относно външните одитори на Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique

(ЕЦБ/2023/10)

(2023/C 138/01)

УПРАВИТЕЛНИЯТ СЪВЕТ НА ЕВРОПЕЙСКАТА ЦЕНТРАЛНА БАНКА,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Устава на Европейската система на централните банки и на Европейската централна банка, и по-специално член 27.1 от него,

като има предвид, че:

- (1) Отчетите на Европейската централна банка (ЕЦБ) и на националните централни банки на държавите членки, чиято парична единица е еврото, се проверяват от независими външни одитори, препоръчани от Управителния съвет на ЕЦБ и одобрени от Съвета на Европейския съюз.
- (2) Мандатът на сегашните външни одитори на Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique, Mazars Réviseurs d'Entreprises/Mazars Bedrijfsrevisoren SCRL/CVBA, изтече след одита за финансовата 2022 година. Поради това е необходимо да се назначат външни одитори за периода, започващ от финансовата 2023 година.
- (3) Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique избра KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL за свои външни одитори за финансовите години от 2023 до 2028,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ПРЕПОРЪКА:

Препоръчва се назначаването на KPMG Bedrijfsrevisoren/KPMG Réviseurs d'Entreprises BV/SRL за външни одитори на Nationale Bank van België/Banque Nationale de Belgique за финансовите години от 2023 до 2028.

Съставено във Франкфурт на Майн на 13 април 2023 година.

Председател на ЕЦБ
Christine LAGARDE

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

20 април 2023 година

(2023/C 138/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0944	CAD	канадски долар	1,4757
JPY	японска йена	147,46	HKD	хонконгски долар	8,5907
DKK	датска крона	7,4524	NZD	новозеландски долар	1,7763
GBP	лира стерлинг	0,88153	SGD	сингапурски долар	1,4599
SEK	шведска крона	11,3280	KRW	южнокорейски вон	1 450,34
CHF	швейцарски франк	0,9810	ZAR	южноафрикански ранд	19,8552
ISK	исландска крона	149,50	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,5298
NOK	норвежка крона	11,6040	IDR	индонезийска рупия	16 364,81
BGN	български лев	1,9558	MYR	малайзийски рингит	4,8564
CZK	чешка крона	23,502	PHP	филипинско песо	61,429
HUF	унгарски форинт	377,68	RUB	руска рубла	
PLN	полска злота	4,6110	THB	тайландски бат	37,609
RON	румънска лея	4,9308	BRL	бразилски реал	5,5484
TRY	турска лира	21,2348	MXN	мексиканско песо	19,8156
AUD	австралийски долар	1,6290	INR	индийска рупия	89,9365

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

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

Съобщение на Комисията съгласно член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността

Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии съгласно задълженията за предоставяне на обществена услуга

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 138/03)

Държава членка	Франция
Маршрут	Родез — Париж (Орли)
Срок на действие на договора	20 януари 2024 г. — 19 януари 2028 г.
Краен срок за подаване на заявленията и офертите	21 юни 2023 г., до 12:00 ч. (местно време)
Адрес, на който могат да бъдат получени текстът на поканата за участие в търга и съответната информация и/или документация, свързана с търга и със задължението за предоставяне на обществена услуга	Syndicat Mixte pour l'Aménagement et l'Exploitation de l'aéroport de Rodez-Aveyron Hôtel du Département 7 place Charles de Gaulle BP 724 12007 Rodez Cedex FRANCE Електронна поща: smaeroport-rodez-aveyron@orange.fr Адрес на профила на купувача: https://www.e-occitanie.fr

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Известие за предстоящото изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки

(2023/C 138/04)

1. Както е предвидено в член 11, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2016/1036 на Европейския парламент и на Съвета от 8 юни 2016 г. за защита срещу дъмпингов внос от страни, които не са членки на Европейския съюз ⁽¹⁾, Комисията уведомява, че освен ако не бъде започнат преглед в съответствие с изложената по-нататък процедура, срокът на действие на долупосочените антидъмпингови мерки ще изтече на датата, посочена в таблицата по-долу.

2. Процедура

Производителите от Съюза може да подадат писмено искане за преглед. Искането трябва да съдържа достатъчно доказателства, че изтичането на срока на действие на мерките по всяка вероятност ще доведе до продължаване или повторно възникване на дъмпинга и вредата от него. Ако Комисията вземе решение да извърши преглед на съответните мерки, на вносителите, износителите, представителите на държавата на износ и на производителите от Съюза ще бъде предоставена възможност да изпратят допълнителна информация, да опровергаят или да представят коментари по въпросите, изложени в искането за преглед.

3. Срок

На горното основание производителите от Съюза може да подадат писмено искане за преглед, което трябва да бъде получено от Европейската комисия, Directorate-General for Trade (Unit G-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Белгия ⁽²⁾ след публикуването на настоящото известие, но не по-късно от три месеца преди датата, посочена в таблицата по-долу.

4. Настоящото известие се публикува в съответствие с член 11, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2016/1036.

Продукт	Държава(и) на произход или износ	Мерки	Позоваване	Дата на изтичане на срока на действие ⁽¹⁾
Алуминиеви радиатори	Китайска народна република	Анти-дъмпингово мито	РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2019/59 НА КОМИСИЯТА от 14 януари 2019 г. за налагане на окончателно антидъмпингово мито върху вноса на алуминиеви радиатори с произход от Китайската народна република след преглед с оглед изтичане на срока на действие съгласно член 11, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2016/1036 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 12, 15.1.2019 г., стр. 13)	16.1.-2024 г.

⁽¹⁾ Срокът на действие на мярката изтича в полунощ (00:00 ч.) на датата, посочена в тази колона.

⁽¹⁾ ОВ L 176, 30.6.2016 г., стр. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 138/05)

1. На 14 април 2023 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:

- PAI Partners SAS („PAI Partners“, Франция),
- Gegenbauer Holding SE Co. KG (Германия) и Gegenbauer Holding Verwaltung SE (Германия) (наричани заедно „Gegenbauer Group“ (Германия)).

PAI Partners придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Gegenbauer Group.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия:

- PAI Partners е дружество за частни капиталови инвестиции със седалище във Франция, което управлява и/или консултира фондове, които притежават дружества, осъществяващи дейност в различни стопански сектори, включително бизнес услуги, храни и потребителски стоки, обща промишленост и здравеопазване,
- Gegenbauer Group развива дейност в областта на управлението на сгради и технически съоръжения, включително свързани с тях спомагателни дейности.

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

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

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

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.11087 – PAI PARTNERS / GEGENBAUER GROUP

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

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

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

Пощенски адрес:

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

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 138/06)

1. На 13 април 2023 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:

- Rocky Industrial LLC („Rocky“, САЩ), под контрола на GIC (Realty) Private Limited („GIC Realty“, Сингапур),
- Centerbridge Partners, L.P. („Centerbridge“, САЩ),
- Indus Realty Trust, Inc. („INDUS“, САЩ).

Предприятия Rocky и Centerbridge ще придобият по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятието INDUS.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия:

- Rocky е непряко дъщерно дружество на GIC Realty, което е установено в Сингапур и е съсредоточено върху собствеността на активи, свързани с недвижими имоти от името на правителството на Сингапур. Дейностите на Rocky са ограничени до Съединените щати.
- Centerbridge е дружество за управление на инвестиции, което инвестира в дружества в световен мащаб. Centerbridge използва гъвкав подход в различните инвестиционни категории — от частния капитал до кредитирането и свързаните с него стратегии, както и недвижимите имоти — с цел да намери най-привлекателните възможности за своите инвеститори и бизнес партньори.
- INDUS е дружество за недвижими имоти, което се занимава с разработване, придобиване, управление и отдаване на лизинг на висококачествени промишлени и логистични имоти в Съединените щати. INDUS е дружество, чиито ценни книжа се търгуват на фондовата борса NASDAQ.

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

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

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

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.11097 – ROCKY / CENTERBRIDGE / INDUS REIT

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

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

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Пощенски адрес:

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2023/C 138/07)

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

„Того“

PDO-ES-A0886-AM05

Дата на съобщението: 2.2.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Подобряване на текста**

Описание:

В текста, който се отнася до категориите лозаро-винарски продукти, обхванати от защитеното наименование, се заличава препратката към Регламент (ЕС) № 1308/2013 и се включва общо позоваване на законодателството на ЕС.

Изменението се отнася до точка 1 от продуктова спецификация, но не и до единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не спада към нито един от видовете изменения, посочени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Основание:

Целта е да се избегне изменение на продуктова спецификация, в случай че бъде изменен посоченият регламент.

2. **Въвеждане на нови типове вина в категория 1 (вино) — полусухи, полусладки и сладки**

Описание:

Към вече посочените сухи вина се добавят полусухите, полусладките и сладките вина (в зависимост от съдържанието на захар), като се включва както аналитичното, така и органолептичното им описание.

Изменението се отнася до точка 2, букви а) и б) от продуктова спецификация и до точка 4 от единния документ.

Вид на изменението: СТАНДАРТНО (с изменение на единния документ). Поради това изменението не спада към нито един от видовете изменения, посочени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013. Заключение е, че характеристиките и профилът, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“ и произтичащи от взаимодействието между природните и човешките фактори, остават непроменени.

Основание:

Включването на тези нови вина е резултат от предходното изменение на продуктова спецификация, при което бяха вписани утвърдени бели сортове като Moscatel de grano menudo и Albillo real, като се взема предвид и възможността за производство на едносортови вина от Garnacha tinta. Посочените вина вече се произвеждаха във винарските изби в района, като за целта се използваше грозде от лозя, обхванати от защитеното наименование, но не беше възможно те да се предлагат на пазара със ЗНП „Того“.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

При извършения анализ на посочените вина беше установено, че те имат силен цветен или плодов вкус и ясно изразена индивидуалност (структура) при отпиване, както и че всички те са свързани с района. Тези характеристики са специфични за вината, обхванати от защитеното наименование. Заключение е, че специфичният характер на вината със ЗНП „Того“ остава непроменен при новите типове вина, като те се отличават единствено с по-високо съдържание на захар.

По подобен начин техните физико-химични и органолептични характеристики следва да бъдат определени най-малко в рамките на параметрите, установени в Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/34 на Комисията от 17 октомври 2018 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета.

3. Адаптиране на условията на винопроизводство (енологични практики: приложими условия на винопроизводство) за включване на нови типове вино

Описание:

Минималното ограничение на вероятното алкохолно съдържание не се прилага за гроздето, което е предназначено за производството на полусухи, полусладки и сладки вина и което не може да се използва за други цели. Също така се уточнява методът на производство на сладките вина.

Изменението се отнася до точка 3, буква б), подточка 1 от продуктовата спецификация и до точка 5.1 от единния документ.

Вид на изменението: СТАНДАРТНО (с изменение на единния документ). Изменението не поражда промяна в съществените характеристики на продукта — вино със ЗНП „Того“, които са резултат от съчетанието на природни и човешки фактори, тъй като специфичният характер на вината от района остава непроменен при новите вина, като те се отличават единствено с по-високо съдържание на захар. Изменението се отнася до връзката и съответно се смята, че то не спада към нито един от видовете изменения, посочени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Основание:

Необходимо е енологичните практики да бъдат адаптирани, така че да бъдат взети предвид новите методи на производство на полусухи, полусладки и сладки вина. Тези нови условия са адаптирани към законодателството и към потребителските вкусове.

4. Разширяване на раздела „описание на връзката или връзките“ за полусухите, полусладките и сладките вина

Описание:

Посочените вина са включени в подточки б) („Данни за продукта“) и в) („Причинно-следствена връзка“), тъй като са нови типове и съответно е необходимо да бъдат описани. Те се произвеждат от същите сортове като сухите вина и се характеризират със същия органолептичен и физико-химичен профил, като се отличават единствено със съдържанието на захар.

В новия текст също така се коригират препратките към белия сорт грозде Malvasía, който вече фигурира с пълното си наименование — Malvasía Castellana, за да се избегне объркване с други сортове, носещи името Malvasía.

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

Вид на изменението: СТАНДАРТНО (с изменение на единния документ). Въпреки че текстът на раздела „Описание на връзката или връзките“ се допълва, това не се отразява върху причинно-следствената връзка. Единственото изменение се състои в разширяване на текста, за да се включи описанието на новите вина и да се обоснове причинно-следствената връзка конкретно за тези вина. Поради това изменението не спада към нито един от видовете изменения, посочени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Основание:

Съответните вина се произвеждат традиционно в района, но до момента не са били предлагани на пазара със ЗНП „Того“. Необходимо е те да бъдат включени в продуктовата спецификация, тъй като се отличават с високо качество и със същите характеристики като тези на вината със ЗНП „Того“, но с по-голямо съдържание на захар.

5. Изменение на разпоредбите относно бутилирането

Описание и основания

Изискванията за опаковане се ограничават до употребата на стъклени бутилки, като също така се регламентира видът на използваните тапи.

Изменението се отнася до точка 8, буква б), подточка 2 от продуктовата спецификация, но не и до единния документ.

Вид на изменението: СТАНДАРТНО. Изменението не поражда промяна в съществените характеристики на продукта — вино със ЗНП „Того“, които са резултат от съчетанието на природни и човешки фактори. То не води до недействителност на връзката и съответно не спада към нито един от видовете изменения, посочени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Основание:

В съответствие с настоящите изисквания на пазара на качествени вина е необходимо да се посочи видът на материала, който се използва за изработване на бутилките и тапите и който гарантира съхраняване на качеството и репутацията на вината със ЗНП „Того“.

6. По-ясно формулиране на разпоредбите за етикетирание

Описание:

Изменението е редакционно и не предполага промени в разпоредбите за етикетирание.

Изменението се отнася до точка 8, буква б), подточка 3 от продуктовата спецификация и до точка 9 от единния документ.

Вид на изменението: СТАНДАРТНО (с изменение на единния документ). Изменението е само формално и не се отнася до съдържанието, поради което не спада към нито един от видовете изменения, посочени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Основание:

Подобряване на формулировката.

7. Актуализиране на раздела относно проверките

Описание:

Актуализират се данните за връзка с компетентния орган и с оправомощения орган, като също така се заличава препратката към Регламент (ЕС) № 1308/2013 и се включва общо позоваване на законодателството на ЕС.

Изменението се отнася до точка 9, буква а) и точка 9, буква б), подточка 1 от продуктовата спецификация, но не и до единния документ.

Вид на изменението: СТАНДАРТНО (без изменение на единния документ). Изменението не спада към нито един от видовете изменения, посочени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Основание:

Регулаторният съвет за ЗНП „Того“ получи акредитация за стандарт ISO/IEC 17065:2012. След тази акредитация и в съответствие с член 116а от Регламент (ЕС) № 1308/2013 компетентният орган — Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Институтът за селскостопански технологии на Кастилия и Леон], му делегира задачи, свързани с проверките за съответствие.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Togo

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1. Вино — сухи бели вина и вина розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина:

Външен вид: цветът е бледожълт до златистожълт, без суспендирани частици. Аромат: вината са с добре изразени плодови, цветни и/или тревни аромати, със средна до средно висока интензивност. Вкус: вината са с леко тяло, със средно дълъг до дълготраен вкус, средна до средно висока киселинност и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Бели вина, ферментирали или отлежавали в бъчви:

Външен вид: цветът е бледожълт до златистожълт, без суспендирани частици. Аромат: вината са с добре изразени плодови, цветни и/или тревни аромати, както и с третични аромати, характерни за бъчвата, в която са отлежавали. Интензивността е средна до средно висока. Вкус: вината са със средно дълъг до дълготраен вкус и средна до висока киселинност, като третичните аромати на дървесината са балансирани спрямо тези на виното.

Вина розе:

Външен вид: цветът е от бледорозов до розово-оранжев, без суспендирани частици. Аромат: добре изразен аромат на пресни (незрели) червени и/или горски плодове, със средна до средно висока интензивност. Вкус: вината са с леко тяло, със средно дълъг до дълготраен вкус, средна до средно висока киселинност и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

(*) Ако съдържанието на остатъчна захар във вината е най-малко 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид може да достигне 250 mg/l.

(**) Посочените в настоящия раздел физико-химични параметри трябва при всички случаи да отговарят на максималните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

2. Вино — сухи червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Младо червено вино:

Външен вид: черешов до рубиненочервен цвят, без суспендирани частици. Аромат: добре изразен аромат на червени и/или горски плодове със средна до средно висока интензивност. Вкус: умерено до плътно тяло със средно дълъг до дълготраен вкус и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Червени вина, отлежавали в бъчви (включително обозначенията „Roble“, „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“):

Външен вид: черешов до керемиденочервен цвят, без суспендирани частици. Аромат: добре изразен аромат на червени, горски и/или зрели плодове със средна интензивност. Вината също така се отличават с третични аромати, характерни за бъчвата, в която са отлежавали, като в зависимост от продължителността на отлежаването интензивността на ароматите е средна до средно висока. Вкус: умерено до плътно тяло, средно дълъг до дълготраен вкус и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

(*) Посочените в настоящия раздел физико-химични параметри трябва при всички случаи да отговарят на максималните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	12,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

3. Полусухи, полусладки и сладки вина (бели, розе и червени)

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина: цветът е бледожълт до златистожълт, без суспендирани частици. Вината са с добре изразени плодови, цветни и/или тревни аромати, със средна до средно висока интензивност. Плътност: средна (при полусухите вина), средна до средно висока (при полусладките вина) и висока (при сладките вина); дълготрайност на вкуса: средна до висока; киселинност: средна до средно висока (при полусухите и полусладките вина) и средна (при сладките вина); баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Вина розе: цветът е от бледорозов до розово-оранжев, без суспендирани частици. Имат добре изразен аромат на пресни (незрели) червени и/или горски плодове; интензивността е средна до висока (при полусухите вина) и средна до средно висока (при полусладките и сладките вина). Плътност: средна (при полусухите вина), средна до средно висока (при полусладките вина) и висока (при сладките вина); дълготрайност на вкуса: средна до висока (при полусухите и сладките вина) и средна до средно висока (при полусладките вина); киселинност: средна до средно висока (при полусухите и полусладките вина) и средна (при сладките вина); баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Червени вина: черешов до рубиненочервен цвят, без суспендирани частици. Имат добре изразен аромат на червени и/или горски плодове; интензивността е средна до средно висока (при полусухите вина) и средна (при полусладките и сладките вина). Плътност: средна до висока (при полусухите и полусладките вина) и висока (при сладките вина); дълготрайност на вкуса: средна до средно висока; баланс по отношение на алкохола и киселинността.

* Посочените в настоящия раздел физико-химични параметри трябва при всички случаи да отговарят на максималните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	9
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

5. Винопроизводствени практики

5.1. Специфични енологични практики

1 Специфична енологична практика

- Вероятно минимално алкохолно съдържание на гроздето: 10,5 об. %, с изключение на партидите грозде, предназначени за производството на полусухи, полусладки и сладки вина, при които този показател трябва да е 9 %. Гроздето от такива партиди не може да се използва за производството на други типове вино.
- Максимален рандеман: 72 l от 100 kg грозде.
- Сладките вина се произвеждат чрез запазване на част от естествените захари на гроздето и прекъсване на алкохолната ферментация посредством методи, разрешени съгласно действащото законодателство. Добавянето на алкохол не се разрешава.

2 Приложимо ограничение при производството на вината

Белите вина се произвеждат само от белите сортове Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo и Albillo Real.

Вината розе се произвеждат от разрешените червени и бели сортове (основни и вторични сортове).

Червените вина се произвеждат само от сортовете Tinta de Toro и Garnacha Tinta, като могат да се произвеждат само два типа червени вина: червено вино с най-малко 85 % съдържание на Garnacha Tinta и червено вино с най-малко 75 % съдържание на Tinta de Toro.

3 Агротехническа практика

- Минимална гъстота на засаждане: 500 лози/ha.
- Лозовите насаждения са с чашовидна формировка или формировка „Гюйо“.
- Не се допускат смесени насаждения, които не позволяват отделно прибиране на реколтата за всеки сорт.

5.2. Максимални добиви

1. Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real и Moscatel de Grano Menudo:

9 000 kg/ha (грозде)

2.

64,80 hl/ha

3. Tinta de Toro:

7 500 kg/ha (грозде)

4.

54,00 hl/ha

6. **Определен географски район**

Географският район на ЗНП TORO се намира в най-западната част на автономна област Кастилия и Леон, на югоизток от провинция Самора и обхваща част от географските области Tierra del Vino, Valle del Guareña и Tierra de Toro. Той граничи с териториите на Tierra del Pan и Tierra de Campos и се простира на площ от 62 000 ha.

Районът включва следните общини:

В провинция Самора:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo и Villabuena del Puente.

В провинция Валядолил:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero и земите на Villaester de Arriba и Villaester de Abajo на територията на община Pedrosa del Rey.

7. **Винен(и) сорт(ове) грозде**

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Описание на връзката или връзките**

Описаните по-горе климатични условия (много ниски температури през зимата, голям брой часове слънцегреене и екстремни температури), които ограничават добивите от лозите, както и различните видове почви (праховито-песъкливи — винопроизводителите засаждат различните сортове в зависимост от вида почва, неутралният рН фактор, ниското съдържание на органични вещества, което се компенсира чрез естествени обогатители), определят аромата, структурата и високото алкохолно съдържание на вината. Също така високото съдържание на желязо в почвата в съчетание с чашовидната формировка и високата възраст на лозята допринасят за изключително богатото съдържание на багрилни вещества.

Що се отнася до сладките и полусладките вина, многогодишният опит с производството на тези типове вино със ЗНП „Того“ е показал техния производствен капацитет с най-високи стандарти за качество и без промяна на класическия органолептичен профил на традиционните вина „Того“. Тези вина се отличават със същите характеристики като тези на вината „Того“, но с по-голямо съдържание на захар.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Винопроизводството включва бутилирането на виното и последващото му отлежаване, поради което описаните в спецификацията органолептични и физико-химични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако всички операции във връзка с производството на виното се извършват в определения географски район. Затова, за да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, като се има предвид, че бутилирането на вината със ЗНП „Того“ е един от възловите елементи за постигането на характеристиките в спецификацията на продукта, тази операция се извършва във винарските изби, разположени в бутилиращите съоръжения в района на производство.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикета може да се използва традиционното обозначение „Denominación de origen“ [наименование за произход] или съкращението „D.O.“ вместо „Denominación de origen protegida“ [защитено наименование за произход].

Върху етикета може да се поставят обозначенията „Roble“ [дъб] и „Fermentado en barrica“ [ферментирало в бъчва], а за червените вина могат да се използват традиционните обозначения „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“, при условие че отговарят на изискванията, предвидени в действащото законодателство.

Връзка към продуктова спецификация

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969

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 138/08)

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

„Cerdo de Teruel“

ЕС №: PGI-ES-2633 — 16.9.2020 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Cerdo de Teruel“

2. Държава членка или трета държава

Испания

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.1. Пряно месо (и карантия)

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

Защитеното географско указание „Cerdo de Teruel“ се използва за обозначаване на свинско месо, което отговаря на следните изисквания:

- месо с розово-червен цвят, прошарено с вътрешномускулни мазнини;
- мек вкус, сочно и крехко усещане в устата.

Свинското месо може да се предлага на пазара като първични или търговски разфасовки или на филета.

Свинското месо „Cerdo de Teruel“ се получава, след като от кланичния труп на свинята се отстранят бутът и плешката (бутът може да се превърне в „Jamón de Teruel“, а плешката — в „Paleta de Teruel“, изискванията по отношение на кланичните трупове за тези продукти със ЗНП са същите като за настоящото ЗГУ).

Месото трябва да е от свине със следния генотип: порода Landrace („стандартен“ вид) или Large White, или кръстоски между тях, по майчина линия и порода Duroc по бащина линия.

След клането кланичните трупове трябва да отговарят на следните изисквания:

- тегло на топлия кланичен труп най-малко 86 kg;
- дебелина на гръбната сланина между 16 и 45 mm, измерена в лумбалната област по посока на върха на крака.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

Храненето на свинете е предимно на зърнена основа, с установени проценти на суровините, от които се състои фуражът им: най-малко 50 % трябва да са зърнени култури, които трябва да произхождат от определения географски район, доколкото това е възможно.

Ако свинете, от които се добива месото със ЗГУ, се хранят с комбинирани фуражи, те трябва да са произведени от производители с местоположение в географския район или в съседните провинции: Zaragoza, Guadalajara, Cuenca, Valencia, Castellón и Tarragona.

Това географско ограничение на местоположението на производителите на фуражи е необходимо, тъй като свинските кланични трупове, използвани за това ЗГУ, се използват също за производството на шунки със ЗНП „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“. Изискванията на този етап от производството са еднакви и за двата етикета за качество, тъй като частите от кланичния труп, които не попадат в обхвата на ЗГУ — бутовете и плешките, може да се използват за „Jamón de Teruel“ (бутове) и „Paleta de Teruel“ (плешки). Поради това изискванията за първично производство, определени в продуктовата спецификация на ЗНП „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“, са възпроизведени в продуктовата спецификация на ЗГУ „Cerdo de Teruel“.

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

В определения географски район се осъществяват следните етапи на производството:

- свиневъдство: отглеждане и уговяване,
- клане,
- разфасоване на кланичния труп с отстраняване на бутовете и плешките.

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

Продуктът може да бъде разфасован, филетиран, опакован и етикетирани в месопрепарателни предприятия, регистрирани от ръководния орган и разположени в географския район, или в предприятия, разположени извън географския район, по силата на споразумения за сътрудничество, подписани със сертифицирани оператори, с предварително одобрение от страна на ръководния орган.

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

Свинското месо със ЗГУ „Cerdo de Teruel“ може да се продава като първични или търговски разфасовки или на филета.

Всеки кланичен труп, без бутовете и плешките, доставен от регистриран оператор, трябва да бъде обозначен със специален етикет на ЗГУ от всяка страна, съдържащ специалното лого на ЗГУ и думите *Indicación Geográfica Protegida Cerdo de Teruel* [Зашитено географско указание „Cerdo de Teruel“] или *IGP Cerdo de Teruel* [ЗГУ „Cerdo de Teruel“].

Разфасовките и филетата може да се изпращат само от оператори, които имат издадено разрешение (т.е. оператори, които имат право да използват маркировките за съответствие със ЗГУ), и само след като са били етикетирани с номериран сертификационен етикет, съдържащ най-малко специфичното лого на ЗГУ и думите *Indicación Geográfica Protegida* [Зашитено географско указание] и „Cerdo de Teruel“. Този етикет трябва да бъде поставен директно върху първичните разфасовки и да бъде прикрепен към опаковката на търговските разфасовки и филета.

4. Кратко определение на географския район

Географският район, в който се отглеждат, уговяват и колят свинете, при което от кланичните трупове се отстраняват бутовете и плешките, е провинция Teruel.

5. Връзка с географския район

Регистрацията на настоящото защитено географско указание се основава на репутацията, която продуктът си е спечелил.

Продуктът „Cerdo de Teruel“ е документиран много отдавна, тъй като от миналото провинция Teruel е силно свързана с отглеждането на свине и производството на продукти от свинско месо като източник на доходи за местното население.

В различни документи е подчертано значението на свинете и свиневъдството в провинцията. Правилата за отглеждане на свине и плащанията са определени в Кралската харта на Teruel от 1177 г., издадена от крал Алфонсо II (Castañé, J., 1991 г.: *El Fuero de Teruel. Edición Crítica con introducción y traducción* [„Хартата на Teruel. Критично издание с въведение и превод“]).

В *Historia de la Economía Política de Aragón* [„История на политическата икономика на Арагон“] (1978 г.) естественикът, юрист и историк Jordán de Asso пише: „свинете, отглеждани в областта Albarracín, са много търсени заради крехкото месо“.

Това традиционно обвързване на местния район с животновъдството води до регистрирането на „Jamón de Teruel“ като защитено наименование за произход през 1984 г. Това е подпомогнало консолидирането на свиневъдството в Teruel с течение на времето, като е използван миналият опит. Целта бе да се възнаградят усилията на добросъвестни земеделски стопани да запазят производствените системи, които в крайна сметка дават името на продуктите, като се започне от сушените месни продукти („Jamón de Teruel“ и „Paleta de Teruel“) и се стигне до прясното месо от кланичния труп.

Това консолидиране на отглеждането на свине и фактът, че тази дейност се наблюдава от сертифициращ орган, има пряко въздействие върху кланичния труп на свинете. Фактът, че се добива от свине, подложени на генетичен подбор, храненето на свинете със зърнени храни и времето за утаяване (до достигане на тегло на кланичния труп от най-малко 86 kg) са дали възможност на прясното месо да си спечели репутацията на продукт с добавена стойност, което се дължи най-вече на човешкия фактор: порода, хранене и отглеждане.

Първият от тези фактори е генетичният: процесът на кръстосване гарантира, че свинята, използвана за производството на „Cerdo de Teruel“, винаги ще бъде 50 % от породата Duroc (башина линия) и 50 % от породата Large White или Landgase или кръстоска между тях (майчина линия), а тези породи, когато се кръстосват по указания начин, дават прясно месо, което до голяма степен е прошарено с вътрешномускулни мазнини (Garitano, I. et al., 2013 г.).

Вторият фактор е взетото решение свинете да се хранят със зърнени храни (поне 50 % зърнени култури) през целия период на отглеждане, а не само през периодите на годината, когато са налични определени суровини, което благоприятства по-плавния растеж. Например ако храненето на свинете на етапа на утаяване се състои само от ечемик на гранули, това може да доведе до по-високо съдържание на мастни киселини във вътрешномускулните мазнини. Проведените проучвания сочат (Daza, A. et al., 2010b) и доказват (Daza, A. et al., 2012 г. и Garitano, I. et al., 2012 г.), че тази диета влияе и върху някои параметри, свързани с качеството на месото, като цвят и влагозадържаща способност.

Третият фактор е начинът на отглеждане на свинете до живо тегло от 110—140 kg при клане, което е по-голямо от търговския стандарт от 85—100 kg, за да се гарантира, че кланичните трупове отговарят на изискванията, установени за това ЗГУ, и че месото е прошарено с мазнина. Към това се добавя и фактът, че кланиците и стопанствата са разположени близо едни до други, което намалява времето за превоз, а оттам и стреса, на който са подложени свинете преди клане, което обуславя розово-червения цвят на месото със ЗГУ „Cerdo de Teruel“, ясно разграничаващ това месо от другото по-крехко и по-светло на цвят свинско месо.

Продължителното прилагане на тези три мъдрости, придобити с течение на времето, е довело до производството на вида месо, за който се иска защита, както е описано в точка 3.2 — месо, характеризиращо се с отличителен цвят и прошарено с мазнини.

Признаването на „Cerdo de Teruel“ се ползва с подкрепата на публичните органи. Между 2004 г. и 2010 г. Съветът на провинция Teruel финансира изследвания, насочени към подобряване и оптимизиране на системите за отглеждане на свине, чието месо е обхванато от настоящото ЗГУ, в рамките на споразумение за партньорство, подписано също така от Асоциацията на хранително-вкусовата промишленост на Teruel и Регулаторния съвет за ЗНП „Jamón de Teruel“/„Paleta de Teruel“.

По други проекти е изследвано въздействието на различни фактори, като кастрация, хранене и генетика, върху характеристиките на кланичните трупове. В тези изследователски проекти се стига до заключението, че както кастрираните шопари, така и младите свине са подходящи за прясно месо (Latorre et al., 2009a), че храненето със зърнени култури оказва влияние върху наличието на мазнини в кланичния труп (Daza, A. et al., 2010b) и че използването на порода Duroc за разплод по башина линия има положително въздействие върху производствените резултати, като води до леко увеличаване на степента на залоеност на кланичния труп (Garitano, I. et al., 2013 г.).

Историята на „Cerdo de Teruel“ и значението му на пазара са вдъхновили и изследванията върху отличителните характеристики на свинското месо: факултетът по ветеринарна медицина на Университета в Сарагоса изследва физико-химичните характеристики на някои разфасовки свинско месо (каре, филе и разфасовките, известни в Испания като *secreto* [частта зад раменната става] и *presa* [дълбоката част от плешката]) от свинете с характеристиките, изисквани за настоящото ЗГУ (*Physicochemical characteristics of muscles from pigs intended for dry-cured ham from Teruel (Spain)*, Calvo et al., 2011 г.). Изследванията на д-р Virginia Rescosi подчертават хранителната стойност на свинското месо „Cerdo de Teruel“ от свине, отглеждани и хранени по определен начин (както е съобщено на уебсайта *Portal Veterinario* през 2011 г. под заглавие *The nutritional value of Teruel pork*).

Освен това през 2015 г. отделът по технологии в животновъдството (част от Центъра за научни изследвания и технологии в областта на хранително-вкусовата промишленост на Aragón (или СІТА, както е испанската му абривиатура) публикува резултатите от изследователски проект, озаглавен *Effect of diet, packaging and exposure time on visual appraisal and intention to purchase „Cerdo de Teruel“ PGI pork* (Panea, B. et al, 2015 г.). Сред изводите от изследването се откроява констатацията, че контролната група — свинско месо „Cerdo de Teruel“, добито от свине, хранени с обичайния си хранителен режим, е получила по-високи резултати в сравнение с другите групи, в които на животните са давани различни видове фуражи.

През 2016 г. изследователите от СІТА изпълняват проект в рамките на Инвестиционния фонд на Teruel, озаглавен *Health management, production and marketing alternatives for 'Cerdo de Teruel' pork: a proposal for sustainability* (Panea, B. et al., 2016 г.).

Оттогава насам с участието на СІТА са проведени допълнителни изследвания, които са представени по програми, съфинансирани от Европейския фонд за регионално развитие: *Healthy sausages made from pork from Teruel: Reduced content of saturated fat and salt* (Panea, B. et al., 2019 г.).

„Cerdo de Teruel“ се появява и в съвсем различен вид издание, което има голяма аудитория и широко признание, а именно литературата. Един конкретен пример е глава от романа *Animales urbanos* [Градски животни] (Leiz, K. 2018 г.), озаглавена *Del cerdo de Teruel y del amor* [За „Cerdo de Teruel“ и любовта].

Наред с традицията и научните и информационните публикации, които я подкрепят, репутацията на „Cerdo de Teruel“ е призната и от пазара. „Cerdo de Teruel“ е наименованието, с което производителите и търговците наричат това силно търсено месо, което е широко разпространено на пазара, в хипермаркетите и месарниците в цяла Испания.

Ястията, приготвени от „Cerdo de Teruel“, постоянно присъстват в менюто на ресторантите в цялата страна.

На известни цифрови платформи може да бъдат намерени рецепти със „Cerdo de Teruel“. Пример за това е рецептата за свинско филе „Cerdo de Teruel“ със сушени сини сливи и кедрови ядки от *El Gran Libro de la Cocina Aragonesa* [Голямата готварска книга с рецепти от Aragón] (Aneto Publicaciones, SL, 2011 г.), публикувана в раздела за храни и напитки на RedAragón, интернет портал за региона на Aragón. Готвачите са споделили и рецепти като „Cerdo de Teruel“ — свинско месо тип „secreto“ с патладжан и сос от бял шоколад (на уебсайта за популяризиране на храните в Aragón, наречен *Comparte el Secreto. Aragón, alimentos nobles* [Споделете тайната: Aragón, ястия за благородници]) и *Altamiras-inspired „Cerdo de Teruel“ pork cheeks* [„Altamiras-inspired“ being a reference to the 18th-century friar and chef Juan Altamiras] (раздел „Храни и напитки“ на вестник „Heraldo“).

Това изтъкване на „Cerdo de Teruel“ е отразено и в медиите:

- Висококачествената храна, с която се хранят свинете, използвани за производството на наименование за произход „Jamón de Teruel“, води не само до отлично качество на шунката, но и до висококачествено прясно месо с тъмнорозов цвят, деликатен вкус и крехка и особено сочна консистенция (2011 г., Indisa; 2014, *A la carta para dos*, [Маса за двама à la carte]);
- Качество, производство и предлагане на пазара на свинско месо от Teruel (2016 г., „Aragón hoy“ [„Aragón днес“]).

Отличната репутация на „Cerdo de Teruel“ е причина продуктът да бъде обект на внимание на много събития през годините.

Неведнъж продуктът със ЗГУ „Cerdo de Teruel“ е играл важна роля в готварския конкурс *Teruel Gusto Mudéjar* [Вкусовете на мудехарите], който се провежда от 2006 г. насам и включва като основна дейност национално състезание, посветено на готвенето с „вкусовете на мудехарите“. Rezeptata, която професионалните готвачи и изгряващите звезди на гастрономията трябваше да интерпретират по време на шестото издание на това кулинарно събитие, беше „Cerdo de Teruel“ — пълнени картофи *Cella* с черен трюфел от Périgord (*Tuber melanosporum*).

През 2012 г. се проведе първото издание на *Jornada Gastronómica de Cerdo de Teruel* — фестивал на „Cerdo de Teruel“, в който се включиха повече от 40 заведения от провинция Teruel. Мотото на събитието беше *Нов поглед към свинското месо. Дружи начини да се насладите на пътуването и още...*

През 2020 г. „Cerdo de Teruel“ участва в международния панаир „Madrid Fusión“ като схема за качество: свинско месо „Cerdo de Teruel“ на изложението за храни и напитки „Fusión“ в Мадрид (вестник *La Comarca*).

Всичко това, и по-специално желанието да се защити продукт със силни местни връзки, кара производителите да създадат Асоциацията на производителите на свинско месо „Cerdo de Teruel“, чиято цел е да защити репутацията на продукта, да осигури добрата информираност на потребителите и да управлява производството на свинско месо „Cerdo de Teruel“.

Значението на производството на „Cerdo de Teruel“ за региона, ангажираността на органите със защитата на селскостопанските традиции и практики, работата на изследователите по този продукт, стремежът на производителите към получаване на висококачествени продукти и търговската репутация на продукта позволяват „Cerdo de Teruel“ да се предлага на пазара като месо с добавена стойност, което защитава интересите на производителите, като осигурява признание на техните продукти.

Признаването на наименованието, което трябва да бъде защитено — „Cerdo de Teruel“, ще позволи да се защити пазарната му репутация, като се запазят критериите за неговото производство, които придават специфичните характеристики на свинското месо, потребителите лесно разпознават продукта и се гарантира контролът на качеството.

Препратка към публикуваната спецификация

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-cerdo-teruel>

(под заглавието *Propuesta del Documento Único y del Pliego de condiciones* [Проект на единен документ и продуктова спецификация] и след това Fecha: Junio de 2022 [дата: декември 2022 г.]).

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG