



Издание
на български език

Информация и известия

Година 66

16 май 2023 г.

Съдържание

I Резолюции, препоръки и становища

СТАНОВИЩА

Европейска комисия

2023/C 174/01	Становище на Комисията от 10 май 2023 година във връзка с плана за погребване на радиоактивни отпадъци, получени от новия цех „АМС2“, разположен на площадката „Трикастин“ във Франция	1
---------------	--	---

II Съобщения

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

Европейска комисия

2023/C 174/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10561 — CINTRA / ABERTIS / ITINERE / BIP & DRIVE) ⁽¹⁾	3
2023/C 174/03	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.11067 — HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT) ⁽¹⁾	4
2023/C 174/04	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.11089 — AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVABLES) ⁽¹⁾	5
2023/C 174/05	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.11079 — BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV) ⁽¹⁾	6

IV Информация

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

Съвет

2023/C 174/06	Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2019/797 на Съвета и Регламент (ЕС) 2019/796 на Съвета относно ограничителни мерки срещу кибератаки, застрашаващи Съюза или неговите държави членки	7
2023/C 174/07	Известие на вниманието на физическите и юридическите лица, образуванията и органите, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2019/797 на Съвета, изменено с Решение (ОВППС) 2023/964 на Съвета, и в Регламент (ЕС) 2019/796 на Съвета относно ограничителни мерки срещу кибератаки, застрашаващи Съюза или неговите държави членки	9

Европейска комисия

2023/C 174/08	Нова национална страна на разменни евромонети	11
2023/C 174/09	Обменен курс на еврото — 15 май 2023 година	12

Сметна палата

2023/C 174/10	Специален доклад 12/2023 — „Надзор от ЕС върху кредитния риск на банките — ЕЦБ засилва тази функция, но трябва да се направи повече за постигане на по-големи гаранции за добро управление и покритие на кредитния риск“	13
---------------	--	----

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2023/C 174/11	Информационно известие на Комисията в съответствие с член 16, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Задължения за предоставяне на обществена услуга във връзка с редовни въздушни линии ⁽¹⁾	14
2023/C 174/12	Информационно известие на Комисията в съответствие с 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 в съответствие със задълженията за предоставяне на обществена услуга ⁽¹⁾	15

V Становища

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2023/C 174/13	Публикуване на одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание в сектора на селскостопанските продукти и храни, посочено в член 66, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията	16
---------------	---	----

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

2023/C 174/14	Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество за селскостопанските продукти и храни	24
2023/C 174/15	Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	30

I

(Резолюции, препоръки и становища)

СТАНОВИЩА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

СТАНОВИЩЕ НА КОМИСИЯТА

от 10 май 2023 година

**във връзка с плана за погребване на радиоактивни отпадъци, получени от новия цех „АМС2“,
разположен на площадката „Трикастин“ във Франция**

(Само текстът на френски език е автентичен)

(2023/C 174/01)

Оценката по-долу е изготвена съгласно разпоредбите на Договора за Евратом, без да се засягат евентуалните допълнителни оценки, извършвани съгласно Договора за функционирането на Европейския съюз, и задълженията, произтичащи от него и от съответното вторично законодателство ⁽¹⁾.

На 6 юли 2022 г. Европейската комисия получи от правителството на Франция общите данни по член 37 от Договора за Евратом, които са свързани с плана за погребването на радиоактивни отпадъци ⁽²⁾, получени от новия цех „АМС2“.

Въз основа на тези данни и на допълнителната информация, която беше поискана от Комисията на 29 септември 2022 г. и беше предоставена от френските органи на 31 януари 2023 г., както и след консултация с експертната група, Комисията изготви следното становище:

1. Разстоянието от площадката до най-близката граница на друга държава членка, в този случай Италия, е 170 km.
2. При нормална експлоатация няма вероятност изхвърлянето на газообразни или течни радиоактивни вещества да доведе до облъчване на населението на друга държава членка, което да е значимо от здравна гледна точка, предвид границите на дозата, определени в директивата за основните норми на безопасност ⁽³⁾.
3. Твърдите радиоактивни отпадъци ще бъдат прехвърляни за лицензирано третиране (в цеха „TRIDENT“ на площадката „Трикастин“) или в съоръжения за погребване, разположени във Франция.

⁽¹⁾ Например съгласно Договора за функционирането на Европейския съюз следва аспектите, свързани с околната среда, да бъдат оценени допълнително. Наред с другото Европейската комисия би искала да обърне внимание на разпоредбите на Директива 2011/92/ЕС относно оценката на въздействието на някои публични и частни проекти върху околната среда, изменена с Директива 2014/52/ЕС; на Директива 2001/42/ЕО относно оценката на последиците на някои планове и програми върху околната среда, както и на Директива 92/43/ЕИО за опазване на естествените местообитания и на дивата флора и фауна и на Директива 2000/60/ЕО за установяване на рамка за действията на Общността в областта на политиката за водите.

⁽²⁾ Отстраняване на радиоактивни отпадъци по смисъла на точка 1 от Препоръка 2010/635/Евратом на Комисията от 11 октомври 2010 г. относно прилагането на член 37 от Договора за Евратом (ОВ L 279, 23.10.2010 г., стр. 36).

⁽³⁾ Директива 2013/59/Евратом на Съвета от 5 декември 2013 г. за определяне на основни норми на безопасност за защита срещу опасностите, произтичащи от излагане на йонизиращо лъчение и за отмяна на директиви 89/618/Евратом, 90/641/Евратом, 96/29/Евратом, 97/43/Евратом и 2003/122/Евратом (ОВ L 13, 17.1.2014 г., стр. 1).

4. В случай на непланирани изхвърляния на радиоактивни вещества вследствие на авария от вида и с мащабите, разгледани в общите данни, няма вероятност тези изхвърляния да доведат до радиоактивно замърсяване на водата, почвата или въздушното пространство в друга държава членка, което да бъде значително от здравна гледна точка, в съответствие с разпоредбите на директивата за основните норми на безопасност.

В заключение становището на Комисията е, че изпълнението на плана за погребване на радиоактивните отпадъци в каквато и да е форма, получени от новия цех „АМС2“, разположен на площадката „Трикастин“ във Франция, нито при нормална експлоатация, нито в случай на авария от вида и с мащабите, посочени в общите данни, има вероятност да доведе до радиоактивно замърсяване на водата, почвата или въздуха в друга държава членка, което да е значително от здравна гледна точка, предвид разпоредбите, определени в директивата за основните норми на безопасност.

Съставено в Брюксел на 10 май 2023 година.

За Комисията
Kadri SIMSON
Член на Комисията

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.10561 — CINTRA / ABERTIS / ITINERE / VIP & DRIVE)

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 174/02)

На 14 февруари 2023 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32023M10561. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.11067 — HG / EFMS / TRUSTQUAY / VIEWPOINT)****(текст от значение за ЕИП)**

(2023/C 174/03)

На 5 май 2023 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32023M11067. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.11089 — AXPO IBERIA / ACSA OBRAS E INFRAESTRUCTURAS / NOGUERA RENOVABLES)****(текст от значение за ЕИП)**

(2023/C 174/04)

На 8 май 2023 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32023M11089. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.11079 — BNP PARIBAS FORTIS / MATEXI / R2O JV)****(текст от значение за ЕИП)**

(2023/C 174/05)

На 10 май 2023 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32023M11079 . EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

*(Информация)***ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ****СЪВЕТ****Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки,
предвидени в Решение (ОВППС) 2019/797 на Съвета и Регламент (ЕС) 2019/796 на Съвета относно
ограничителни мерки срещу кибератаки, застрашаващи Съюза или неговите държави членки**

(2023/C 174/06)

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

Правното основание за обработването на данни е Решение (ОВППС) 2019/797 на Съвета ⁽²⁾, изменено с Решение (ОВППС) 2023/964 на Съвета ⁽³⁾, и Регламент (ЕС) 2019/796 на Съвета ⁽⁴⁾ относно ограничителни мерки срещу кибератаки, застрашаващи Съюза или неговите държави членки.

Администратор на обработването на данни е Съветът на Европейския съюз, който се представлява от генералния директор на генерална дирекция „Външни отношения“ (RELEX) в Генералния секретариат на Съвета, а отделът, на който е възложено обработването на данните, е RELEX.1, с който можете да се свържете на адрес:

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

Електронна поща: sanctions@consilium.europa.eu

Можете да се свържете с длъжностното лице по защита на данните в Съвета на адрес:

Длъжностно лице по защита на данните: data.protection@consilium.europa.eu

Целта на обработването на данните е съставяне и актуализиране на списъка на лицата, спрямо които се прилагат ограничителни мерки съгласно Решение (ОВППС) 2019/797, изменено с Решение (ОВППС) 2023/964, и Регламент (ЕС) 2019/796.

Субектите на данни са физическите лица, отговарящи на критериите за включване в списъка, определени в Решение (ОВППС) 2019/797 и Регламент (ЕС) 2019/796.

Събраните лични данни включват данни, необходими за точната идентификация на съответното лице, изложението на мотивите и всякакви други данни, свързани с основанията за включване в списъка.

⁽¹⁾ ОВ L 295, 21.11.2018 г., стр. 39.

⁽²⁾ ОВ L 129 I, 17.5.2019 г., стр. 13.

⁽³⁾ ОВ L 129, 16.5.2023 г., стр. 16.

⁽⁴⁾ ОВ L 129 I, 17.5.2019, стр. 1.

Правните основания за обработването на лични данни са решенията на Съвета, приети съгласно член 29 от ДЕС, и регламентите на Съвета, приети съгласно член 215 от ДФЕС, с които се посочват физическите лица (субекти на данни) и се налагат замразяване на активи и ограничения за пътуване.

Обработването е необходимо за изпълнението на задача от обществен интерес в съответствие с член 5, параграф 1, буква а) и за спазването на правните задължения, установени в горепосочените правни актове, които се прилагат спрямо администратора на данни в съответствие с член 5, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕС) 2018/1725.

Обработването е необходимо по причини от важен обществен интерес в съответствие с член 10, параграф 2, буква ж) от Регламент (ЕС) 2018/1725.

Съветът може да получава лични данни на субектите на данни от държавите членки и/или от Европейската служба за външна дейност. Получателите на личните данни са държавите членки, Европейската комисия и Европейската служба за външна дейност.

Всички лични данни, обработвани от Съвета в контекста на автономните ограничителни мерки на ЕС, се съхраняват за период от 5 години след датата на заличаване на субекта на данни от списъка на лицата, спрямо които се прилага замразяване на активи, или след изтичането на срока на действие на мярката, или ако бъде заведено дело пред Съда — до постановяването на окончателно решение. Личните данни, съдържащи се в документите, регистрирани от Съвета, се съхраняват от Съвета за целите на архивирането в обществен интерес по смисъла на член 4, параграф 1, буква д) от Регламент (ЕС) 2018/1725.

Може да се наложи Съветът да обменя лични данни на субект на данни с трета държава или международна организация в контекста на транспонирането от Съвета на вписвания, извършени от ООН, или в рамките на международното сътрудничество във връзка с политиката на ЕС относно ограничителните мерки.

При липса на решение относно адекватното ниво на защита или на подходящи гаранции, предаването на лични данни на трета държава или международна организация се основава на следното(ите) условие(я) съгласно член 50 от Регламент (ЕС) 2018/1725:

- предаването е необходимо поради важни причини от обществен интерес;
- предаването е необходимо за установяване, упражняване или защита на правни претенции.

Обработването на личните данни на субекта на данни не включва автоматизирано вземане на решения.

Субектите на данни имат право да получават информация и право на достъп до своите лични данни. Те също имат право на коригиране и допълване на своите лични данни. При определени обстоятелства те могат да имат право на заличаване на своите лични данни, да се противопоставят на обработването на личните си данни или да поискат това обработване да бъде ограничено.

Субектите на данни могат да упражнят тези права, като изпратят имейл до администратора на данните с копие до длъжностното лице по защита на данните, както е посочено по-горе.

Към искането си субектите на данни трябва да приложат копие от документ за самоличност, за да потвърдят своята самоличност (лична карта или паспорт). Този документ следва да съдържа идентификационен номер, държава на издаване, срок на валидност, име, адрес и дата на раждане. Всички други данни, съдържащи се в копието на документа за самоличност, например снимка или лични характеристики, могат да бъдат затъмнени.

Субектите на данни имат право да подадат жалба до Европейския надзорен орган по защита на данните в съответствие с Регламент (ЕС) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

Преди да направят това, се препоръчва субектите на данни първо да се опитат да получат правна защита, като се свържат с администратора на данните и/или длъжностното лице по защита на данните в Съвета.

Известие на вниманието на физическите и юридическите лица, образуванията и органите, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2019/797 на Съвета, изменено с Решение (ОВППС) 2023/964 на Съвета, и в Регламент (ЕС) 2019/796 на Съвета относно ограничителни мерки срещу кибератаки, застрашаващи Съюза или неговите държави членки

(2023/C 174/07)

Следната информация се предоставя на вниманието на лицата, образуванията и органите, упоменати в приложението към Решение (ОВППС) 2019/797 на Съвета ⁽¹⁾, изменено с Решение (ОВППС) 2023/964 на Съвета ⁽²⁾, и в приложение I към Регламент (ЕС) 2019/796 на Съвета ⁽³⁾ относно ограничителни мерки срещу кибератаки, застрашаващи Съюза или неговите държави членки.

След като преразгледа списъка на лицата, образуванията и органите, посочени в упоменатите по-горе приложения, Съветът на Европейския съюз реши, че ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2019/797 и в Регламент (ЕС) 2019/796, следва да продължат да се прилагат спрямо тези лица, образувания и органи.

На засегнатите лица, образувания и органи се обръща внимание, че могат да подадат заявление до компетентните органи на съответната(ите) държава(и) членка(и), посочени на уебсайтовете в приложение II към Регламент (ЕС) 2019/796 относно ограничителни мерки срещу кибератаки, застрашаващи Съюза или неговите държави членки, за да получат разрешение да използват замразени финансови средства за основни нужди или конкретни плащания.

Засегнатите лица, образувания и органи могат да отправят до Съвета искане за преразглеждане на решението за включването им в горепосочените списъци, придружено от удостоверителни документи, преди 15 януари 2024 г. на следния адрес:

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

Електронна поща: sanctions@consilium.europa.eu

Всички получени възражения ще бъдат взети предвид за целите на извършването от Съвета периодично преразглеждане съгласно член 10 от Решение (ОВППС) 2019/797 относно ограничителни мерки срещу кибератаки, застрашаващи Съюза или неговите държави членки.

⁽¹⁾ ОВ L 129 I, 17.5.2019 г., стр. 13.

⁽²⁾ ОВ L 129, 16.5.2023 г., стр. 16.

⁽³⁾ ОВ L 129 I, 17.5.2019 г., стр. 1

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Нова национална страна на разменни евромонети

(2023/C 174/08)



Национална страна на новата възпоменателна разменна монета от 2 евро, емитирана от Испания

Разменните евромонети са законно платежно средство в цялата еврозона. Комисията публикува описание на изображенията на всички нови монети, за да уведоми обществеността и всички работещи с монети лица ⁽¹⁾. В съответствие със заключенията на Съвета от 10 февруари 2009 г. ⁽²⁾ държавите членки от еврозоната и държавите, сключили парично споразумение с Европейския съюз относно емитирането на евромонети, разполагат с правото да емитират възпоменателни разменни евромонети при определени условия, сред които е използването единствено на монети с номинал 2 евро. Тези монети притежават техническите характеристики на обикновените разменни монети от 2 евро, но на националната си страна имат възпоменателен мотив с ясно изразена символика за конкретната държава или за Европа като цяло.

Емитираща държава: Испания

Тема: Испанското председателство на Съвета на ЕС

Описание на изображението: На монетата фигурират две изображения. Първото е логото на испанското председателство на Съвета на ЕС. Около логото са изписани следните надписи: „ESPAÑA 2023 – PRESIDENCIA ESPAÑOLA и „CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA“ (Испания 2023 г. – испанско председателство и Съвет на Европейския съюз). Второто изображение, в долната част, представлява знакът на монетния двор на Fabrica Nacional de Moneda y Timbre Real Casa de la Moneda – буквата „M“, върху която е изобразена корона.

По външния пръстен на монетата са изобразени дванадесетте звезди на европейското знаме.

Приблизителен тираж на емисията: 1 500 000

Дата на емисията: 1 юни 2023 г.

⁽¹⁾ Вж. ОВ С 373, 28.12.2001 г., стр. 1, за националните страни на всички монети, емитирани през 2002 г.

⁽²⁾ Вж. Заключенията на Съвета по икономически и финансови въпроси от 10 февруари 2009 г. и Препоръката на Комисията от 19 декември 2008 г. относно общи насоки за националните страни и емитирането на разменни евромонети (ОВ L 9, 14.1.2009 г., стр. 52).

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾**15 май 2023 година**

(2023/C 174/09)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,0876	CAD	канадски долар	1,4684
JPY	японска йена	148,15	HKD	хонконгски долар	8,5250
DKK	датска крона	7,4471	NZD	новозеландски долар	1,7494
GBP	лира стерлинг	0,86943	SGD	сингапурски долар	1,4548
SEK	шведска крона	11,2905	KRW	южнокорейски вон	1 453,79
CHF	швейцарски франк	0,9747	ZAR	южноафрикански ранд	20,7496
ISK	исландска крона	150,90	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,5621
NOK	норвежка крона	11,5830	IDR	индонезийска рупия	16 089,55
BGN	български лев	1,9558	MYR	малайзийски рингит	4,8915
CZK	чешка крона	23,574	PHP	филипинско песо	60,984
HUF	унгарски форинт	369,30	RUB	руска рубла	
PLN	полска злота	4,5078	THB	тайландски бат	36,772
RON	румънска лея	4,9375	BRL	бразилски реал	5,3431
TRY	турска лира	21,3896	MXN	мексиканско песо	19,0872
AUD	австралийски долар	1,6261	INR	индийска рупия	89,4990

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

СМЕТНА ПАЛАТА

Специален доклад 12/2023

„Надзор от ЕС върху кредитния риск на банките — ЕЦБ засилва тази функция, но трябва да се направи повече за постигане на по-големи гаранции за добро управление и покритие на кредитния риск“

(2023/C 174/10)

Европейската сметна палата съобщава за публикуването на своя специален доклад 12/2023 „Надзор от ЕС върху кредитния риск на банките — ЕЦБ засилва тази функция, но трябва да се направи повече за постигане на по-големи гаранции за добро управление и покритие на кредитния риск“.

Докладът може да бъде разгледан или изтеглен на уебсайта на Европейската сметна палата: <https://www.eca.europa.eu/bg/publications/sr-2023-12>

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

Информационно известие на Комисията в съответствие с член 16, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността

Задължения за предоставяне на обществена услуга във връзка с редовни въздушни линии

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 174/11)

Държава членка	Гърция
Маршрути	Янина — Ираклион
Дата на влизане в сила на задълженията за предоставяне на обществена услуга	1 октомври 2023 г.
Адрес, на който могат да бъдат получени безплатно текстът и съответната информация и/или документация, свързани със задължението за предоставяне на обществена услуга	Hellenic Civil Aviation Authority General Directorate for Economic Oversight & Administrative Support Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, GREECE Тел. +30 2103541313, 3541327, 3541349 Електронна поща: info@hcaa.gov.gr, gd.ecfin@hcaa.gov.gr , a4.a@hcaa.gov.gr , pso@hcaa.gov.gr Уебсайт: https://hcaa.gov.gr/

Информационно известие на Комисията в съответствие с 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 в съответствие със задълженията за предоставяне на обществена услуга

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 174/12)

Държава членка	Гърция
Маршрут	Янина — Ираклион
Срок на действие на договора	1.10.2023 г. — 30.9.2027 г.
Срок за подаване на тръжните оферти	61 дни след датата на публикуване на обявлението за задължение за публична услуга
Адрес, на който могат да бъдат получени безплатно текстът на поканата за участие в търга и съответната информация и/или документация, свързани с публичния търг и със задължението за предоставяне на обществена услуга	<p>Hellenic Civil Aviation Authority General Directorate for Economic Oversight & Administrative Support</p> <p>Athens International Airport, Building 45, P.O. 190 19, Spata, GREECE</p> <p>Тел. +30 2103541313, 3541333</p> <p>Електронна поща: info@hcaa.gov.gr, gd.ecfin@hcaa.gov.gr, m.savvidou@hcaa.gov.gr, a5.c@hcaa.gov.gr, pso@hcaa.gov.gr</p> <p>Уебсайт: https://hcaa.gov.gr/</p> <p>Цялата кореспонденция, искания за информация, документация и оферти, свързани с настоящия конкурс за обществена поръчка, се подават чрез портала за електронни обществени поръчки: www.promitheus.gov.gr</p>

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание в сектора на селскостопанските продукти и храни, посочено в член 66, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията

(2023/C 174/13)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 66, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Съобщение за одобрението на стандартно изменение в продуктовата спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание с произход от държава членка

(Регламент (ЕС) № 1151/2012)

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

ЕС №: PDO-FR-0117-AM04 — 27.2.2023 г.

ЗНП (x) ЗГУ ()

1. **Наименование на продукта**

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

2. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Франция

3. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Министерство на земеделието и продоволствената независимост)

4. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**1. **Описание на продукта**

В продуктовата спецификация се добавя, че максималното съдържание на сухо вещество в сирената се увеличава от 45 g на 48 g, за да се вземе предвид установената сезонна променливост на сухия екстракт в млякото, което оказва влияние върху сухия екстракт в сиренето. Тази променливост е пряко свързана със сезонния характер на производството на козе мляко. Минималното съдържание на сухо вещество в сиренето не се променя, но максималното се увеличава, за да се вземе предвид променливостта на съдържанието на полезно сухо вещество в козето мляко в зависимост от периода на производството му.

Единният документ се изменя по отношение на този елемент (точка 3.2 относно описанието на продукта).

Точка 3.2 от единния документ, която се отнася за описанието на продукта, се изменя също и като се заличават следните уточнения, свързани с метода на производство, а не с описанието на продукта: „Сиренината е отцедена предварително върху платно. Минималната продължителност на зреенето е 10 дни, считано от датата на поставяне в калъпи“.

Изменението засяга единния документ

(¹) ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

2. Доказателство за произход

В продуктовата спецификация тази рубрика се допълва, за да се вземат предвид задълженията за водене на регистри, за съхранение на документите и за изготвяне на декларациите, необходими за идентифицирането на операторите и за контрола на новите условия на производство.

Разпоредбата относно контрола на продуктите се пояснява, като се посочва, че проверката се извършва в края на минималния период на зреене.

Освен това в продуктовата спецификация са направени също и редакционни корекции и е заличена излишната информация.

Изменението не засяга единния документ

3. Метод на производство

Отглеждане на стадото:

Добавя се условие за производството, което се отнася за здравния мониторинг на стадото (задължение за извършване на копрологичен мониторинг).

Минималното тегло на младите кози преди първото чифтосване се определя на 32 kg. Уточняват се редът и условията за претеглянето чрез статистическа извадка.

Добавят се условия за производството, които се отнасят за управлението на постелата, със задължения

- да се поддържа сламата суха,
- да се следи температурата на постелата,
- да се съобразява количеството слама с честотата на разстилане,
- да се адаптира честотата на разстилане на слама към условията на вентилация и състоянието на сградите за отглеждане,
- да не се държат младите мъжки и женски кози постоянно свободни в зоната, където живеят възрастните животни, повече от 7 дни след раждането.

Всички тези нови разпоредби дават възможност за подобряване на условията за хуманно отношение към животните и за по-добър контрол и наблюдение на санитарното качество на постелата и здравето на стадото, което е благоприятен елемент при производството на „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ от сурово мляко. Действително, доброто управление на постелата, съчетано с познаването и управлението на условията на вентилация и състоянието на сградите, е от решаващо значение, тъй като спомага за по-добър контрол на здравния статус на стадото и следователно на нежеланата микробна флора на използваното мляко.

Въвежда се и разпоредба относно работната ръка, заета с отглеждането на животните. Целта е да се ограничи броят на козите на единица работна ръка. Броят на козите на единица работна ръка е ограничен до 160, с възможност за добавяне на още 40 кози за всеки инструмент за механизация, с който се дава възможност да се освободи работна ръка. С тази мярка се засилва връзката между продукта и географския район, по-специално по отношение на човешките фактори, чрез изискването за достатъчно работна ръка за отглеждане на стадото, което води до подходящо наблюдение на животните с положително качествено въздействие върху произведеното мляко, което трябва да се използва от производителите в сурово състояние. Тази разпоредба не променя връзката между продукта и неговия географски район, а напротив, засилва я и позволява по-специално да се намали въздействието на свързан с недостатъчна работна ръка пропуск в наблюдението на животните върху здравния статус на стадото, а следователно и върху качеството на млякото.

Хранене на стадото кози:

Заличава се разпоредбата относно начина на съхранение на фуражите (разрешение за употреба на натриев хлорид и буферизирана пропионова киселина). Това заличаване позволява използването на многобройни други по-ефективни и по-малко агресивни молекули, разрешени от общата нормативна уредба.

Заличава се разпоредбата, с която се разрешава употребата на добавки, които съгласно общата нормативна уредба са разрешени в храната за кози. Тази разпоредба не е необходима, тъй като не е по-рестриктивна от действащата нормативна уредба.

Въвеждат се три разпоредби за регулиране на раздаването като храна на концентрирани фуражи:

- Количеството концентрирани фуражи, раздавани на едно хранене, се ограничава до 400 g;
- Дневното количество концентрирани фуражи, раздавани средно на стадото кози, не може да надвишава 1,4 kg на млекодайна коза;
- Годишното количество концентрирани фуражи, раздавани на стадото кози на литър произведено мляко, е средно по-малко или равно на 450 g на литър произведено мляко.

Целта на тези три разпоредби е да се гарантира, че дажбата на млекодайните кози е балансирана по всяко време, за да се подобри санитарното качество на млякото, предназначено за производство със сурово мляко. Количеството и естеството на допълнителната дажба, съставена от концентрирани фуражи (богати на азот и/или на енергия) и/или от дехидрирани фуражи, остават непроменени и тя представлява максимум 50 % от сухото вещество в дневната дажба на козите.

Добавя се разпоредба за изясняване на понятието „смесено стопанство“. Тъй като силажът е забранен при храненето на стадото кози, целта на това уточнение е да се избегне всяка случайна консумация на силаж в стопанствата, в които се отглеждат и други преживни животни.

В разпоредбата, с която се уточнява начинът на раздаване на пресован фураж, думата „ingéré“ (погълнат) се заменя с „distribué“ (разпаден). Наистина не е възможно да се контролират погълнатите количества. За сметка на това контролът на раздадените количества е възможен.

Използване на млякото:

Добавят се две разпоредби относно етапа на доене, с които се цели подобряване на санитарното качество на млякото:

- задължение за въвеждане в инсталацията за доене на млякото на система за филтриране на макроскопичните частици,
- задължение за измиване на филтъра след всяко доене, ако той е за многократна употреба.

Освен това се изменя разпоредбата относно максималния срок за използване на млякото, за да се намали времето между последното доене и подсирването. И наистина, тъй като става въпрос за сурово мляко, податливо на микробни изменения, намаляването с 3 часа на този срок за използване има за цел да се подобри санитарното качество на млякото и да се запази местната флора.

Производство:

Изменя се размерът на калъпа. Долният диаметър на калъпа се увеличава с 1 cm (от 5,5 на 6,5 cm). Това изменение е резултат от промените в оборудването за формоване. Блок калъпите заменят индивидуалните цедилки. Използването на блок калъпи с разпределител дава възможност за увеличаване на механизацията при формоването.

Уточняването на условията на осоляване върху повърхността (със солница или на ръка) се заличава, тъй като е безполезно, защото устройството на солницата не е описано в продуктовата спецификацията.

С добавянето на думите „върху платно“ за етапа на предварителното отцеждането се поправя пропуск в текста на предишната продуктова спецификация. Внесеното пояснение съответства на настоящите практики.

Зреене, разфасоване:

Изменят се условията за зреене на така наречените сирена „gerassés“. Изменението има за цел да се изясни, че зреенето може да се извършва „индивидуално или не“ (добавено уточнение). Тези сирена зреят в затворена среда, която променя процеса на зреене, като се благоприятства анаеробна флора. Традиционно този вид зреене се осъществява в херметически затворени съдове от каменина, в които се поставят няколко сирена. В сектора са разработили техника на зреене в индивидуална опаковка, което води до същия резултат. Целта на изменението е да се разреши този нов метод на зреене само за сирената „gerassés“.

Освен това в продуктовата спецификация са направени следните редакционни корекции:

- заличаване на преходните разпоредби, чийто срок е изтекъл,
- заличаване на излишна и/или ненужна информация,
- преместване/групиране на параграфи или изречения в рамките на рубриката от съображения за по-голяма яснота при четене и съгласувано представяне на разпоредбите,
- различни редакционни промени (напр.: замяна на термина „зона на наименованието за произход“ с „географски район“) и правописни корекции.

Единният документ също се изменя по отношение на тези елементи (точка 3.3).

Изменението засяга единния документ.

4. Връзка

В продуктовата спецификация е добавено уводно изречение, обобщаващо връзката:

„Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ е сирене с малки размери и с плоска цилиндрична форма, произведено само от сурово пълномаслено козе мляко, с фина коричка, със или без плесен, която е бяла или синя на цвят. Уменията за управление на храненето на млекодайнните кози и за преработка на млякото, както и формата на калъпа гарантират запазването на качеството на местната флора в млякото и получаването на характеристиките на сиренето “.

Освен това в продуктовата спецификация са направени редакционни или правописни корекции, без да се променя връзката.

Единният документ също се изменя по отношение на тези елементи (точка 5).

Изменението засяга единния документ

5. Етикетирание

Тази рубрика в продуктовата спецификация се изменя поради заличаването на задължението за поставяне на означението „Защитено наименование за произход“ предвид малкия размер на сирената и малката повърхност на етикетите.

Изменят се също и условията за етикетирание на сирената, продавани от посредник. Уточнява се, че не е задължително да се поставя индивидуален етикет върху всички сирена към момента на експедиция. Това е в съответствие със специфичните условия на експедиция в касетки на сирената, които се продават от посредник. Когато се експедира в касетка, сирената най-често се придружават от индивидуалните етикети. Те се поставят върху всяко сирене по-късно на мястото за продажба на потребителите.

Условието за етикетирание, с което се определя, че терминът „fermier“ („от стопанството“) не може да се използва за сирена, произведени от замразена сиренина, се премества от рубриката на продуктовата спецификация, която се отнася за метода на производство.

Освен това в продуктовата спецификация са направени и редакционни изменения.

Единният документ също се изменя по отношение на тези елементи (точка 3.6).

Изменението засяга единния документ

6. Друго

В продуктовата спецификация се актуализира адресът на компетентната служба.

Списъкът на общините в географския район се актуализира в продуктовата спецификация въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г. със запазване на периметъра.

Добавя се също, че картографските документи, представящи географския район, са достъпни на интернет страницата на Националния институт по произхода и качеството.

Изречението относно задължението за замразяване, съхранение и размразяване на сиренината в географския район се премества от рубриката на продуктова спецификация относно метода на производство в рубриката на същата продуктова спецификация относно описанието на географския район.

Единният документ също се изменя в съответните точки (точка 4).

Името и данните за контакт на официалните контролни органи са актуализирани в продуктова спецификация. Това изменение не засяга единния документ.

В таблицата с основните точки за проверка (национални изисквания), включена в продуктова спецификация, е направена редакционна корекция и е поправена една грешка: фуражната площ от 1 ha на 24 кози всъщност съответства на площта на стопанството и поради това не следва да се взема предвид по отношение на купуването на фураж. Това изменение не засяга единния документ.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

ЕС №: PDO-FR-0117-AM04 — 27.2.2023 г.

ЗНП (x) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Crottin de Chavignol / Chavignol“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

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

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

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

Сиренето, което се ползва от защитеното наименование за произход „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“, се получава чрез млечна коагулация на пълномаслено сурово козе мляко, като се добавя и сирине в малки количества. Сиренето има тънка корица с цвят на слонова кост със или без плесен (бяла или синя), който може да потъмнее до кафяв при сирената от вида „gerassés“. Последните са покрити със син *Penicillium* и подложени на зреене в затворена среда, което им придава мека сърцевина. Сиренето „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ е с форма на плосък цилиндър, леко изпъкнал по периферията. Краищата са заоблени. Диаметърът в средата е по-голям от този в горната и долната част.

Сирената „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ имат следните аналитични характеристики:

- общото съдържание на сухо вещество е 37—48 g на пита сирене;
- мазнините представляват най-малко 45 % от сухото вещество;
- теглото на изхода на предприятието е 60 g—90 g.

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

Фуражите представляват минимум 50 % от сухото вещество в дневната дажба и се състоят от минимум 70 % трева, сено или пресован фураж.

Разрешава се използването на пресован фураж, но не повече от 50 % от сухото вещество на дневната дажба фураж. Забранено е използването на силажиран фураж.

Фуражите са изцяло произведени в географския район.

Допълващите фуражи, които се състоят от концентрирани и/или дехидратирани фуражи, представляват не повече от 50 % от сухото вещество в дневната дажба и се състоят от смеси, определени в позитивен списък.

Не по-малко от половината от тях са произведени в географския район.

Следователно общо не по-малко от 75 % от сухото вещество в общата дневна хранителна дажба на млечното стадо са произведени в географския район, определен в точка 4 по-долу.

Освен това минималната фуражна площ, която действително се използва годишно за хранене на стадото кози, е 1 ha за 12 кози и е разположена в географския район, определен в точка 4 по-долу. Тревните площи в стопанството трябва да покриват не по-малко от 1 ha за 24 кози. Все пак, за да се отговори на тези изисквания, се допуска купуването на фуражи с произход от географския район. В този случай еквивалентната площ се определя въз основа на 4 тона сухо вещество = 1 хектар фуражна площ. Този еквивалент се използва за не повече от половината от годишното потребление на стадото.

Използваното мляко трябва да е от стадо, съставено само от кози от алпийска порода.

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

Производството на мляко, производството и зреенето на сирената, замразяването, съхранението и размразяването на сирената се извършват в географския район, определен в точка 4 по-долу.

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

—

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

Освен задължителните обозначения, предвидени в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на храните, етикетът на всяка пита сирене или партида с наименованието за произход „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ съдържа в същото зрително поле:

— регистрираното наименование за произход, изписано с букви с размер, равен най-малко на две трети от размера на най-големите букви, фигуриращи върху етикета,

— логото за ЗНП на Европейския съюз.

Независимо от задължителните означения, приложими за всички сирена, се забранява използването на каквото и да е друго качествено прилагателно или друго обозначение, придружавашо посоченото наименование, в етикетите, рекламата, фактурите и търговските документи, с изключение на:

— специалните търговски или фабрични марки;

— качествени прилагателни по отношение на зреенето.

Сиренето, което се продава от посредник, трябва да бъде придружено от индивидуален етикет.

Наименованието „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“, последвано от означението „защитено наименование за произход“, трябва задължително да бъде вписано във фактурите и търговските документи.

На етикета на сиренето „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“, получено от замразена сиренина, не може да се посочва терминът „fermier“ („от стопанството“) или всякакво друго определение, което позволява да се смята, че сиренето е произведено в земеделско стопанство.

4. Кратко определение на географския район

Производството на млякото, производството и зреенето на сирената, замразяването, съхранението и размразяването на сиренината се извършват в географския район, чийто периметър обхваща територията на следните общини, въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.:

— Cher:

кантоните: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: всички общини

И следните общини: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmerly, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.

— Loiret:

кантон Châtillon-sur-Loire: всички общини.

И следните общини: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.

— Nièvre:

кантоните: Cosne-Cours sur Loire Nord et Cosne-Cours sur Loire Sud: всички общини

И следните общини: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

Картографските документи, на които е представен географският район, са достъпни на уебсайта на Националния институт по произхода и качеството.

5. Връзка с географския район

„Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ е сирене с малки размери и с плоска цилиндрична форма, произведено само от сурово пълномаслено козе мляко, с фина коричка, със или без плесен, която е бяла или синя на цвят. Уменията за управление на храненето на млекодайните кози и за преработка на млякото, както и формата на калъпа гарантират запазването на качеството на местната флора в млякото и получаването на характеристиките на сиренето.

Географският район на „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ се намира предимно в селскостопанската област Pays-Fort sancerrois и съседните региони: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire и Sologne, които се характеризират с тревни площи върху глинести и глинесто-варовикови почви, които са подходящи за фуражното хранене на козите.

Тази зона е по традиция беден селскостопански регион, със стопанства със смесени култури, фуражи, лозя, овощни градини, с дребни преживни селскостопански животни, където се е развило козарството като средство за прехрана. В тези стопанства с отглеждането на кози, както и с преработването на млякото в сирене, са се занимавали жените. Практикуването на предварително отцеждане е било начин за местната жена да се освободи от зависимостта от фазата на поставянето на сиренето в калъпи, отлагайки тази задача във времето, с цел да се даде предимство на другите домашни или професионални приоритети, които в стопанствата със смесени култури и смесено животновъдство са многобройни.

Думата „crottin“ произлиза от думата „crot“, използвана в Berry, която означава дупка и с която са наричани бреговете на реките, където жените са си прапи прането. Глинестата почва по тези „crot“ е използвана от селяните за грънчарство — първоначално за направата на малки маслени лампи, а по-късно и калъпи за сирене с малки размери.

Отглеждането на кози и преработката на млякото в сирене още от XVI век са представлявали допълнителен източник на средства за селските стопани от географския район. В селскостопанските и лозарските области в Berry това сирене, произвеждано на малки пати, често е било предназначено за храненето на сезонните работници на полето и в лозята. В зависимост от сезоните и от наличните количества мляко „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ е със или без плесен (бяла или синя), а през зимата и „repassé“.

Използваните понастоящем методи на производство са възникнали от методите, използвани в миналото. При получаването на сиренето доминира млечната коагулация на пълномаслено сурово козе мляко, като се добавя и сирише в малки количества. При производството сиренината минава през задължителен етап на предварително отцеждане върху платно. След това сиренината се поставя в калъпи с форма на пресечен конус с определени размери и се обръща поне един път в калъпа. Зреенето продължава поне 10 дни при контролирани температура и влажност. Фазата на затвяране за получаването на сирене от вида „repassé“ допълва минималната продължителност на зреене.

Сиренето „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ е козе сирене от пълномаслено козе сурово мляко с малки размери и с плоска цилиндрична форма, леко изпъкнала по средата. Коричката му е фина със или без плесен, която е бяла или синя на цвят.

Сиренето от вида „repassé“ е покрито със син *Penicillium* и е с мека сърцевина.

Използването на калъп с форма на пресечен конус с определени размери придава на сиренето „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ характерната му форма, подчертана от обръщането, извършвано в калъпа по средата на процеса на отцеждане. Формата на сиренето „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ е свързана също така с технологичния процес, който включва и етап на предварително отцеждане на сиренината.

Този етап, който придава на пряното сирене очакваната при отделянето от калъпите влажност, и формата (съотношението тегло/повърхност) въздействат върху флората, свързана със зреенето, за да се придадат на сиренето „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ неговите характеристики. Формата е свързана също така с използването на калъпа, чийто местен произход е доказан.

Сиренето „Crottin de Chavignol“ или „Chavignol“ се характеризира също така с разнообразен външен вид (фина кора, със или без бяла или синя плесен, с променлив до кафяв цвят със синя плесен за вида „repassé“).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-10f7d543-ce73-49ef-b0ce-8eaa6576e2dc

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

(2023/C 174/14)

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

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

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

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

ЕС №: PGI-DE-0688-AM01

ЗНП ЗГУ

1. Група заявител и законен интерес

Наименование: Fischereiverband Mittelfranken e.V. [Сдружение по рибарство в Средна Франкония]

Адрес: Maiacher Straße 60d, 90441 Nuremberg

Тел. +49 9114249010

Електронна поща: info@mfr.de

Законен интерес

Заявителят е същият като първоначалния заявител. Той е сдружение на производители на защитените продукти. Съответно има както законен интерес от настоящото заявление за изменение, така и право да подаде заявление (член 53, параграф 1 във връзка с член 3, точка 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012).

2. Държава членка или трета държава

Германия

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

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Друго [да се посочи]

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Вид на изменението/измененията

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

5. Изменение/изменения**1. Описание на продукта**

Изменение на спецификацията:

В третия параграф от раздел б (Описание) настоящата формулировка на първото изречение, а именно

„Живото тегло на трапезния шаран е между 1 000 g и 1 700 g за тригодишна риба“, трябва да се измени по следния начин:

„Живото тегло на този трапезен шаран (от ш3) е между 1 000 g и 3 000 g.“

Основание: Развитието на машините за автоматично филетиране доведе до голямо увеличение на търсенето на филета, а едрият шаран е особено подходящ за филетиране.

Въздействие върху единния документ:

Горепосоченото изменение на спецификацията също така дава отражение върху точка 3.2 (Описание на продукта) от единния документ.

Първото изречение от третия параграф, а именно „Живото тегло на трапезния шаран е между 1 000 g и 1 700 g за тригодишна риба“, трябва да се измени по следния начин:

„Живото тегло на този трапезен шаран (от ш3) е между 1 000 g и 3 000 g.“

2. Доказателство за произход

Изменение на спецификацията:

В раздел г (Доказателство за произход) настоящата формулировка на четвъртото и петото изречение, а именно

„Всички производители, регистрирани в системата за контрол, се вписват от кооперацията по рибарниците в база от данни. Кооперацията по рибарниците упражнява надзор върху ...“, трябва да измени по следния начин:

„Всички производители, регистрирани в системата за контрол, се вписват от упълномощен координатор (понастоящем „Satzfischerzeugerring Franken e.V.“) в база от данни. Координаторът упражнява надзор върху ...“.

Основание: Тъй като нито Сдружението по рибарство в Средна Франкония, нито някоя от кооперациите по рибарниците в географския район не пожела да поеме системата за контрол, Satzfischerzeugerring Franken e.V. даде съгласието си да изпълнява ролята на координатор.

Въздействие върху единния документ: няма

3. Метод на производство

Изменение на спецификацията:

Иска се въвеждането на следните изменения в раздел д (Метод на производство):

(1) На настоящата формулировка на четвъртото изречение от първия параграф, а именно

„... и достигат желаното тегло през третото лято (ш3)“, трябва да се измени по следния начин:

„... и по правило достигат желаното тегло през третото лято (ш3)“.

(2) Настоящата формулировка на втория параграф, а именно:

„... да са прекарвали [най-малко] един период на растеж (започващ от месец април на съответната година) в определения географски район“, трябва да се измени по следния начин:

„... да са прекарвали [най-малко] един период на растеж (започващ в повечето случаи от месец април на съответната година) в определения географски район“.

(3) Настоящата формулировка на първото изречение от третия параграф, а именно

„... При производство на трапезни риби (ш2—ш3) се дават допълнително бобови култури и зърнени храни, с изключение на царевича“, трябва да се измени по следния начин:

„... При производство на трапезни риби (от ш2) се дават допълнително бобови култури и зърнени храни, с изключение на царевича“.

Основание: Тъй като шаранът се отглежда екстензивно (т.е. на открито) в естествени рибарници, климатичните условия оказват силно влияние върху растежа на рибата. През последните години вследствие на изменението на климата развитието на трапезния шаран е претърпяло значителни промени.

През някои години ранната пролет е била толкова топла, че рибата е излизала от хибернация рано и е започвала да се храни. Това означава, че нейните естествени източници на храна не са били достатъчни и се е налагало допълнително подхранване.

Макар и шаранът да предпочита топлината, последните особено горещи и сухи лета показват, че има и други фактори, които оказват неблагоприятно въздействие върху растежа: най-вече липсата на кислород, а в някои случаи и честата поява на синьо-зелени водорасли и ниските водни равнища в рибарниците. Такива фактори са довели до стрес, поради който рибата се е хранила по-малко и също така е растяла по-бавно. Освен това рибата е трябвало да се вади от рибарниците — това е спешна мярка в случаите, при които водното равнище е било твърде ниско, което също е имало неблагоприятно въздействие върху растежа ѝ. Тъй като не е възможно да се прецени по какъв начин ще се развият климатичните условия, заявителите считат, че в спешен порядък трябва да се осигури по-голяма гъвкавост на метода на производство (в съответствие с описаното по-горе).

Въздействие върху единния документ:

Измененията засягат следните точки от единния документ:

Забележка: номерацията в единния документ се променя; досегашната точка 3.4 (Фураж) става точка 3.3, а досегашната точка 3.5 (Специфични етапи, през които трябва да премине производството) — 3.4.

Точка 3.3 (Фураж)

Изречението в настоящия текст на единния документ (точка 3.4, първи и втори ред), а именно:

„... При производство на трапезни риби (ш2—ш3) се дават допълнително бобови култури и зърнени храни, с изключение на царевича“, трябва да се измени по следния начин:

(измененият текст се явява в точка 3.3, първи и втори ред)

„... При производство на трапезни риби (от ш2) се дават допълнително бобови култури ...“.

Точка 3.4 (Специфични етапи, през които трябва да премине производството в определения географски район)

В настоящата формулировка на четвъртото изречение от първия параграф (от точка 3.5 на настоящия единен документ), а именно

„... и достигат желаното тепло през третото лято (ш3)“, фразата „по правило“ се вмъква пред „достигат“.

Изречението (което вече се явява четвърто изречение от точка 3.4) сега гласи:

„... и по правило достигат желаното тепло през третото лято (ш3)“.

Във втория параграф (от точка 3.5 на настоящия единен документ), във фразата „(започващ от месец април на съответната година)“ думите „в повечето случаи“ се вмъкват преди „от месец април“.

Фразата (която вече се явява в петото изречение от точка 3.4) сега гласи:

„... (започващ в повечето случаи от месец април на съответната година)“.

4. Връзка с географския район

Изменение на спецификацията:

Следната формулировка на второто и третото изречение от последния параграф в точка 3 (Причинно-следствена връзка/Репутация), а именно

„ ... „Frankenkarpfen“ е включен в базата данни с традиционни баварски специалитети (<http://www.foodfrombavaria.de>). В тази база данни, водена от Баварското министерство на земеделието и горите, се включват само продукти с репутация сред баварското население.“;

трябва да се измени по следния начин:

„ ... „Frankenkarpfen“ също така е посочен като традиционен баварски специалитет в базата данни с баварски специалитети (www.spezialitaetenland-bayern.de). За да бъде включен в базата данни, даден продукт, дадено ястие или дадена напитка трябва да отговаря на редица изисквания.

Специалитетът трябва да се е произвеждал или отглеждал в региона в продължение на поне 50 години. Той също така трябва да има история и/или произход, които да показват, че продуктът е тясно свързан с региона, в който се произвежда или преработва. Не на последно място, потребителите трябва да възприемат продукта като типично баварски или типичен за даден регион в рамките на Бавария.“

Основание: Изменението се налага, тъй като посоченият URL (www.foodfrombavaria.de) вече не е актуален.

Въздействие върху единния документ:

Горепосоченото изменение на спецификацията също така дава отражение върху точка 5.3 (Причинно-следствена връзка) от единния документ. Настоящата формулировка на второто и третото изречение от последния параграф, а именно

„... „Frankenkarpfen“ е включен в базата данни с традиционни баварски специалитети (<http://www.foodfrombavaria.de>). В тази база данни, водена от Баварското министерство на земеделието и горите, се включват само продукти с репутация сред баварското население.“;

трябва да се измени по следния начин:

„... „Frankenkarpfen“ също така е посочен като традиционен баварски специалитет в базата данни с баварски специалитети (www.spezialitaetenland-bayern.de). За да бъде включен в базата данни, даден продукт, дадено ястие или дадена напитка трябва да отговаря на редица изисквания.

Специалитетът трябва да се е произвеждал или отглеждал в региона в продължение на поне 50 години. Той също така трябва да има история и/или произход, които да показват, че продуктът е тясно свързан с региона, където се произвежда или преработва. Не на последно място, потребителите трябва да възприемат продукта като типично баварски или типичен за даден регион в рамките на Бавария.“

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

ЕС №: PGI-DE-0688-AM01 — 7.2.2022 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/Наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken“

2. **Държава членка или трета държава**

Германия

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

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.7 Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

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

„Fränkischer Karpfen“ / „Frankenkarpfen“ / „Karpfen aus Franken“ (наричан по-долу „Frankenkarpfen“), огледален шаран (*Surpinus carpio*), е трапезна риба, която се продава жива или умъртвена.

Гърбът на „Frankenkarpfen“ е тъмнозелен, сив или синьо-сив, страните му са жълто-зелени до златисти, а коремът му е жълтеникавобял. Перките на гръбнака и опашката са сиви, перките на опашката и задната перка са с червеникав оттенък, а гръдните перки и вентралните перки са жълтеникави или червеникави.

Живото тегло на този трапезен шаран (от ш3) е между 1 000 g и 3 000 g. „Frankenkarpfen“ представлява огледален шаран, който се отличава с бяло, плътно и вкусно месо с ниско съдържание на мазнини (фактически не повече от 10 %). Съдържанието на мазнини се държи на ниско ниво, като се ограничава гъстотата на популацията (най-много 800 шарана в периода на растеж ш2 на един хектар площ).

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

Шараните се хранят предимно с естествена храна (бентос, зоопланктон и др.). При производство на трапезни риби (от ш2) се дават допълнително бобови култури и зърнени храни, с изключение на царевича. Освен това се допускат комбинирани фуражи, разрешени по силата на Програмата за култивирани пейзажи на Бавария. Тези комбинирани фуражи трябва да се състоят само от полски култури и да не съдържат съставки от животински произход. Съдържанието на сурови протеини в тях не трябва да надвишава 16 %, а съдържанието на общо фосфор — 0,6 %. Съдържанието на тревно брашно трябва да е най-малко 10 %.

3.4. *Специфични етапи, през които трябва да премине производството в определения географски район*

Тъй като шараните растат през топлите летни месеци, възрастта им се брои на лета. Във Франкония шараните достигат теглото си за консумация по правило за три лета. От хайвера през първата година се отглеждат така наречените шарани ш1. След презимуване рибите растат и се превръщат в ш2, после прекарват още една зима и по правило достигат желаното тегло през третото лято (ш3). При производство на „Frankenkarpfen“ шараните трябва да са прекарвали най-малко един период на растеж (започващ в повечето случаи от месец април на съответната година) — от млада риба ш2 до трапезната риба ш3 — в определения географски район.

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

—

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

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща всички езера в Долна, Средна и Горна Франкония, в които се отглеждат шарани.

5. **Връзка с географския район**

1 *Специфична характеристика на географския район*

„Frankenkarpfen“ се произвежда от около 900 години в определения район. Шарановъдството има тесни исторически връзки с манастирите във Франкония.

Рибарниците на Франкония се простират в повече или по-малко широк пояс, който минава през геоложкия басейн Rednitz, горната долина на р. Altmühl и долините на р. Aisch и Wörsnitz. Те се намират предимно в областта на средния или цветния Койпер, на пясъчния Койпер (германски поделения на триаса) и там в частност по леките пясъчливи почви на скалната формация Burgsandstein.

Редуването на пясъчници и глинести слоеве, възпрепятстващи преминаването на водата, представлява особеност на почвите от периода на цветния Койпер и се оказва много подходящо за изграждане на рибарници.

Навсякъде във Франкония езерата се намират почти само в геоложката формация Койпер. Както вече е споменато, в нея има водонепропускливи почви, които се отличават с малко загуби на вода от просмукване. Следователно малко притоци или обикновени валежи са достатъчни, за да се запази нивото на водата през лятото.

В сравнение с останалата част на Германия във Франкония падат малко валежи. В този смисъл средните годишни валежи са между 600 и 650 mm, а средната годишна температура — 7—9 °C. Следователно климатът там е континентален, топъл, сух с малко валежи. За разлика от района на Горния Пфалц във Франкония ограничаващият фактор за рибовъдството в езерата е водният баланс. Благодарение на по-топлия в сравнение с Горния Пфалц климат рибарниците във Франкония са по-плодородни и в тях се произвежда повече риба.

Шарановъдството не си оставя отпечатъка само върху пейзажа, но и върху културния живот във Франкония. Написани са книги с анекдоти за шарановъдството и песни за шарана, организирани бяха (художествени) изложби, посветени на теми около шарана.

„Frankenkarpfen“ се предлага като традиционно ястие в много ресторанти в цяла Франкония, като ресторантите — както и самият шаран „Frankenkarpfen“ — често имат многовековна традиция. Много от съдържателите на ресторанти, за които включването на шарана в менюто е често дълга семейна традиция, притежават и басейни, за да могат да предлагат шараните винаги пресни.

„Frankenkarpfen“ като хранителен продукт се цени много в целия район, като съществуват и рецепти за приготвянето му, типични за Франкония (например разполовен шаран на фурна).

2 Специфична характеристика на продукта

„Frankenkarpfen“ се отличава с бяло, плътно месо с типичен вкус, който може да бъде описан като много приятен, „не на пръст“ или „не на мъх“, напоящ на качествени, прясно сварени картофи. Благодарение на регламентираната гъстота на популацията „Frankenkarpfen“ има ниско съдържание на мазнини, фактически не повече от 10 %.

3 Причинно-следствена връзка

Връзката почива върху качеството и характеристиките на продукта и природните дадености на района.

„Frankenkarpfen“ е добре известен специалитет в региона и извън него и е високо ценен от потребителите. Благодарение на високото качество и чистотата на водата, в която се отглеждат рибите в определения географски район, поради влиянието на естествените и географските условия върху отглеждането на шараните, както и влиянието на специфичните почви във Франкония и по-специално на предимно естествената храна (хранителни водни организми) във водата на района шараните имат характерен и типичен вкус. Той може да бъде описан като много приятен, „не на пръст“ или „не на мъх“, напоящ на качествени, прясно сварени картофи. Храненето и ниската гъстота на популацията (най-много 800 шарана в периода на растеж ш2 на един хектар площ) гарантират превъзходното качество на месото.

Високата репутация на „Frankenkarpfen“ се дължи на качеството на продукта, както и на голямото значение и многовековната традиция на рибовъдството в езерата на Франкония. Също и фактът, че шаранът е неразделима част от културния живот в географския район и че е високо оценен като хранителен продукт и традиционен елемент на франконската кулинарна култура, допринесе за това, че „Frankenkarpfen“ се е превърнал в регионален специалитет, известен обаче и извън региона.

Според анкета, проведена през 2002 г. сред потребителите в Нюрнберг, 31 % от потребителите предпочитат „Frankenkarpfen“. „Frankenkarpfen“ също така е посочен като традиционен баварски специалитет в базата данни с баварски специалитети. За да бъде включен в базата данни, даден продукт, ястие или напитка трябва да отговаря на редица изисквания.

Специалитетът трябва да се е произвеждал или отглеждал в региона в продължение на поне 50 години. Той също така трябва да има история и/или произход, които да показват, че продуктът е тясно свързан с региона, където се произвежда или преработва. Не на последно място, потребителите трябва да възприемат продукта като типично баварски или типичен за даден регион в рамките на Бавария.

Препратка към публикуваната спецификация:

Markenblatt [регистър на марките], том 32 от 13.8.2021 г., част 7a-bb, стр. 31509

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42259>

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

(2023/C 174/15)

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

„Milas Yağlı Zeytini“

ЕС №: PDO-TR-02628 – 4.8.2020

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Milas Yağlı Zeytini“

2. Държава членка или трета държава

Турция

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

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

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

Защитеното наименование за произход Milas Yağlı Zeytini обхваща трапезните маслини от сорта Memecik, отглеждани в провинция Milas, ферментирани в саламура и консервирани с маслиново масло, получено от маслини от сорта Memecik и пресни лимонови резени. Маслините Milas Yağlı Zeytini са напълно узрели, черни/пурпурни на цвят, цели и разцепени по дължина. Milas Yağlı Zeytini има средно плодов вкус. Преобладават ароматите на горчив портокал, портокал, мандарина и лимон.

Продуктът трябва да притежава следните характеристики:

Размер : 170—200 плода/kg

Цвят на плодовете : пурпурен/черен

Съдържание на свободни киселини (олеинова киселина) : ≤ 0,8 %

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Съдържание на сол :	≤ 4 %
Общо съдържание на феноли :	≥ 97 mgGAE/100 g
Съдържание на мазнини :	27—33 %
Съдържание на влага :	54—62 %

Органолептични характеристики

(Метод COI/OT/МО на Международния съвет за маслиновите продукти)

(По скала от мин:1 макс:11)

Соленост	Ниска или средна (3,5—5,5)
Горчивина	Ниска или средна (3,5—5,5)
Киселинност	Ниска или средна (2,5—5,5)
Твърдост	Средна (4—6,4)
Влакнеста структура	Средно или силно (4,2—6,2)
Хрупкавост	Средна или висока (4—7)

Качествени характеристики

Дефект, който се възприема предимно като медиана (необичайна ферментация, вкус на плесен, на гранясало, ефект на топлинна обработка, сапунен, метален, землист вкус, вкус на винен оцет) (Метод COI/OT/МО на Международния съвет за маслиновите продукти)	< 3
---	-----

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

„Milas Yağlı Zeytini“ се произвежда само от маслини, по-специално от сорта „Memecik“, отглеждани в определения географски район. Лимоните трябва да са без плесени или други дефекти, а за подправяне се използва каменна сол. Маслиновото масло, използвано за консервиране на маслините, трябва да бъде произведено от един и същ сорт маслини в определения географски район и да има максимално съдържание на свободни киселини 1,0 %. Това маслиново масло има тъмнозелен/тъмножълт цвят и пикантен плодов аромат, който подсилва плодовия аромат на продукта.

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

Всички етапи на производствения процес, включително отглеждането, прибирането на реколтата и преработката на маслините, трябва да се осъществяват в определения географски район.

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

—

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

Етикетите трябва да съдържат следните обозначения:

- наименованието „Milas Yağlı Zeytini“,
- търговското наименование и адреса или съкратеното наименование и адреса, или регистрираната търговска марка на производителя,
- символа за ЗНП на Европейския съюз.

4. Кратко определение на географския район

Защитената зона обхваща всички села и градове в пределите на община Milas в провинция Muğla, разположена в Южноегейския регион.

5. Връзка с географския район

Специфични характеристики на географския район

Milas се намира в региона Menteşe в северозападната част на провинция Muğla. Става дума за планински район с тесни и дълбоки долини и варовикови земи, простиращ се в посока север-югоизток на падината по линията езерото Bafa—Milas, като на запад се намира планината Ilbira, а на изток — падината Akçay. Ограниченият обем земеделски площи и планинските масиви и склонове в областта благоприятстват отглеждането на маслини. Природните условия в Milas изцяло са наложили отглеждането на маслини като селскостопанска дейност.

Използваният за производството сорт маслини „Memecik“ е местен за географския район. Сортът „Memecik“ се отглежда в региона на Milas от много поколения и повечето маслинови дървета в този регион са от този сорт. Сравнително проучване на биоактивните съставки в турските маслини (Hasim Kelebek, Songul Kesen & Serkan Selli (2015) Comparative Study of Bioactive Constituents in Turkish Olive Oils by LC-ESI/MS/MS, International Journal of Food Properties, 18:10, 2231-2245) сочи, че сортът маслини Memecik има висока антиоксидантна активност и високо съдържание на феноли в сравнение с други сортове маслини, отглеждани в Турция. Уникалните характеристики на сорта, произтичащи от спецификата на географския район, допринасят за химичния състав на продукта, и по-специално за съдържанието на феноли, което привнася допълнителен плодов аромат на маслините Milas Yağlı Zeytini.

В областта Milas се наблюдават типичните за Средиземноморието климатични характеристики. Маслиновите дръвчета изискват средна температура от 15—20 °C по време на периода на цъфтеж, 15—20 °C по време на зреенето на плодовете и минимум 5 °C от периода на узряване до прибирането на реколтата. Освен това е необходим определен студен период по време на образуването на цветната пъпка. Маслините са много чувствителни на ниски температури и биват увредени, ако дневната температура спада под -7 °C. Средната дневна температура при маслиновите насаждения в Milas е най-малко 9,9 °C през декември, 8,9 °C през януари и 9,5 °C през февруари, което е много подходящо за хладния период. През май, когато е периодът на цъфтеж, най-ниската средна температура е 19,4 °C, а през периода на зреене на плода най-ниската средна температура е 17,4 °C. Тези температурни стойности са близо до оптималните условия за отглеждане на маслинови дървета и осигуряват богат добив на маслини. В Milas почвите са алувиални, както и пясъливо-глинести. Този вид почви задържат вода и дават възможност на маслиновите дървета да развият по-силни корени и да дават по-високи добиви. Освен това в провинция Milas средното количество на валежите е 900—1 000 mm, което е подходящо за отглеждането на маслини без необходимост от напояване. Маслините, използвани за производството на Milas Yağlı Zeytini, се отглеждат без напояване, тъй като планинският релеф на региона не позволява напояването на маслиновите дървета. По тази причина през горещите летни месеци маслиновите дървета не се напояват. Липсата на напояване води до образуването на по-високо съдържание на феноли и придава плодовия аромат на маслините, които съставляват основната специфика на Milas Yağlı Zeytini.

Специфична характеристика на продукта

Отличителният характер на продукта се дължи главно на органолептичните характеристики на маслините, отглеждани в района, и на неговия плодов аромат, който е резултат от подправянето с маслиново масло и лимони. Тъй като маслините обикновено не се консервират с масло и лимони, продуктът е лесно разпознаваем. Виолетовият/черният цвят на маслините също е много отличителен.

Характерните за маслините плодове и горчив вкус се дължат на високото съдържание на полифеноли в сорта маслини Memecik. Освен това качествено маслиново масло, използвано за консервиране на маслините, има сходни характеристики, тъй като се произвежда от същия сорт маслини, което подсилва органолептичните качества на продукта.

Нарязаните на резени лимони подсилват киселинността и желаната горчивина на продукта. Използването на маслиново масло за консервиране намалява контакта на маслините с въздуха, а лимоните увеличават киселинността, което позволява да се използва по-малко сол по време на производството. Този метод е и причината, поради която продуктът не се подлага на процес на пастеризация или стерилизация.

Човешки фактори

Град Milas е древно местообитание на над 5 000 години. Природните условия са наложили производството на маслини и на маслиново масло като основна селскостопанска дейност в региона още от времето на кариите. Уменията на местните производители на маслини са от съществено значение при започване на беритбата. Беритбата започва около месец декември, преди маслините да станат напълно черни. Специфичните познания на местните производители са от съществено значение за преценката на точния момент, в който маслините започват да променят цвета си от пурпурен в черен, и кога да започне беритбата им. Това придава на продуктите отличителния им пурпурен/черен цвят. Маслините се берат внимателно, за да се избегнат евентуални натъртвания, и ако е възможно — ръчно. Тъй като натъртените или повредените маслини са много податливи на окисляване, от съществено значение е да се наблегне по време на беритбата на постигането на ниско ниво на дефекти и ниска свободна киселинност.

Маслините се приготвят по традиционен метод без добавки или консерванти. Методът се заключава в нарязване на маслините на резени и поставянето им в прясна вода за премахване на горчивината през първите 24 часа след беритбата. Водата се сменя три пъти, като след третата смяна се добавят 2 % каменна сол. Нивото на премахване на горчивината се проверява от операторите, за да се гарантират изискуемите органолептични характеристики. Опитът на производителите им помага да определят кога точно маслините са загубили в достатъчна степен своята горчивина.

Методът на овкусяване, при който се използват маслиново масло и лимони, се основава на знанията и уменията на производителите. Лимоните, които се използват за производството, се нарязват на резени и осоляват от производителите, за да се предотврати нежелан микробен растеж. Количеството сол и лимонови резени се определя от производителите, за да се гарантира плодовият аромат.

Причинно-следствена връзка

Храактерно за Milas Yağlı Zeytini е съдържанието на маслини от сорта „Memecik“, който е добре установен в региона, като почти всички маслинови дървета в него са от този сорт. Уникалните характеристики на сорта, които се коренят в спецификата на географския район, допринасят за химичния състав на продукта, и по-специално за съдържанието на феноли, което привнася допълнителен плодов аромат на маслините Milas Yağlı Zeytini.

Спецификата на продукта е тясно свързана с почвено-климатичните условия на географския район и местните знания и умения. Методът на производство щателно се контролира от производителите, което е гарант за качеството. Маслиновото масло и лимоните, използвани с цел консервиране, отличават продукта и подобряват неговия естествен вкус и аромат.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

—

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG