

# Официален вестник на Европейския съюз

# C 182



Издание  
на български език

## Информация и известия

Година 66

24 май 2023 г.

### Съдържание

#### II Съобщения

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

##### Европейска комисия

2023/C 182/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.11070 — CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Информация

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

##### Европейска комисия

2023/C 182/02	Обменен курс на еврото — 23 май 2023 година .....	2
---------------	---	---

#### V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

##### Европейска комисия

2023/C 182/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11127 — TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRN TROWE) — Дело кандидат за опростена процедура <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

# BG

<sup>(1)</sup> Текст от значение за ЕИП.

## ДРУГИ АКТОВЕ

### **Европейска комисия**

2023/C 182/04	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 .....	5
2023/C 182/05	Публикуване на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....	12
2023/C 182/06	Публикация на заявление съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикежирането и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета .....	20

## II

(Съобщения)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление****(Дело M.11070 — CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV)**

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 182/01)

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 <sup>(1)</sup>. 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 32023M11070. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## IV

(Информация)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

23 май 2023 година

(2023/C 182/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0779	CAD	канадски долар	1,4571
JPY	японска йена	149,20	HKD	хонконгски долар	8,4480
DKK	датска крона	7,4475	NZD	новозеландски долар	1,7246
GBP	лира стерлинг	0,86993	SGD	сингапурски долар	1,4527
SEK	шведска крона	11,4494	KRW	южнокорейски вон	1 422,75
CHF	швейцарски франк	0,9718	ZAR	южноафрикански ранд	20,7920
ISK	исландска крона	151,30	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,6039
NOK	норвежка крона	11,7920	IDR	индонезийска рупия	16 043,23
BGN	български лев	1,9558	MYR	малайзийски рингит	4,9260
CZK	чешка крона	23,681	PHP	филипинско песо	60,052
HUF	унгарски форинт	376,45	RUB	руска рубла	
PLN	полска злота	4,5018	THB	тайландски бат	37,435
RON	румънска лея	4,9720	BRL	бразилски реал	5,3649
TRY	турска лира	21,3993	MXN	мексиканско песо	19,3225
AUD	австралийски долар	1,6282	INR	индийска рупия	89,2675

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.



## V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА  
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

## Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.11127 — TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE)

## Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 182/03)

1. На 15 май 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- TA Associates Management, LP („ТА“, САЩ),
- AnaCap Financial Partners Limited („AnaCap“, Обединено кралство),
- Съответните финансови холдингови дружества на Lars Mesterheide, Michael Hirz, Ralph Rockel, Maximilian Claus Trowe и основателя на предприятие, наскоро придобито от MRH Trowe Germany GmbH, Matthias Edelmann („Managers 2“, Германия),
- MRH Trowe Germany GmbH („MRH Trowe“, Германия).

ТА, AnaCap и Managers 2 придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие MRH Trowe.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговски дейности на въпросните предприятия:

- ТА е дружество за частни капиталови инвестиции, съсредоточени върху сектори в областта на технологиите, здравеопазването, финансовите услуги, потребителските и стопанските услуги в Северна Америка, Европа и Азия;
- AnaCap е дружество за частни капиталови инвестиции в дружества от средния сегмент на пазара в сферата на софтуера, технологиите и услугите в рамките на европейската финансова екосистема;
- Managers 2 не извършват икономическа дейност, различна от притежаването на акции за целите на финансови инвестиции, и не контролират други предприятия;
- Дейностите на MRH Trowe са свързани предимно със застрахователно посредничество, консултации относно риска и оценка на риска за частни и бизнес клиенти. То също така развива дейност в малка степен в областта на пенсионните решения и решенията, свързани с доходите на служителите, включително посреднически и консултантски услуги, както и управление на пенсионни планове.

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 Известие на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup> следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известие.

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.11127 — TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE

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

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

Пощенски адрес:

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

---

<sup>(1)</sup> ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2023/C 182/04)

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

## СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Coteaux de Narbonne“

PGI-FR-A1202-AM01

Дата на съобщението: 24.2.2023 г.

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

## 1. Район в непосредствена близост

Глава I от продуктовата спецификация на защитеното географско указание „Coteaux de Narbonne“ се изменя в точка 4.2 — „Област в непосредствена близост“. Община Сухас-d'Aude е заличена от списъка, тъй като е включена в географския район.

Тази формална корекция е отразена в точка „Допълнителни условия — област в непосредствена близост“ от единния документ.

## 2. Сортов състав

Глава I от продуктовата спецификация на защитеното географско указание „Coteaux de Narbonne“ се изменя в точка 5 — „Сортов състав“.

Списъкът на сортовете, избрани за производството на защитеното географско указание „Coteaux de Narbonne“, се допълва със следните сортове:

— добавени са 13 сорта „устойчиви на болести“:

artaban N, cabernet blanc B, cabernet cortis N, floréal B, monarch N, muscaris B, Prior N, saphira B, soreli B, sauvignier gris Rs, sauvignac B, vidoc N, voltis B

— добавени са 12 сорта, адаптирани към изменението на климата:

agiorgitiko N, assyrtuko B, calabrese N carricante B, fiano B, montepulciano N, moschofilero Rs, primitivo N, roditis Rs, touriga nacional N, verdejo B, xinomavro N.

Това са сортове, които се считат за устойчиви на суша и гъбични заболявания. Те позволяват по-малко използване на продукти за растителна защита, а същевременно отговарят на сортовете, използвани за производството на вина с това ЗГУ, по отношение както на физиологичните, така и на енологичните качества. С тях не се променят характеристиките на вината с посоченото ЗГУ.

— заличени са 8 сорта, които не са използвани за производството на ЗГУ:

Atesse B, Chasselas B, Chasselas Rs, Danlas B, Gamay de Chaudenay N, Ganson N, Mondeuse N, Ribol N.

Тези изменения са отразени в рубриката „Винени сортове грозде“ на единния документ.

(1) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

### 3. Орган, отговарящ за контрола

Изменя се глава III от продуктовата спецификация на защитеното географско указание „Coteaux de Narbonne“, за да се опрости точката „Орган, отговарящ за контрола“ и да се уточни, че контролът на спазването на продуктовата спецификация се осъществява въз основа на одобрен план за контрол и от орган, който е трета страна, предоставящ гаранции за компетентност, безпристрастност и независимост, след като са му делегирани правомощия от Националния институт по произхода и качеството (INAO).

Това опростяване не засяга единния документ.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

### 1. Наименование/наименования

Coteaux de Narbonne

### 2. Вид на географското означение

ЗГУ — Защитено географско указание

### 3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

### 4. Описание на виното или вината

#### КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Защитеното географско указание „Coteaux de Narbonne“ е запазено за тихи вина — червени, розе и бели.

Стойностите (минимални или максимални) на общото алкохолно съдържание в обемни проценти, общата киселинност, съдържанието на летливи киселини и съдържанието на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба.

Много добрите условия на зреене и адаптирането на сортовете грозде дават възможност за получаване на вина със силен средиземноморски характер.

Червените вина обикновено имат значително наситен, силен и топъл цвят, с плодов аромат и танинова структура, които варират в зависимост от използваните технологии за винификация.

Вината розе и белите вина са фини и елегантни, плътни и с плодов аромат, подходящи да се консумират млади.

#### Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

### 5. Винопроизводствени практики

#### 5.1. Специфични енологични практики

По отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

#### 5.2. Максимални добиви

100 хектолитра на хектар

**6. Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вината със защитеното географско указание „Coteaux de Narbonne“ се извършват на територията на следните общини от департамент Aude:

Armissan, Coursan, Сухас-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (с изключение на кадастрални участъци KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 и G 7), Marcorignan, Moussan, Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Vinassan.

**7. Винени сортове грозде**

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Alvarinho - Albariño

Aramon N

Aranel B

Arinarnoa N

Arriloba B

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N - Murescola

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Carricante

Chardonnay B

Chasan B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B  
Cot N - Malbec  
Egiodola N  
Fer N - Fer Servadou, Brauocol, Mansois, Pinenc  
Fiano  
Floreal B  
Gamay N  
Gewurztraminer Rs  
Gramon N  
Grenache N  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Gros Manseng B  
Jurançon noir N - Dame noire  
Listan B - Palomino  
Lledoner pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Mauzac rose Rs  
Merlot N  
Monarch N  
Monerac N  
Montepulciano  
Morrastel N - Minustellu, Graciano  
Moschofilero Rs  
Mourvèdre N - Monastrell  
Muscaris B  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato  
Nielluccio N - Nielluciu  
Négrette N  
Parrellada B  
Petit Manseng B  
Petit Verdot N  
Pinot blanc B  
Pinot gris G  
Pinot noir N  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul noir N

Portan N  
Primitivo N - Zinfandel  
Prior N  
Ribol N  
Riesling B  
Roditis Rs  
Roussanne B  
Saphira B  
Sauvignac  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Semillon B  
Soreli B  
Souvignier gris Rs  
Sylvaner B  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tourbat B  
Touriga nacional N  
Ugni blanc B  
Verdejo B  
Verdelho B  
Vermentino B - Rolle  
Vidoc N  
Villard blanc B  
Viognier B  
Voltis B  
Xinomavro N

## 8. Описание на връзката или връзките

### 8.1. Специфични характеристики на географския район и специфични характеристики на продукта

Районът на производство на ЗГУ „Coteaux de Narbonne“ се намира около град Narbonne, департамент Aude, регион Languedoc-Roussillon, Южна Франция.

Лозята се простират по полегатите хълмове в района на Narbonne. Надморската височина на лозята рядко надвишава 100 m; те са разположени по хълмове с най-често варовикови почви, както и по старата делта на река Aude с по-дълбоки почви, които благоприятстват диверсификацията на сортовия състав.

Климатът в района е подчертан средиземноморски климат, който е особено благоприятен за отглеждането на лозя, с горещо и сухо лято и мека зима, с два дъждовни периода през есента и пролетта. Средното годишно количество на валежите е по-малко от 500 mm.

Районът е много ветровит, с редуване на често силни западни ветрове, които са много благоприятни за поддържането на добро фитосанитарно състояние на гроздето, и на чести ветрове от морето, които носят със себе си влага и свежест през летните нощи, които са от полза за доброто узряване на гроздето.

Първият период на просперитет в Narbonne настъпва преди две хиляди години, когато става столица на римската провинция Галия, място на пресичане на римските пътища *via domitia* и *via aquitania* и морски кръстопът благодарение на своето много важно пристанище, което е благоприятствало развитието на лозята, чиито вина се изнасят в цяла Европа.

Въпреки различните превратности лозята винаги са били възстановявани, като през 19-и и 20-и век са се превърнали в монокултура, като по този начин са осигурили икономическия подем на региона. След епидемията от филуксерата именно в равнините в района на Narbonne е било възможно едно от първите възстановявания на лозовите насаждения на Languedoc.

Признаването на „Vin de pays“ с указ от 25 януари 1982 г. е позволило на лозарите, посредством строги правила в продуктовата спецификация, да произвеждат вина, които отговарят на потребителското търсене. Неотдавна обхватът на ЗГУ „Coteaux de Narbonne“ се разшири до 6-те общини между Narbonne и Средиземно море, като по този начин се постигна съгласуваност на района на производство и се насърчи икономическата му динамика.

Понастоящем продукцията възлиза на около 10 000 hl от 9 общини, като преобладават червени вина, получени от смесване на сортовете, но също и вина розе и бели вина, чието търсене непрекъснато се увеличава.

Сортовият състав, който първоначално се е състоял от засадени отдавна в ЗГУ средиземноморски сортове грозде, е допълнен от външни сортове с по-кратки цикли, като Cabernet Sauvignon и Merlot, за червените вина, и Chardonnay и Sauvignon — за белите вина.

Енологичните техники са оптимизирани, благодарение на присъствието в района на ЗГУ на изследователския център на Institut National de la Recherche Agronomique de Pech Rouge.

#### 8.2. Причинно-следствена връзка между специфичните характеристики на географския район и специфичните характеристики на продукта

Както поради почвено-климатичната си среда, благоприятна за лозята, така и поради географското си положение, което е на кръстопът между Средиземно море и Атлантическия океан, Narbonne винаги е бил град, посветен на производството на вино и на търговията с него.

Лозарите от хълмовете на Narbonne са успели да съхранят идентичността и лозарската традиция на този малък район, с особено благоприятен климат за отглеждане на лозя.

Непреходността на тези лозя свидетелства за постоянни лозарски практики, предавани от поколение на поколение, като по този начин доказва връзката им с техните продукти.

Репутацията на вината „Coteaux de Narbonne“ има дълга история и се основава на търговията между средиземноморското и атлантическото крайбрежие.

ЗГУ „Coteaux de Narbonne“ се ползва в пълна степен от тези предимства, и като запазват историческите си корени, вината са извлекли максимална полза от въвеждането на нови сортове грозде и от технологичното развитие, което лозарите са приложили на практика.

Лозарите са съумели да адаптират сортовия състав, като предимно средиземноморски сортове се отглеждат по хълмовете, а атлантически и северни сортове в равнините.

Силното развитие на туризма позволява също така хората да се запознаят с всички лозаро-винарски продукти в района, сред които и ЗГУ „Coteaux de Narbonne“, благодарение на голяма мрежа от изби за дегустация и многобройни лозарски мероприятия.

По този начин животът около лозята и виното винаги е в центъра на икономическата дейност и допринася значително за развитието на този чувствителен район, като лозята играят особено важна роля за възпиране разпространението на пожари през лятото.

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

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие



Допълнителни разпоредби относно етиктирането

Описание на условието

Защитеното географско указание „Coteaux de Narbonne“ може да бъде допълвано от следните обозначения:

наименованието на един или повече сортове грозде;

„primeur“ (младо) или „nouveau“ (ново).

Логото за ЗГУ на Европейския съюз фигурира върху етикета, когато обозначението „Indication géographique protégée“ се заменя с традиционното наименование „Vin de Pays“ („регионално вино“).

Област в непосредствена близост

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително условие

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и приготвянето на вината със защитеното географско указание „Coteaux de Narbonne“, се състои от следните съседни на географския район общини:

- Департамент Aude: Argeliers, Bages, Bizanet, Gruissan, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Néviau, Peyriac-de-Mer, Port-la-Nouvelle, Raissac-d'Aude, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sigean.
- Департамент Hérault: Capetang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan-Lez-Ensérunes, Quarante, Vendres.

#### **Връзка към продуктовата спецификация**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-3f08707f-bc60-4bab-b4f4-759e5ed9b81b](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3f08707f-bc60-4bab-b4f4-759e5ed9b81b)

---

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

(2023/C 182/05)

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 <sup>(1)</sup> в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

**ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ**

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

**„Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel“**

**ЕС №: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021**

**ЗНП ( ) ЗГУ (X)**

**1. Група заявител и законен интерес**

Consorzio Mela Alto Adige

Адрес: Via Jakobi 1a, 39018 Terlano, Италия

Електронна поща: info@suedtirolerapfel.com

Сертифицирана електронна поща: sak@pec.rolmail.net

„Consorzio Mela Alto Adige“ [сдружение за закрила] има право да подаде заявление за изменение съгласно член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14.10.2013 г.

**2. Държава членка или трета държава**

Италия

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

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Предлагане на пазара

#### 4. Вид на изменението/измененията

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

#### 5. Изменение/изменения

##### A) Спецификация: Член 2.2 — Характеристики на продукта

Настоящият параграф:

„(...) Обозначението „Mela Alto Adige“ или „Südtiroler Apfel“ може да се използва единствено за ябълки, които притежават вътрешните и външните качествени характеристики, определени за всеки сорт поотделно, с помощта на следните параметри: външен вид, пазарна категория и големина, химични характеристики, физични характеристики.

Останалите минимални стандарти за качество на различните сортове и класове са посочените в съответното действащо европейско законодателство. Съдържанието на захар в плодовете и тяхната твърдост, изразена в  $\text{kg}/\text{cm}^2$ , измерени в рамките на 2 месеца след прибирането на реколтата, трябва да съответстват на минималните стойности, посочени по-долу за всеки сорт.“ (...)

Предложено изменение на параграфа:

„(...) Обозначението „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ може да се използва единствено за ябълки, които притежават вътрешните и външните качествени характеристики, определени за всеки сорт поотделно, с помощта на следните параметри: външен вид, пазарна категория и големина, химични характеристики, физични характеристики.

Останалите минимални стандарти за качество на различните сортове и класове са посочените в съответното действащо европейско законодателство. Съдържанието на захар в плодовете и тяхната твърдост, изразена в  $\text{kg}/\text{cm}^2$ , измерени в рамките на 2 месеца след прибирането на реколтата, трябва да съответстват на минималните стойности, посочени по-долу за всеки сорт.

Ябълките, предназначени изключително за преработка, трябва да отговарят на всички изисквания, посочени в спецификацията, с изключение на пазарната категория, цвета на епикарпа, допълнителния цвят на епикарпа и големината. Тези плодове може да носят обозначението ЗГУ „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“, но не може да се продават като такива на крайния потребител.“

(...)

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

Настоящият параграф:

„(...) Защитеното географско указание „Mela Alto Adige“ или „Südtiroler Apfel“ е запазено за плодове от ябълкови градини, разположени в района, определен в член 3 от спецификацията, състоящи се от следните сортове и техните клонове: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova и Topaz.“

(...)

Предложено изменение на параграфа (в допълнение към промяната в точка A):

„(...) Защитеното географско указание „Mela Alto Adige“ или „Südtiroler Apfel“ е запазено за плодове от ябълкови градини, разположени в района, определен в член 3 от спецификацията, състоящи се от следните сортове и техните клонове: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova и Topaz.“

(...)

Ябълките, предназначени изключително за преработка, трябва да отговарят на всички изисквания, посочени в спецификацията, с изключение на пазарната категория, цвета на епикарпа, допълнителния цвят на епикарпа и големината. Тези плодове може да носят обозначението ЗГУ „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“, но не може да се продават като такива на крайния потребител.“

Предлага се към член 2, параграф 2.2 от спецификацията и към съответната точка 3.2 от единния документ да се добави нов параграф, за да се създаде възможност ЗГУ „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ да се използва и за ябълки, предназначени за преработка, произведени в съответствие със спецификацията, като се вземе предвид предложеното тук изменение. За да се гарантира и позволи ефективното използване на защитеното наименование за ябълки, предназначени за преработка, е необходимо за тази категория да се изключат някои изисквания за качество, определени в спецификацията за отделни сортове (пазарна категория, цвят на епикарпа, допълнителен цвят на епикарпа и големина), които са от значение единствено за трапезните ябълки. Без тези изключения допълнителният параграф би бил напълно неефективен, тъй като за производителите би било икономически неизгодно да използват ябълки от класовете „Екстра“ или „I“ (или „II“ за биологични продукти) за преработка.

Б) Спецификация: Член 5.9. Предлагане на пазара

Настоящият параграф:

„(...) Предлагането на пазара на „Mela Alto Adige“ или „Südtiroler Apfel“ за летните сортове (Elstar и Gala) може да се извършва само през периода от началото на август до края на юли. Останалите сортове може да се предлагат на пазара до края на септември през годината, следваща прибирането на реколтата.“ (...)

Предложено изменение на параграфа:

„(...) Предлагането на пазара на „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ за летните сортове (Elstar и Gala) може да се извършва само през периода от началото на август до края на юли. Останалите сортове може да се предлагат на пазара в рамките на 12 месеца от датата на прибиране на реколтата.“ (...)

Единен документ: Без изменения

Предложено е да се промени периодът на предлагане на пазара на сортове, различни от летните (Elstar и Gala), с оглед на непрекъснатото технологично развитие в областта на съхранението на храните.

Заличаването на фиксирания момент от време (септември през годината, следваща прибирането на реколтата) позволява да се гарантира един и същ период на предлагане на пазара (12 месеца) за всяка година, като се има предвид, че периодът на прибиране на реколтата може да варира през различните години, отчасти поради продължаващото изменение на климата.

В) Спецификация: Член 6 — Доказателства за връзката с околната среда

Настоящият параграф:

„(...) Надморската височина на овощните градини, т.е. между 200 и 1 000 m над морското равнище, и леките добре аерирани почви гарантират наситен аромат, плътна месеста част и дълъг срок на трайност.“ (...)

Предложено изменение на параграфа:

„(...) Надморската височина на овощните градини, т.е. между 200 и 1 100 m над морското равнище, и леките добре аерирани почви гарантират наситен аромат, плътна месеста част и дълъг срок на трайност.“ (...)

Единен документ: Точка 5 — Връзка с географския район

Настоящият параграф:

„(...) Надморската височина на овощните градини, т.е. между 200 и 1 000 m над морското равнище, и леките добре аерирани почви гарантират наситен аромат, плътна месеста част и дълъг срок на трайност.“ (...)

Предложено изменение на параграфа:

„(...) Надморската височина на овощните градини, т.е. между 200 и 1 100 m над морското равнище, и леките добре аерирани почви гарантират наситен аромат, плътна месеста част и дълъг срок на трайност.“ (...)

В член 6 от спецификацията и в съответната точка 5 от единния документ се предлага увеличаване на максималната надморска височина на овощните градини от 1 000 на 1 100 m над морското равнище. Изменението е съобразено с продължаващото изменение на климата, което позволява постепенно увеличаване на надморската височина на района на производство, без да се влошава качеството на продукта, както и с качествените характеристики, които отличават ЗГУ „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ от други подобни продукти. Целта на изменението е да се осигури еднакво и недискриминационно третиране на производителите, чиито овощни градини са разположени в най-високите части на района на производство.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## „Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel“

ЕС №: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

## ЗГУ (X) ЗНП ( )

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

„Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel“

2. **Държава членка или трета държава**

ИТАЛИЯ

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 по точка 1*

Защитеното географско указание „Mela Alto Adige“ или „Südtiroler Apfel“ е запазено за плодове от ябълкови градини, разположени в района, определен в член 3 по-долу, състоящи се понастоящем от следните сортове, мутанти и/или клонове: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova и Topaz.

Обозначението „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ може да се използва единствено за ябълки, които притежават вътрешните и външните качествени характеристики, определени за всеки сорт поотделно, с помощта на следните параметри: външен вид, пазарна категория и големина, химични характеристики, физични характеристики. Останалите минимални стандарти за качество на различните сортове и класове са посочените в съответното действащо европейско законодателство.

Съдържанието на захар в плодовете и тяхната твърдост, изразена в  $\text{kg}/\text{cm}^2$ , измерени в рамките на 2 месеца след прибирането на реколтата, трябва да съответстват на минималните стойности, посочени по-долу за всеки сорт.

Braeburn:

- цвят на епикарпа: зелен до светлозелен,
- допълнителен цвят на епикарпа: ивици, вариращи от оранжево-червеникави до тъмночервени > 33 % от повърхността,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 11° Brix,
- твърдост: минимум 5,5  $\text{kg}/\text{cm}^2$ .

Elstar:

- цвят на епикарпа: жълт,
- допълнителен цвят на епикарпа: яркочервен > 20 % от повърхността,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,

- съдържание на захар: над 10,5° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Fuji:**

- цвят на епикарпа: светлозелен до жълт,
- допълнителен цвят на епикарпа: от светло до тъмночервено > 50 % от светлочервената повърхност, като 30 % от нея е тъмночервена,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 12,5° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Gala:**

- цвят на епикарпа: жълтозелен до златистожълт,
- допълнителен цвят на епикарпа: червен върху най-малко 20 % от повърхността (стандартни Gala), > 50 % за червените клонове,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 60 mm,
- съдържание на захар: над 10,5° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Golden Delicious:**

- цвят на епикарпа: светлозелен до жълт,
- допълнителен цвят на епикарпа: розов в някои среди,
- ръждивост: мрежеста ръждивост до 20 % от повърхността, покриваща не повече от 20 % от плода; ръждивостта е разрешена за биологични продукти в съответствие с критериите за ръждивост, определени по отношение на клас „II“,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 11° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Granny Smith:**

- цвят на епикарпа: тъмнозелен,
- допълнителен цвят на епикарпа: възможен е лек розов оттенък;
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 10° Brix,
- твърдост: минимум 5,5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Idared:**

- цвят на епикарпа: жълтозелен,
- допълнителен цвят на епикарпа: равномерен яркочервен > 33 % от повърхността,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 10° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Jonagold:**

- цвят на епикарпа: жълтозелен,
- допълнителен цвят на епикарпа: яркочервен за Jonagold, червен на ивици > 20 % от повърхността, за Jonagored: червен > 50 % от повърхността,

- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 11° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Morgenduft:**

- цвят на епикарпа: светлозелен до жълт,
- допълнителен цвят на епикарпа: равномерно яркочервено върху най-малко 33 % от повърхността, за Dallago: наситено блестящо червен върху най-малко 50 % от повърхността,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 10° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Red Delicious:**

- цвят на епикарпа: жълтозелен,
- допълнителен цвят на епикарпа: наситено блестящо червени ивици върху най-малко 75 % от повърхността, за червени клонове > 90 % от повърхността,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 10° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Stayman Winesap:**

- цвят на епикарпа: жълтеникаво зелен,
- допълнителен цвят на епикарпа: равномерно червено на слабо очертани ивици > 33 %,
- за Red Stayman (Staymanred): > 50 % от повърхността,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 10° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Pinova:**

- цвят на епикарпа: светлозелен до жълт,
- допълнителен цвят на епикарпа: червено на ивици > 10 % от повърхността,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 65 mm,
- съдържание на захар: над 11° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

**Toraz:**

- цвят на епикарпа: светлозелен до жълт,
- допълнителен цвят на епикарпа: червено на ивици > 33 % от повърхността,
- пазарна категория: „Екстра“ и „I“; така също „II“ за биологични продукти,
- големина: минимален диаметър 60 mm,
- съдържание на захар: над 10,5° Brix,
- твърдост: минимум 5 kg/cm<sup>2</sup>.

Ябълките, предназначени изключително за преработка, трябва да отговарят на всички изисквания, посочени в спецификацията, с изключение на пазарната категория, цвета на епикарпа, допълнителния цвят на епикарпа и големината. Тези плодове може да бъдат обозначени като ЗГУ „Mela Alto Adige“, но не може да се предлагат на пазара като такива продукти на крайния потребител.

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

—

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

Ябълките със ЗГУ „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ трябва да се отглеждат и берат в рамките на района на производство, указан в точка 4.

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

С цел да се избегнат щети по продукта като наранявания по кожата, набиване, водещо до покафеняване на месестата част, и други дефекти, подготовката и опаковането трябва да се извършват в определения географски район. Това ограничение се дължи на големия опит, натрупан в управлението на продукта след прибиране на реколтата от производителите, които повече от 40 години извършват дейност в определения район на Alto Adige.

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

Текстът „Mela Alto Adige“ Indicazione geografica protetta (на италиански език) или „Südtiroler Apfel“ geschützte geografische Angabe (на немски език) трябва да бъде посочен на етикета, който се поставя на кутиите, търговските опаковки или отделните плодове. Минималната височина на надписа „Mela Alto Adige“ или „Südtiroler Apfel“ върху етикетите, които следва да бъдат поставени на кутиите или на търговските опаковки, трябва да бъде 2 mm. Минималната височина на надписа „Mela Alto Adige“ или „Südtiroler Apfel“ върху стикерите, които следва да бъдат поставени върху плодовете, трябва да бъде 0,8 mm.

Заедно със защитеното географско указание може да се използват обозначения и/или графични символи, отнасящи се до индивидуални и/или колективни имена, имена на дружества или търговски марки на дружества, при условие че не са с рекламна цел и не въвеждат потребителя в заблуждение.

#### 4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на ябълките „Mela Alto Adige“ или „Südtiroler Apfel“ е част от автономната провинция Bolzano - Alto Adige (Südtirol), която обхваща цялата територия на 72 общини

#### 5. Връзка с географския район

Връзката между ябълките „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ и географския район се основава на специфичните им качества, характеристики и репутация. Ябълките „Mela Alto Adige“ или „Südtiroler Apfel“ са известни със своите особено добре изразени цвят и вкус, твърда месеста част и много продължителен срок на трайност. Тези качества характеризират се дължат на взаимосвързаните почвени и климатични фактори и уменията на производителите.

Климатът в Alto Adige е изключително благоприятен за отглеждането на ябълки, с повече от 300 слънчеви дни през годината. В края на лятото и през есента обикновено се наблюдават значителни разлики в температурата през деня и нощта. През деня температурата може да достигне до 30 °C, а през нощта да падне до 8—10 °C. По-голямата част от продукцията идва от стопанства, разположени на над 500 m надморска височина. Изключително плодородните почви са рохки, добре дренирани и богати на кислород. Това позволява оптимално развитие на корените. Съдържанието на хумус в почвите е средно или високо.

Благодарение на своите практики производителите в Alto Adige произвеждат висококачествени ябълки. Това се дължи на оптималния баланс между растежа и производството на плодове. Ябълките „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ се отглеждат с помощта на техники и методи, които оказват слабо въздействие върху околната среда. Системите на производство на ябълките „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ целят възможно най-доброто използване на естествените предимства, които дават почвите и климатът в районите на производство. Съчетанието от много часове слънчева светлина, хладни нощи и ниско количество на валежите гарантира особено добре изразени вкус и цвят на плодовете. Надморската височина на овощните градини, т.е. между 200 и 1 100 m над морското равнище, и леките добре аерирани почви гарантират наситен аромат, плътна месеста част и дълъг срок на трайност. Освен това, въз основа на анализ на почвите, се извършва балансирано наторяване, което осигурява хранителни вещества, повишава качеството на плодовете и спира развитието на физиологични болести. Благодарение на благоприятните почвени и климатични условия, при отглеждането на ябълки в Alto Adige с течение на времето освен изцяло местни сортове, е започнало включването на сортове от други държави, които са добре приспособени към микроклимата, което е видно от множество източници. Още през средновековието в планинските стопанства (masi) в Alto Adige широко са отглеждани разнообразни сортове ябълки и круши за консумация от семействата, живеещи в самото стопанство. От средата на XIX век отглеждането на плодове се превръща в процъфтяваща производствена и търговска дейност с



клиенти от Виена, Инсбрук, Мюнхен, Варшава и Санкт Петербург. Тогава започва и модернизиранието на отглеждането на плодове в Alto Adige. През 1831 г. учителят Johann Jakob Pöll публикува първото ръководство за отглеждане на плодове, а през 1872 г. отглеждането на плодове се въвежда като отделен предмет в учебната програма на новооткрития селскостопански институт в San Michele all'Adige.

В опис на разсадника на Земеделската асоциация на Bolzano от 1856 г. вече се споменават най-малко 193 сорта ябълки, подходящи за отглеждане. В най-важното историческо произведение от Karl Mader (1894 г. и 1904 г.), посветено на отглеждането на плодове и зеленчуци в Alto Adige, почти 40 сорта се признават като широко разпространени в целия район Alto Adige. Съчетанието от тези фактори на околната среда и вековната човешка дейност, включително тясното преплитане на отглеждането на ябълки и опазването на земята и околната среда, което е характерно за местната система на производство, допринасят за репутацията на „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ както на вътрешния, така и на международните пазари. Във веригата на производство на ябълки понастоящем са включени 8 000 производители, основно обединени в кооперации, 2 500 служители в центровете за подготовка до състояние за предлагане на пазара и 12 000 берачи.

### **Препратка към публикуваната спецификация**

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или, като друга възможност:

директно от началната страница на сайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните, горското стопанство и туризма ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се избере рубриката „Qualità“ [Качество] (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ [Продукти ЗНП ЗГУ ХТСХ] (отстрани вляво на екрана) и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [Продуктови спецификации, представени за разглеждане от Европейския съюз].

**Публикация на заявление съгласно член 17, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно определението, описанието, представянето, етикетирването и защитата на географските указания на спиртните напитки и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 1576/89 на Съвета**

(2023/C 182/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 27 от Регламент (ЕС) 2019/787 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ОСНОВНИ СПЕЦИФИКАЦИИ НА ТЕХНИЧЕСКОТО ДОСИЕ

**„SÁRRÉTI KÖKÉNYRÁLINKA“**

ЕС №: PGI-HU-02490 — 6.3.2019 г.

**1. Наименование**

„Sárréti kökényrálílinka“

**2. Категория спиртни напитки**

Плодова спиртна напитка (категория 9 от Регламент (ЕО) № 110/2008)

**3. Описание на спиртната напитка**

*Физични, химични и/или органолептични характеристики*

*Физикохимични характеристики*

Продуктът „Sárréti kökényrálílinka“ е с минимално алкохолно съдържание от 38,5 % V/V и съдържание на летливи вещества най-малко 250 g/hl при 100 % vol. алкохол.

*Органолептични характеристики*

Цвят: бистра, безцветна течност.

Мирис: фин, с лек восьчен привкус и мирис на цвят от трънка.

Вкус: плътен, с бадемове и марципанови нотки, напомнящ свежи червени плодове; с дълъг послевкус, леко сладък, но предизвикващ асоциация с до известна степен тръпчивия вкус на трънката.

*Специфични характеристики (в сравнение с други спиртни напитки от същата категория)*

Продуктът „Sárréti kökényrálílinka“ е рálílinka с богато съдържание на летливи вещества и мирис, напомнящ на цвят от трънка. Продуктът „Sárréti kökényrálílinka“ има плътен вкус, с бадемове и марципанови нотки, който е леко сладък, като това придава на тази спиртна напитка по-лек и по-гладък характер, но същевременно предизвиква асоциация с до известна степен тръпчивия вкус на трънката.

**4. Географски район, за който се подава заявлението**

Продуктът „Sárréti kökényrálílinka“ трябва да се произвежда от трънка с произход от административните граници на общините на следните окръзи от района на област Hajdú-Bihar и област Békés, известен като „Sárrét“, в търговски дестилерии за рálílinka, разположени в този район: окръзите от Berettyóújfalu, Békéscsaba, Békés, Gyula, Püspökladány, Sarkad, както и Szeghalom.

**5. Метод за получаване на спиртната напитка**

Основната съставка на продукта „Sárréti kökényrálílinka“ са дивораствящите в определения географски район плодове на трънката (*Prunus spinosa*).

Продуктът „Sárréti kökényrálílinka“ трябва да се майшува, да ферментира, да се дестилира и да отлежава единствено в търговски дестилерии за рálílinka, разположени в административните граници на определените в точка 4 общини.

<sup>(1)</sup> ОВ L 130, 17.5.2019 г., стр. 1.

Основните етапи в производството на *rálinka* са следните:

- а) Подбор и приемане на плодовете
- б) Майшуване
- в) Ферментация
- г) Дестилация
- д) Отлежаване, съхранение
- е) Третиране и производство на *rálinka*

а.) *Подбор и приемане на плодовете*

Най-важното за диворастящите плодове е те да бъдат еднородни и с еднаква степен на зрялост. Плодът на трънката не трябва да е с плесен, да е изгнил, да има недостатъци или чужди частици, да е наранен или натъртен. Достатъчно узелите плодове на трънката са с пепелявосин цвят, а съдържанието на сухо вещество в тях е най-малко 24 g/100 g и минимум 12° Brix. При приемане на плодовете проверките на качеството следва да се извършват въз основа на средна проба.

б.) *Майшуване*

В първия етап от майшуването трънките, които са с дребни плодове, трябва да се сортират, за да се отстранят всички чужди частици (клончета, листа). След измиване костилките на плодовете трябва да се отстранят (с помощта на машина за отстраняване на костилки, при наличието на такава). Около 10—15 % от останалите непокътнати костилки трябва да се върнат в мъстта, след като са се сушили в продължение на 1—2 дни.

Заради ниското съдържание на вода в плодовете (около 65—70 %) процесът на ферментация трябва да се подпомогне чрез добавяне на вода. Добавената вода обаче трябва да е с ниско съдържание на Ca<sup>++</sup> и Na<sup>+</sup> йони, защото в противен случай би оказала неблагоприятно въздействие върху крайния вкус на *rálinka* поради киселинността на плодовете.

След това мъстта се добавя към ферментационните апарати (стоманени или пластмасови).

в.) *Ферментация*

Високото съдържание на пектин в плода е причина за бавното отделяне на соковете и за това плодът на трънката да остане вискозен, което затруднява ферментацията. Добавянето на ензимни комплекси спомага за разграждането на пектина.

Процесът на ферментация трябва ежедневно да се следи чрез визуална проверка. Съдържанието на захар и алкохолното съдържание трябва да се проверяват на всеки 4—5 дни.

Оптималната продължителност на процеса на ферментация е между 10 и 14 дни, като тя зависи от хранителните стойности и степента на зрялост на трънката. В края на ферментацията съдържанието на захар трябва да бъде по-малко от 2 g/l.

г.) *Дестилация*

Продуктът „*Sárréti kökényúrálíńka*“ може да се приготвя чрез традиционна система на дестилация в меден казан (процес на двойна фракционна дестилация) или чрез едностепенна дестилационна система с колона и обратен хладник (с приставка дефлегматор). Отделянето на първия алкохол, който потича от дестилатора, т. нар. „първак“, може да се извърши най-вече чрез органолептична оценка; последният алкохол, който се отделя през дестилатора, т. нар. „патоки“, се отделя при непрекъснат контрол на алкохолното съдържание. В случая на продукта „*Sárréti kökényúrálíńka*“ отделянето изисква голямо внимание. Тъй като спиртната напитка има силни аромати и вкусове, отделянето на вредните ароматни и вкусови съставки изисква изострено обоняние.

д.) *Отлежаване, съхранение*

След рафинирането/дестилирането продуктът „*Sárréti kökényúrálíńka*“ трябва да се остави да престои, за да се даде възможност на вкусовете и ароматите да се смесят. Той трябва да се съхранява на защитено от светлина място в продължение на 3—6 месеца, за предпочитане в стъклена дамаджана или в съд от неръждаема стомана.

е.) Третиране и производство на *pálinka*

Съгласно правните изисквания алкохолното съдържание на престоялата *pálinka* трябва да се регулира до подходящо за консумация ниво чрез добавяне на качествена питейна вода. Качеството на водата е от ключово значение, тъй като то може също така да окаже влияние върху мириса на готовата *pálinka* от трънка. Най-подходяща е омекотената вода, но може да се използва и дестилирана, деминерализирана или дейонизирана вода. Алкохолното съдържание след разреждане може да се различава с  $\pm 0,3 \% V/V$  от стойността, посочена на етикета.

6. Връзка с географската среда или географския произход

а. Данни за географския район или произхода, които са от значение за връзката

Географският район е разположен в югоизточната част на Голямата равнина (Great Plain) — най-голямата низина в Унгария. През географския район преминават реки (Körös, Sebes-Körös и Berettyó) и системи от канали. Почвата в него е ливадна с лесно изсъхващ горен слой. Ливадната горска почва е богата на калций, магнезий, сулфати и карбонати.

Характерно за географския район са множеството часове слънцегреене, които надвишават 2 500 часа, като средните летни и есенни температури (съответно 22 °C и 12 °C) са по-високи от средните за страната (21,4 °C и 11,4 °C). В периода на зреене на трънката (през лятото и есента) валежите са под средната стойност за страната (около 200 mm), като средната стойност на валежите в този район със слаби валежи е 150 mm.

Трънковите храсти са се развили по границите на горските площи в лесостепния пояс и са се запазили като независим вид растителност след изчиането на горите. Плодът на трънковия храст, който първоначално е изцяло зелен, постепенно придобива син и виолетов цвят през лятото, като обикновено достига пълната си зрялост през втората половина на септември.

Продължителното слънцегреене допринася за високото съдържание на захар в диворастящите в определения географски район плодове на трънката. През периода на зреене на трънката горният слой на ливадната почва се изсушава в резултат на малкото количества валежи, обилното слънцегреене и високите температури. Вследствие на това водата в растението се отдръпва от зреещия плод, за да осигури неговата вегетация, а съдържанието на захарта в плода е по-концентрирано. Поради тази причина растящите на това място трънки са с по-високо от средното съдържание на захар от 12° Brix.

Благодарение на богатото съдържание на минерали в почвата и на броя на часовете слънцегреене, растящите в географския район трънки са по-богати на минерали и аромати: те са с високо съдържание на флавоноиди, като минималното им съдържание на органични киселини е 2,5 %, а минималното съдържание на танини е 1,7 %.

б. Специфични характеристики на спиртната напитка, дължащи се на особеностите на географския район

Специфичните органолептични характеристики на продукта „Sárréti kökénypálinka“ и неговото по-високо от средното съдържание на летливи вещества се дължат предимно на използваната като основна съставка трънка с по-богати минерали и аромати.

Костилките на трънките, които се връщат в непокътнато състояние в мътта на продукта „Sárréti kökénypálinka“, произведен изключително от диворастящите плодове, придават на *pálinka* аромат на цвят от трънка и вкус на бадем, а високото съдържание на захар в плодовете придава леко сладък вкус, напомнящ на марципан. Богатството на минерали и аромати в трънката обуславя по-високото съдържание на летливи вещества в произвежданата от нея *pálinka*, а восьчната шипа, покриваща плодовете на трънката, придава на *pálinka* леко восьчен аромат.

Дестилацията на продукта „Sárréti kökénypálinka“ изисква значителен експертен опит, като благодарение на човешките познания и местното ноу-хау продуктът „Sárréti kökénypálinka“ е с характерния вкус на произхождащата от географския район трънка. Тъй като този вид спиртна напитка от трънка е богат на аромати и вкусове, за успешното отделяне на първоначалния дестилат и за да се гарантира, че в крайния продукт няма вредни аромати (алдехиди, естери и висши алкохоли) се изискват значителен опит и умения.

Специфичното качество на продукта „Sárréti kökénypálinka“ се доказва от спечелените от него награди на следните конкурси за спиртни напитки:

- 2009 г.: Седемнадесети национален конкурс за *pálinka* и международен конкурс за плодови спиртни напитки (2009: 17th National Pálinka and International Fruit Spirit Contest) —, голямата награда
- 2012—2013 г.: Destillata — сребърен медал
- 2014 г.: Национален конкурс за *pálinka* и *pálinka* от гроздови джибри — златен медал

- 2015 г.: Национален конкурс за pálinka и pálinka от гроздови джибри — златен медал
- 2015 г.: Национална програма за отлични постижения pálinka (National Pálinka Excellence Programme) — 4 звезди за отлични постижения
- 2016 г.: Национален фестивал за дегустация на pálinka (National Pálinka Tasting Festival) — голямата награда
- 2016 г.: Най-добра трънкова pálinka в Унгария (Hungary's best sloe pálinka)
- 2017 г.: Национална програма за отлични постижения pálinka (National Pálinka Excellence Programme) — върхово отлични постижение
- 2018 г.: Фестивалът Szeghalom Pálinka (Szeghalom Pálinka Festival) — специална награда за pálinka

#### 7. **Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби**

- Закон XI от 1997 г. за защита на търговските марки и географските указания
- Закон LXXIII от 2008 г. относно pálinka, pálinka от гроздови джибри и Националния съвет за pálinka
- Правителствено постановление № 158/2009 от 30 юли 2009 г. за определяне на подробни правила за защита на географските указания на земеделските продукти и храните и за проверка на продуктите

#### 8. **Заявител**

- Държава членка, трета страна или юридическо/физическо лице: István Elek
- Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, държава):
  - Széchenyi u. 82, 4145 Csökmő, Hungary
- Правен статут: Единоличен търговец

#### 9. **Допълнение към географското указание и специални правила за етиктиране**

Освен елементите, посочени в законодателството, означението съдържа и следното:

- „földrajzi jelzés“ [географско указание] (отделно от наименованието)
  - Наименованието „Sárréti kökénpálinka“ трябва да е посочено на (отпред и/или отзад и/или от страни) етикета, поставен върху всички бутилки, в които се представя продуктът.
-



ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации  
на Европейския съюз  
L-2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**