

Официален вестник на Европейския съюз

C 287



Издание
на български език

Информация и известия

Година 66
16 август 2023 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2023/C 287/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.11172 — PLD / NBIM / VEGHEL) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2023/C 287/02	Обменен курс на еврото — 14 август 2023 година	2
---------------	--	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2023/C 287/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSØ JV) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	3
2023/C 287/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.11132 — CONCENTRIX / WEBHELP) ⁽¹⁾	5

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2023/C 287/05	Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	6
2023/C 287/06	Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата 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 287/07	Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	22

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.11172 — PLD / NBIM / VEGHEL)****(текст от значение за ЕИП)**

(2023/C 287/01)

На 8 август 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 (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11172. 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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

14 август 2023 година

(2023/C 287/02)

1 евро =

Валута			Обменен курс	Валута			Обменен курс
USD	щатски долар		1,0930	CAD	канадски долар		1,4700
JPY	японска йена		158,68	HKD	хонконгски долар		8,5458
DKK	датска крона		7,4515	NZD	новозеландски долар		1,8305
GBP	лира стерлинг		0,86215	SGD	сингапурски долар		1,4813
SEK	шведска крона		11,8405	KRW	южнокорейски вон		1 459,40
CHF	швейцарски франк		0,9608	ZAR	южноафрикански ранд		20,7881
ISK	исландска крона		144,70	CNY	китайски юан рен-мин-би		7,9356
NOK	норвежка крона		11,4340	IDR	индонезийска рупия		16 732,99
BGN	български лев		1,9558	MYR	малайзийски рингит		5,0464
CZK	чешка крона		24,038	PHP	филипинско песо		62,132
HUF	унгарски форинт		382,78	RUB	руска рубла		
PLN	полска злота		4,4395	THB	тайландски бат		38,474
RON	румънска лея		4,9418	BRL	бразилски реал		5,3764
TRY	турска лира		29,5675	MXN	мексиканско песо		18,6209
AUD	австралийски долар		1,6853	INR	индийска рупия		90,8180

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

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSØ JV)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 287/03)

1. На 8 август 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Mitsui & Co., Ltd. („Mitsui“, Япония), котирано на борсата и неконтролирано от нито един от неговите акционери,
- EE PV Holding ApS, изцяло притежавано дъщерно дружество на European Energy A/S („European Energy“, Дания), което е контролирано от г-н Knud Erik Andersen,
- Kassø MidCo ApS („Kassø“ или „съвместното предприятие“, Дания).

Mitsui и European Energy, наричани заедно „страните“ придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над съвместното предприятие Kassø.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Mitsui е дружество за търговия, бизнес управление и разработване на проекти. Mitsui извършва дейност в световен мащаб и развива дейност в различни сектори, включително: i) железни и стоманени продукти; ii) минерални и метални ресурси; iii) инфраструктурни проекти; iv) мобилност; v) основни химикали; vi) химикали с висока производителност; vii) енергия; viii) хранителни ресурси; ix) потребителски услуги; и x) информационни и комуникационни технологии/корпоративно развитие;
- European Energy предоставя екологични енергийни услуги чрез разработване и експлоатация на инфраструктурни проекти, включващи вятърни паркове, слънчеви паркове и съоръжения „Power-to-X“ в световен мащаб.

3. Стопанските дейности на Kassø са производството на електроенергия от слънчева електроцентрала и производството на е-метанол от съоръжение „Power-to-X“ в близост до Kassø.

4. 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.

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

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

5. 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.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSØ JV

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

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.11132 — CONCENTRIX / WEBHELP)

(текст от значение за ЕИП)

(2023/C 287/04)

1. На 8 август 2023 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Concentrix Corporation (Concentrix, САЩ),
- Webhelp S.A.S. (Webhelp, Франция).

Предприятието Concentrix ще придобие по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над цялото предприятие Webhelp.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Concentrix е дружество за услуги, свързани с преживяването на клиентите, извършващо дейност в световен мащаб, което използва технологии за предоставяне на услуги, свързани с възлагане на външни изпълнители, за да даде възможност на клиентите си да управляват преживяването на техните крайните клиенти и крайни потребители. Concentrix предлага ИТ услуги с акцент върху услугите за възлагане на бизнес процеси на външни изпълнители, и по-специално услуги за управление на преживяването на клиентите във връзка с възлагането на бизнес процеси на външни изпълнители и — в по-малка степен — финансови и счетоводни услуги във връзка с възлагането на бизнес процеси на външни изпълнители. Concentrix предлага и други допълнителни услуги, включително консултантски услуги в областта на информационните технологии и услуги за внедряване и управление на приложения;
- Webhelp е доставчик на услуги за възлагане на бизнес процеси на външни изпълнители, който развива дейност в целия свят и предлага широк набор от услуги за предоставяне на цялостна подкрепа на клиентите, включително техническа помощ за клиентите, услуги за лоялност на клиентите, услуги за управление на клиентските искове, многоканално събиране на данни за клиентите, цифрови и маркетингови услуги и решения за предприятия. Понастоящем Webhelp се контролира от Groupe Bruxelles Lambert (GBL, Белгия) — публично инвестиционно холдингово дружество.

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

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

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

M.11132 — CONCENTRIX / WEBHELP

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

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

Пощенски адрес:

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

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2023/C 287/05)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Maraş Tarhanası“

EC №: PGI-TR-02611 — 1.6.2020 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

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

„Maraş Tarhanası“

2. **Държава членка или трета държава**

Турция

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

3.1. *Вид продукт*

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

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

„Maraş Tarhanası“ е ферментирала храна, която представлява суха смес от варена пшеница, кисело мляко, машерка и сол, с черен сусам, пипер, орех и бадем. Пшеницата, киселото мляко, солта и машерката са задължителни, а черният сусам, пиперът, орехът и бадемят не са задължителни. След ферментацията могат да се добавят черен сусам, пипер, люта подправка, орех, бадем — според личните предпочитания. Предпочитанията са въз основа на личния вкус. Машерката (задължително) се добавя в количество 0,1—0,3 %, черният сусам (по избор) се добавя в количество 5—20 %, а пиперът, лютата подправка, орехът, бадемят (по избор) се добавят в количество 20—30 % на 100 kg. Тарханата има плоска форма и тънки листове. Тя е хрупкава.

Производството на „Maraş Tarhanası“ е сезонно, тъй като храната се суши на слънце, но може да се консумира през цялата година. „Maraş Tarhanası“ може да се консумира самостоятелно или по различни начини (за приготвяне на супа, пържене в масло, печене, накисване в бульон).

Двете основни съставки, от които се състои „Maraş Tarhanası“, са кисело мляко и натрошена пшеница.

Хранителното съдържание на „Maraş Tarhanası“ се дължи на естествените метаболитни елементи, които се съдържат в киселото мляко и натрошената пшеница. В процеса на приготвяне на „Maraş Tarhanası“ киселото мляко не се вари, като по този начин се запазват естествените пробиотични култури. Естествените ферментационни дрожди, получени от киселото мляко и пшеницата, обогатяват ароматния вкус на „Maraş Tarhanası“.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Тя притежава функционални свойства благодарение на естествените си пребиотични добавки, получени от натрошената пшеница.

Съдържа комбинация от растителни и животински протеини, като във всеки 100 грама „Maraş Tarhanası“ се съдържат приблизително 370 калории.

„Maraş Tarhanası“ се суши на слънце на тънки слоеве (във фурни, ако климатичните условия не са подходящи).

Физически характеристики:

Когато се произвежда като самостоятелна закуска, „Maraş Tarhanası“ има дебелина от 1 mm до 3 mm съгласно производствения стандарт. Тя е хрупкава и суха. При поискване може да се произвежда тархана с по-голяма дебелина, предназначена само за супа.

Дебелина: от 1 mm до 3 mm

Дължина: няма абсолютен диапазон на дължината. Изсушената тархана се чупи и скъсява.

Форма: поради чупенето тя представлява структура с ръбове с неопределена форма.

Цвят: варира от светлокремав до тъмнокремав

Органолептични характеристики:

„Maraş Tarhanası“ има по-изразен кисел вкус от средния, което се дължи на процеса на ферментация на киселото мляко, което съдържа. В зависимост от температурата, при която е произведена, тя може да бъде повече или по-малко кисела.

„Maraş Tarhanası“ има приятен аромат, дължащ се на сместа от сушено ферментирало кисело мляко и машерка.

Химични характеристики:

Състав на 100 грама „Maraş Tarhanası“:

Параметри	Максимално	Минимално
Протеин	16,77 %	13,23 %
Мазнини	4,99 %	1,7 %
Влага	9,13 %	6,24 %
Сол	3,00 %	0,00 %
pH	3,7	2,79
Киселинност	40,85 %	17,75 %
Млечна киселина	7 %	0,5 %

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

Съставки на „Maraş Tarhanası“:

— Натрошена пшеница (задължително)

— Кисело мляко (задължително)

Киселото мляко се добавя към сварената пшеница в съотношение най-малко едно към две.

— Машерка (задължително)

— Сол (задължително)

Добавя се сол в количество 0 % до 3 %.

Машерката се добавя в количество 0,1 %—0,3 %.

Черен сусам (по избор в количество 5 %—20 %.)

Пипер, люта подправка, орех, бадем (по избор в количество 20—30 %.)

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

Всички етапи на производствените процеси трябва да се извършват в рамките на определения географски район, посочен в точка 4.

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 следното:

- наименованието „Maraş Tarhanası“;
- търговско наименование и адрес или съкратено наименование и адрес, или регистрирана търговска марка на производителя;
- символа за ЗГУ на Европейския съюз;
- съдържанието на продукта, съотношение на компонентите, нетно количество на продукта, препоръчителна крайна дата за консумация, информация за съхранение и употреба, сериен номер или номер на партидата, дата на разрешение за производство;
- метод на сушене.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство е цялата провинция Kahramanmaraş.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на продукта

Производството на „Maraş Tarhanası“ се характеризира с условия, специфични за географския район, и изисква майсторски умения. Поради тази причина всички етапи на производството на „Maraş Tarhanası“, която се ползва с репутацията на провинцията, се осъществяват в рамките на определения географски район.

Причинно-следствената връзка се основава на характеристиките на продукта, дължащи се на природните фактори и човешкия фактор на географския произход и неговата репутация.

„Maraş Tarhanası“ има особени характеристики поради своя произход. За разлика от другите тархани, „Maraş Tarhanası“ се произвежда изключително в района, тъй като включва кисело мляко в приготвянето си след варенето на натрошената пшеница и непосредствено преди процеса на сушене. Този начин на производство придава на тарханата кисел вкус и дълъг срок на съхранение. Характерни особености на продукта са неговата ферментация и пробиотична идентичност, както и това, че може да се консумира самостоятелно. Най-важната характеристика, която отличава „Maraş Tarhanası“ от другите тархани, е, че киселото мляко не се вари и тя може да се консумира самостоятелно. Комбинацията от пробиотичните свойства на натрошените частици и пробиотичните свойства на киселото мляко придава симбиотични свойства на продукта. Тази ферментация разкрива уникалния мирис и вкус на хранителния продукт, а именно неговия аромат.

„Maraş Tarhanası“ се разстила върху „çığ“ (рогозки) и се суши на слънце (в пещи, ако метеорологичните условия не са подходящи).

Въпреки че не е за предпочитане, когато метеорологичните условия не са подходящи, в много облачни дни и дни без слънце тарханата може да се суши във фурни. Такава необходимост възниква при внезапни промени на времето в слънчеви дни, особено като се имат предвид климатичните изменения. В противен случай разстланият продукт трябва да се изхвърли. Методът на сушене на продукта трябва да бъде посочен върху етикета на опаковката. Този метод представлява техника на сушене чрез преминаване през транспортна лента с циркулация на въздуха и тунелна система. Максималната температура на сушене трябва да бъде 60 градуса по Целзий. При температура над 70 градуса по Целзий всички бактерии на киселото мляко умират и продуктът губи пробиотичните си свойства. Единствената разлика между тархана, изсушена на слънце, и тархана, изсушена на конвейер при подходящи условия, е съдържанието на витамин D. „Maraş Tarhanası“, която се суши само на слънце, съдържа витамин D. По принцип тархана, която не се суши на слънце, не е предпочитана, затова методът на сушене на продукта трябва да бъде посочен върху етикета на опаковката.

„Maraş Tarhanası“ е продукт с високо съдържание на лактобацили и поради това има средно кисел до силно кисел вкус.

Освен това „Maraş Tarhanası“ има специфична форма, състояща се от тънки листове.

„Maraş Tarhanası“ се приготвя по различен метод, който е характерен за Kahramanmaraş. Химическата идентичност, производството и начините на консумация на тази тархана я отличават от тарханите в други райони.

„Maraş Tarhanası“ се отличава със своя специален вкус, форма, начин на приготвяне и прибиране от всички тархани в Турция.

С изключение на „Maraş Tarhanası“, другите тархани в Турция са под формата на прах, като този прахообразен вид тархани обикновено се правят от брашно и кисело мляко, използват се само за приготвяне на супа от тархана и не могат да се консумират самостоятелно, за разлика от „Maraş Tarhanası“.

Природни фактори:

Постоянно присъстващият вятър в Kahramanmaraş през месеците юли и август играе съществена роля в процеса на сушене при производството на тархана, като придава на продукта оригинален характер. За производството на тархана се използват подходящи метеорологични условия. Тъй като въздухът е сух и няма дъжд, важно е да има вятър, който да действа като климатизатор в процеса.

Посоката и силата на вятъра са важно изискване при производството на автентичната тархана „Maraş Tarhanası“.

В Турция провинцията Kahramanmaraş е с по-високо от средното слънцегреене, което е друг важен фактор за производството на тархана.

— Постоянен вятър през летните месеци до началото на есента

— Липса на дъжд и сух въздух, които помагат на вятъра да действа като естествен сушилител

Средна месечна влажност (2020 г.):

Kahramanmaraş: юли 46,61 % — август 41,56 % (Метеорологична дирекция на провинция Kahramanmaraş)

Турция: юли 51,7 % — август 47,7 %

— Посока и сила на ветровете

Средна месечна скорост на вятъра (2020 г.):

Kahramanmaraş: юли 5,7 (m/sn) — август 6,28 (m/sn)

Турция: юли 1,8 (m/sn) — август 2,1 (m/sn)

— Голямо количество слънчева светлина

Средна месечна интензивност на слънчевото греене (2020 г.):

Kahramanmaraş: юли 668,3 (cal/cm²) — август 632,7 (cal/cm²)

Турция: юли 535,7 (cal/cm²) — август 483,2 (cal/cm²)

— Високи температури

Средна месечна температура (2020 г.):

Kahramanmaraş: юли 30,25 °C — август 29,25 °C

Турция: юли 25,6 °C — август 24,8 °C

Човешки фактори

В цяла Турция „Maraş Tarhanası“ се свързва с провинция Kahramanmaraş. Това е хранителен продукт, характерен за Kahramanmaraş, където заема важно място като традиционна храна.

„Maraş Tarhanası“, приготвена по различен метод, характерен за Kahramanmaraş, се е превърнала в незаменима храна за жителите на Kahramanmaraş. В Kahramanmaraş тарханата заема важно място в живота на града като отличителен културен елемент. „Maraş Tarhanası“ има не само дълбоки исторически корени, но и продължава да бъде етнокултурният елемент на региона.

След първото сваряване и след като сместа се охлади, се добавя киселото мляко и се оставя да ферментира. По време на този етап от производството се развиват лактобацили. След това „Maraş Tarhanası“ се поставя върху çığ (рогозки), за да изсъхне на слънце. Необходим е дълъг опит, за да се разстели правилно сместа върху рогозките, тъй като тя трябва да бъде с еднаква плътност и дебелина. Целият този опит се предава от поколение на поколение.

Във всеки регион на Турция смяната пшеница и брашното се използват в местните продукти, наречени „тархана“. „Maraş Tarhanası“ е специална по отношение на съставките си, производствения процес и различните начини на консумация. Специфичният вид пшеница, формата на тарханата (тънки листове) и естественият процес на сушене са отличителни характеристики на автентичната „Maraş Tarhanası“.

Добавянето на машерка и черен сусам (по избор) придава ароматен билков вкус, който допълнително отличава тази тархана от останалите.

Процесът на производство на „Maraş Tarhanası“ също е специфичен за продукта. При производството на тархана в други населени места лактобацилите, които са пробиотичните микроорганизми в киселото мляко, се унищожават в етапа на готвене, като по този начин се губи цялата ѝ полезност. При производството на „Maraş Tarhanası“ киселото мляко не се добавя по време на варенето, а след като сварената натрошена пшеница се охлади. Ако се използват подправки, тогава към сместа се добавят машерка и черен сусам, пипер, люта подправка, орех, бадем (по избор), след което се оставя да ферментира в застлани с плат кошници за около 10—12 часа, преди да се разстели върху рогозки, за да изсъхне.

Това е типична традиционна храна, която изисква много квалифицирана работна ръка. По време на етапа на приготвяне процесът на смесване на натрошената пшеница с преварена вода, който се нарича „küreklemе“, също изисква много опит, тъй като сместа не трябва да загори. Küreklemе има свой собствен метод. Извършва се с помощта на инструмент, наречен tarhana küreği, който се издълбава от дърво с дължина между 120—150 см.

Tarhana küreği трябва да се държи и движи така, че инструментът да се върти свободно в ръката, така че ръката на човека, който ще смесва, да не се подува. Хората извършват работата по смесването, за да не допуснат сместа да загори на дъното на котела, а лопатата трябва да се намокря от време на време и процесът küreklemе да продължи. За да се изсуши приготвената тархана, се изискват майсторство и опит в процеса на разстилане. За целите на съвременното фабрично производство процесът küreklemе е механизирован. При фабричното производство се използват смесителни съдове от хром, но има някои важни моменти, за да се поддържа определено качество на продукта. Тази смес се приготвя под надзора на майстор, за да се избегне оводняване, залепване за съда и загаряне. Надзорът от майстор е от решаващо значение за постигането на желаната консистенция на тарханата. Това се прави, защото не е възможно да се определи стандартно време за приготвяне на сместа. В зависимост от вида на използваното кисело мляко и натрошената пшеница е възможно всяка смес да достигне желаната консистенция за различно време. Не е възможно да се произвежда само с автоматичен процес на смесване.

След като се изсуши, „Maraş Tarhanası“ се събира на големи и малки лентички под формата на чипс.

Продуктът придобива ферментационен характер, като едновременно с това се извършва ферментация на дрождите от натрошената пшеница и на лактобацилите от киселото мляко. Това е най-важната характеристика на „Maraş Tarhanası“, която я отличава от другите видове тархана. Процесът на производство на „Maraş Tarhanası“ е изключителен и специален за продукта.

Целият този процес му придава кисел вкус. Освен това процесът на ферментация спомага продуктът да се запази по-дълго и той може да се консумира през цялата година. „Maraş Tarhanası“ може да се съхранява в продължение на една година на сухо и хладно място. Периодът за приготвяне на тархана е от началото на юни до края на октомври.

Репутация

Връзката между „Maraş Tarhanası“ и нейния географски район се основава също така на репутацията, както и нейните спецификации, природните фактори и човешките фактори на географския район.

Според преданията по време на княжеството Dulkadiroğlu султан Yavuz Selim, с помощта на хората от района, е приготвил „Maraş Tarhanası“ за своята армия, докато е преминавал през Синайската пустиня по време на похода Ridaniye на път за Египет. Говори се, че султан Yavuz Selim е научил рецептата за „Maraş Tarhanası“ от майка си Ayşe Hatun (Gülbahar Sultan), която е била от Kahramanmaraş и е предпочитала тарханата, тъй като е лека, има висока хранителна стойност и засища, а освен това е достатъчно трайна, за да не се развали в жегите и студа. Тези предания се споменават във всички местни и национални източници и се знае от всеки гражданин на Maras. (Simsekli, N., Dogan, I. (2015). Traditional and Maraş Tarhana as a Functional Product (Традиционната и Maraş тархана като функционален продукт). Iğdır University Graduate School of Natural and Applied Sciences Magazine. (Списание на Висшето училище по природни и приложни науки към Университета в Iğdır) 5(4): 33-40.).

Американският офицер Стенли Кер е направил снимка, на която се вижда разстилането на тарханата през 1919 г. в Kahramanmaraş. „Maraş Tarhanası“ се разстила за зимата под надзора на учителя в американското сиропиталище.

По своята структура; В Divan-ı Lügat-it Türk „tar“ означава кисело мляко, съхранявано от лятото до зимата, а в персийския език се използват думите „terhuvane“ и „terhime“ (Dayısoylu, İnanç, Duman, Gezginc & Özsisli, 2003).

Можете да научите как хората правят „Maraş Tarhanası“ в Kahramanmaraş от документалния филм „Maraş Tarhanası Nasıl Üretiliyor?— Ev Yapımı —TRT Avaz“, изготвен от турската радио-телевизионна корпорация (TRT) İzmir Television през лятото на 2012 г. под координацията на провинциалната дирекция за култура и туризъм.

В книгата, която предлага многобройни рецепти на традиционни храни от цял свят, написана от Kristberg Kristbergsson и Jorge Oliveira, „Traditional Foods, General and Consumer Aspects“ (Традиционни храни, общи и потребителски аспекти), Springer; 1-во издание, 10 март 2016 г., можете да намерите „Maraş Tarhanası“ от Kahramanmaraş на страница 94.

„Maraş Tarhanası“ е предмет на много научни статии, списания, дисертации и симпозиуми, в които се разглеждат нейната стойност, процес на производство и етнически и културни аспекти.

В изследователска статия, публикувана в Journal of Social and Humanities Sciences, „Maraş Tarhanası ve Gelişim Süreci“, Kaya, M. & Seçim, Y. (2020), се споменава, че тарханата е хранителен продукт, познат в цяла Турция, но „Maraş Tarhanası“ е хранителен продукт, който се разнообразява с много методи и съдържание, става уникален за региона, и се консумира от широката общественост. В този аспект „Maraş Tarhanası“ се откроява като местен продукт. Благодарение на тази особеност продуктът придобива през юли 2010 г. своя географски знак, който е много важен за света на гастрономията.

В списанието Food Bioscience, което има за цел да предостави форум за последните развития в областта на биологичните изследвания на храните, с акцент както върху фундаменталните, така и върху приложните изследвания в световен мащаб, като се обръща специално внимание на етническите и културните аспекти на биологичните изследвания на храните, е публикувано проучване за наблюдение на развитието на киселините при ферментацията на „Maraş Tarhanası“. Проучването е посветено на използването на различни култури за кисело мляко и тяхното въздействие върху „Maraş Tarhanası“ (Dağ, Ü. & İnanç, A. L. (2019). Farklı Endüstriyel Yoğurt Kültürleri Kullanarak Maraş Tarhana Hamurunun Fermantasyonunda Asit Gelişiminin İzlenmesi ve Tarhanaya Etkileri . Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi , 22 (1), 1—9. DOI: 10.17780/ksujes.436311).

Причинно-следствена връзка

Благодарение на природните фактори на географския район, който се характеризира с дълго сухо лято с постоянни ветрове, и на човешките фактори, които са развили специфична традиция и специфични умения с конкретни съставки (кисело мляко) и метод (киселото мляко се добавя след приготвянето на сместа), „Maraş Tarhanası“ има своите специфични характеристики, дължащи се на произхода му от провинция Kahramanmaraş.

Препратка към публикуваната спецификация

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

(2023/C 287/06)

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

„Huîtres Marennes Oléron“

EC №: PGI-FR-0591-AM02 — 26.4.2022 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Група заявител и законен интерес

Groupement Qualité „Huîtres Marennes Oléron“
13, rue Sergent Lecest
ZAC Les Grossines CS 60 002 – 17320 Marennes
FRANCE

Тел. +33 0546850669

Факс +33 0546853652

Електронна поща: info@huitresmarennesoleron.com

Състав и законен интерес: групата е сдружение, чиито членове са оператори, които участват ефективно в дейностите по производство или опаковане, предвидени в продуктова спецификация.

Следователно тя има законен интерес да иска изменения на продуктова спецификация.

2. Държава членка или трета държава

Франция

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

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☒ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☒ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☒ Други: премахване на представянето и мотивите на групата, добавяне на данните за контакт на компетентната служба на държавата членка и на контролните органи, национални изисквания.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. Вид на изменението/измененията

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

5. Изменение/изменения

5.1. Изменения, които засягат съществени елементи

— Рубрика „Описание на продукта“

Добавя се период на предлагане на пазара от 1 септември до 31 май.

Регистрираната продуктова спецификация не съдържа разпоредба относно пускането на пазара на стридите, за които се използва това ЗГУ. Поради това са добавени дати за предлагане на пазара.

Това изменение е в съответствие с професионалните практики: през лятото узряването в басейни за отглеждане на стриди е изключително трудно предвид високите температури на водата в тях, което води до увеличаване на риска от смъртност. През този период на предлагане на пазара няма и „Pousse en claires“, които са стриди, отгледани в тези басейни.

Вследствие на това се изменя точка 3.2 от единния документ.

— Рубрика „Метод на производство“

Подрубрика „Узряване и отглеждане в басейни“

Условията на узряване се променят.

Добавя се съотношение продължителност/гъстота от 21 дни/2kg/m² и се заличава разграничението между зимен и летен период, свързано със съотношението продължителност/гъстота на узряване. В новата продуктова спецификация се прилагат едни и същи правила за узряване, независимо от периода на годината. Целта на това изменение е да се даде възможност на операторите да избират своите правила за узряване независимо от летните и зимните периоди и по този начин да се адаптират към промените в климата и следователно да може през топлите есени да се практикува узряване при по-кратка продължителност с по-малка гъстота, за да се избегне смъртността.

Добавена е и информацията, че когато няколко партии са заложили за узряване в един и същ басейн за отглеждане на стриди на различни дати, задължителната продължителност на узряването за всяка партия се променя в зависимост от общата гъстота в басейна. В този случай продължителността се изчислява от датата на поставяне на всяка партия във водата.

Извършени са органолептични анализи, за да се оцени липсата на въздействие върху качеството на продукта от намаляването на минималната продължителност на узряване през всеки период от годината. Резултатите са показали, че при гъстотата съгласно продуктова спецификация няма въздействие върху характеристиките на продукта.

Добавя се и максимална концентрация от 45 kg/m³ в съдовете в басейна за отглеждане.

Тази разпоредба допълва предписанието, тъй като в съотношението продължителност/гъстота първото е минимална продължителност, а второто е максимална средна плътност. На практика по време на узряването в басейните за отглеждане стридите са в съдове (винтери, кошове и др.), като те не са наредени един върху друг, но се оказва важно да се определи максимална концентрация на стридите в тях, за да се избегне всяко отклонение в размера на тези съдове.

Условията за получаване на зелена окраска са допълнени и се прави разграничение в зависимост от това дали то става по време на узряването или след това.

Всички тези изменения не поставят под въпрос спецификата на продукта и установената причинно-следствена връзка между узряването и „Huîtres Marennes Oléron“.

По отношение на отглеждането в басейни е добавена информацията, че уловът се извършва ръчно. Става въпрос за кодификация на професионалните практики.

Тези изменения не засягат единния документ.

— Подрубрика „Сортиране, съхранение и окончателна обработка“

Предвид премахването на зимните и летните периоди на узряване са преразгледани и условията (продължителност и гъстота) на съхранение и на окончателна обработка, които също се определят в зависимост от тези периоди, като те се допълват и в тях се определят отделни целеви стойности в зависимост от това дали стридите са узрявали или са отглеждани в басейни.

Тези изменения не засягат единния документ.

5.2. Изменения, които не засягат съществени елементи

— Рубрика „Описание на продукта“

Тази част е реструктурирана, за да се представят характеристиките на „Huîtres Marennes Oléron“, а след това и тези на различните търговски наименования на стриди, обхванати от ЗГУ. Органолептичните дескриптори понякога са преформулирани в съответствие с необходимата за извършване на органолептичния контрол терминология. Например за фината стриди, отгледана в басейн („Fine de claire“): „мек“ и „по-слабо солен“ вкус вместо „с балансирано съдържание на вода, сол и йод“; за специалната стриди, отгледана в басейн („Spéciale de Claire“): „по-стегната“ вместо „по-плътна“ консистенция.

Характеристиките на продукта обаче не се променят.

Някои параграфи се заличават, тъй като не предоставят допълнителни или необходими елементи за описанието на продукта. Справочният снимков материал се заличава, за да се опрости цифровата версия на продуктовата спецификация.

Вследствие на това се изменя точка 3.2 от единния документ.

— Рубрика „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“

Добавят се две части — едната относно задълженията за докладване, а другата относно воденето на регистри. С тези допълнения е възможно да се улеснят операциите за проверка.

От операторите се изисква да представят на групата следните декларации:

— Декларация за идентификация, за да се даде разрешение на операторите преди началото на съответната дейност,

— Предварителна декларация за предназначение на басейните за отглеждане.

Целта на тази декларация е да се осигури по-добро наблюдение на използването на тези басейни и да се контролира получената от тях продукция. Тя се отнася за извършването на операциите по узряване, отглеждане и съхранение, които се осъществяват в басейните.

— Декларация за продажба

Целта на тази декларация е да се знаят в дългосрочен план продадените количества със ЗГУ и средната цена за всяка търговска категория, за да се оцени оборотът на ЗГУ. Тези данни се събират и представят ежегодно от групата в нейния годишен доклад и дават възможност да се добие обща представа за икономическото състояние на сектора на ЗГУ.

По отношение на воденето на регистри се допълва съдържанието на регистъра за експедиция, за да се даде възможност за наблюдение на условията за съхранение и окончателна обработка преди експедиция.

Добавя се, че регистрите и всички документи за регистрация и проследяване се съхраняват на място на разположение на служителите на контролните органи.

Заличават се общите цели на проследимостта, както и разпоредбите относно санитарната маркировка, които са част от изискванията на нормативната уредба.

Запазват се таблиците за проследимост нагоре и надолу по веригата, както и съответните диаграми. Заличават се обаче разпоредбите относно пунктовете за продажба, тъй като те не са свързани с проследимостта, а по-скоро част от тях са свързани с препоръки, а друга част с изисквания на нормативната уредба по отношение на пускането на пазара, и не оказват никакво влияние върху присъщите характеристики на продукта.

Тези изменения не засягат единния документ.

— Рубрика „Метод на производство“

— Подрубрика „Подбор преди поставяне в басейни за отглеждане“

В регистрираната продуктова спецификация се предвижда, че в басейните за отглеждане е разрешено поставянето само на стриди, отглеждани по френското крайбрежие (от границата с Испания до тази с Белгия). В това отношение няма никаква промяна.

В регистрираната продуктова спецификация произходът на стридите се обосновава с историята и традициите, а в проекта на продуктова спецификация тези елементи се допълват, като се припомня, че „басейните за отглеждане по френското крайбрежие (от границата с Испания до тази с Белгия) се развиват през 70-те години на миналия век, по-специално по инициатива на специалистите производители на стриди в района „Bassin de Marennes Oléron“, които организират производството си с оглед поставяне на стридите в басейните за отглеждане. След това някои производители избират да отглеждат сами или да се снабдяват със стриди, отглеждани в други басейни, с потенциал за по-голям и по-бърз растеж. Това снабдяване с годни за продажба стриди, отглеждани по френското крайбрежие (от границата с Испания до тази с Белгия), е дало възможност секторът да се развие и да се признаят характеристиките на стридите след прехвърлянето им в басейните за периода на узряване или отглеждане за специалните стриди „Pousse en Claires“.

Определянето на етапа на отглеждане (стриди, отглеждани по френското атлантическо крайбрежие) се основава на Регламент (ЕС) № 1379/2013 на Европейския парламент и на Съвета (член 38, параграф 1, буква в).

Уточняват се критериите за подбор на стридите преди поставянето им в басейни за отглеждане: текстът „стридите се подбират на етап зряла възраст, обикновено на третата година“ се заменя със „стридите се подбират на етап годни за продажба, с единично тегло най-малко 30 g“. Тук става въпрос по-скоро за нова формулировка, отколкото за изменение, тъй като критерият за тегло вече е включен в регистрираната продуктова спецификация.

Вследствие на това се изменя точка 3.4 от единния документ.

Заличават се елементите, свързани с качеството на черупката и органолептичния външен вид на стридите преди поставянето им в басейни за отглеждане, доколкото тези елементи имат връзка по-скоро с добрите професионални практики, отколкото със задължения.

— Рубрика „Връзка“

В действащата продуктова спецификация елементите, които се отнасят до връзката между продукта и неговия географски произход, са разработени в много подрубрики. Те са групирани и обобщени в рубриката от продуктова спецификация „Елементи, обосноваващи връзката с географската среда“.

Тези елементи са реорганизирани в три части, което позволява да се разграничат специфичните характеристики на географския район, специфичните характеристики на продукта и причинно-следствената връзка. Добавя се и уводен параграф, с което се дава възможност да се представи основата на връзката с географския произход.

Връзката с географската среда се основава на репутацията и специфичните характеристики на „Huîtres Marennes Oléron“, а те се дължат на съществуващите в географския район природни и човешки фактори. Поради климатичните условия и характера на почвите средата се е доказала като благоприятна за развитието на стридите в този басейн. С извършваните от хората дейности за организиране на пространството е станало възможно да се развие специфично отглеждане на стриди, чиято основана на използването на басейни продукция се отличава от органолептична гледна точка.

В сравнение с открито море басейнът за отглеждане на стриди е много специфична среда поради геохимичните си характеристики: силно минерална и богата на хранителни вещества, с ниско равнище на водата, слаба мътност, циклично обновяване. Стридите, които се хранят чрез филтриране на водата, с голям капацитет за задържане, се възползват ефективно от този специфичен за басейна за отглеждане хранителен ресурс.

Вследствие на това се изменя и точка 5 от единния документ, за да е в съответствие с формулировката на тази рубрика от продуктова спецификация. Той по-специално е пренаписан, за да се подчертае елементът „репутация“, който впрочем е включен в регистрираната през 2009 г. продуктова спецификация (Регламент (ЕО) № 98/2009 на Комисията от 2 февруари 2009 г.).

— Рубрика „Етикетиране“

Заличава се задължението за предлагане на стридите на пазара със специфичното за „Huîtres Marennes Oléron“ лого, както и съответните типографски елементи.

Вследствие на това се изменя точка 3.6 от единния документ.

5.3. Редакционни изменения

В рубриката „Компетентна служба на държавата членка“ се добавят данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO) като компетентна служба на държавата членка в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

В рубриката „Група заявител“ се заличава описателната част, отнасяща се до групата заявител, както и частта относно съответните пазари и относно приложното поле на ЗГУ.

В рубриката „Географски район“ се заличава картата на географския район. Добавя се изречение, в което се посочва, че картографските документи, на които е представен географският район, са достъпни на уебсайта на Националния институт по въпросите на произхода и качеството.

Заличават се частта с аргументацията и описанието на района (общи географски данни и определение на басейна за отглеждане). Свързаните с продукта елементи обаче се запазват и се включват в частта относно връзката с произхода.

Представянето е преразгледано, за да се изброят съответните общини от департамент Charente-Maritime според официалния географски кодекс от 2021 г. Следва да се обърне внимание на сливането на общините Hiers-Brouage и Marepnes, с което броят на общините става 26 вместо 27.

Вследствие на това се изменя точка 4 от единния документ.

— Рубрика „Метод на производство“,

— подрубрика „Узряване и отглеждане в басейни“

Елементите, свързани с идентифицирането на басейните за отглеждане, са преместени в частта относно задължението за деклариране (предварителна декларация за предназначение на басейните) и водене на регистър (регистър за контрол на продукти от (черупчести) мекотели).

Условията за поддържане на басейните за отглеждане са преформулирани, за да се подчертае техният задължителен характер и да се даде възможност за контрола им.

Описателните елементи на практиките са преместени в частта „Връзка“, а общата информация е заличена.

— Подрубрика „Подбор на стридите след узряване и отглеждане“

Направените промени са редакционни и дават възможност да се заличат текстове, които не са необходими, тъй като са обхванати от санитарните норми или са обяснения на професионалните практики, които не подлежат на проверки.

— Подрубрика „Сортиране, съхранение и окончателна обработка“

Повторенията относно обучението на персонала се заличават.

— Подрубрика „Опаковане“

Заличават се чисто описателните части, както и по-специално елементите, свързани със санитарните норми.

Обосновката за опаковането в района е преформулирана, за да се развие частта относно уменията.

— Подрубрика „Предлагане за продажба на потребителите“

Тази част е заличена, от една страна, защото е чисто описателна, а от друга страна, тъй като повтаря регулаторни изисквания.

В рубриката „Контролен орган“, в съответствие с действащите на национално равнище инструкции, целящи да се хармонизира изготвянето на продуктите спецификации, се заличават наименованието и данните за контакт на сертифициращия орган. В тази рубрика вече се посочват данните за контакт на компетентните органи за упражняване на контрол на територията на Франция: Националният институт по въпросите на произхода и качеството (INAO) и Генералната дирекция по въпросите на конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF). Наименованието и данните за контакт на сертифициращия орган са на разположение на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.

Предвид настъпилите промени в националното законодателство и националната нормативна уредба, рубриката „Национални изисквания“ е представена под формата на таблица с основните елементи, подлежащи на контрол, и метода за оценката им.

С изключение на актуализирането на рубриката „Географски район“, посочените по-горе редакционни промени не засягат единния документ (точка 4).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Huîtres Marennes Oléron“

EC №: PGI-FR-0591-AM02 — 26.4.2022 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

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

„Huîtres Marennes Oléron“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

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 в точка 1*

„Huîtres Marennes Oléron“ са стриди, узрявали или отглеждани в басейни, което ги отличава от стридите от открито море.

„Huîtres Marennes Oléron“ се характеризират с качеството на черупката (седеф и твърдост) и на външния им вид (слабо присъствие на епобионти).

„Huîtres Marennes Oléron“ се предлагат на пазара от 1 септември до 31 май.

„Huîtres Marennes Oléron“ се предлагат на пазара живи и необработени.

„Huîtres Marennes Oléron“ се предлагат на пазара със следните допълнителни обозначения по отношение на начините на производство:

— „Fines de Claires“ и „Fines de Claires Vertes“

По време на узряването вкусът им „се рафинира“ и става по-мек и по-слабо солени. Съдържанието им или индекс за изпъване на черупката (IR) е между 7 и 10,5.

Стридите „Fines de Claires Vertes“ имат същите характеристики като „Fine de Claires“ и са с характерна зелена окраска на хрилете, което потвърждава узряването им и естественото получаване на цвета в „зелен“ басейн.

— „Spéciales de Claires“ и „Spéciales de Claires Vertes“

Тези стриди се подбират според тяхната закръгленост, дебелина и месеста част. Месото им заема значителен обем (индекс на запълване (IR) $\geq 10,5$). По време на узряването в басейни за отглеждане те придобиват по-стегната консистенция от стридите „Fines de Claires“. На вкус се отличават с усещането за пълнота в устата и по-изявена мекота.

Стридите „Spéciales de Claires Vertes“ имат същите характеристики като „Spéciales de Claires“ и се отличават от тях с характерна зелена окраска на хрилете, което потвърждава узряването им и естественото получаване на цвета в „зелен“ басейн.

— „Pousse en Claire

Тези стриди се отглеждат в басейн в продължение на най-малко четири месеца при много слаба гъстота; през този период те „нарастват“ като образуват много характерни дантелени шарки върху черупката, наричани „линии на нарастване“. Стридите достигат висок индекс на месестата част (индекс на запълване (IR) ≥ 12), с хрупкава твърдост и ярък цвят на слонова кост. Те придобиват изразен вкус на стриди, отгледани в басейн, който се усеща дълго в устата.

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

—

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

Узряването на „Huîtres Marennes Oléron“ или отглеждането на „Pousse en claires“ трябва да се осъществяват в басейни, разположени в географския район.

В съответствие с практиките, в басейните е разрешено поставянето само на стриди от открито море, отгледани по френското крайбрежие (от границата с Белгия до тази с Испания).

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

Опаковането на „Huîtres Marennes Oléron“ в географския район позволява да се запази качеството, да се осигури санитарният контрол чрез бързината на осъществяване на тези операции и да се гарантира произходът на продукта.

Опаковането се извършва бързо след изваждането от водата (след окончателна обработката), за да се запази по-добре свежестта на стридите: датата на опаковане трябва да съответства на датата на изваждане от водата.

То се извършва от оператори, които са специално обучени за сортиране и опаковане на стридите, за да се предпазят от риска от пускане на пазара на неотговарящ на изискванията краен продукт.

Стридите се опаковат в хоризонтално положение, с вдлъбнатото на черупката надолу, за да се осигурят възможно най-добрите условия за съхраняване. Опаковките се връзват здраво и дървените каси са пригодени за количеството опаковани стриди, за да се избегне всяко разместване на стридите.

Извършването на тези операции в географския район, което се проверява с въведената система за контрол, дава възможност да се ограничи рискът от нарушаване на проследимостта, а оттам и рискът от измами.

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

Освен задължителните обозначения, предвидени от нормативната уредба относно етиктирането и представянето на храните, етикетът съдържа:

— Регистрираното наименование на продукта: „Huîtres Marennes Oléron“

— Символът за ЗГУ на Европейския съюз в същото зрително поле

— Обозначението: „affinées en claires“ (за фините/специалните стриди, отгледани в басейни)

— Допълнителното обозначение на продукта:

— „Huîtres Fines de Claires,

— „Huîtres Fines de Claires Vertes“,

— „Huîtres Spéciales de Claires“,

— „Huîtres Spéciales de Claires Vertes“,

— „Huîtres Pousse en Claire“

— Адреса на службата за връзка с потребителите.

4. Кратко определение на географския район

Географският район за узряването в басейни, отглеждането на „Pousse en claires“ и опаковането на ЗГУ „Huîtres Marennes Oléron“ включва следните общини от департамент Charente-Maritime въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.:

Charente-Maritime (17): Arvert, Beaugé, Bourcefranc-le-Chapus, (La) Brée-les-Bains, Breuillet, Chaillevette, (Le) Château-d'Oléron, Dolus-d'Oléron, (L') Éguille, Étaule, (Le) Grand-Village-Plage, (Le) Gua, Marennes-Hiers-Brouage, Moëze, Mornac-sur-Seudre, Nieulle-sur-Seudre, Port-des-Barques, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Froult, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Just-Luzac, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Trojan-les-Bains, Soubise, (La) Tremblade.

5. Връзка с географския район

Връзката с географската среда се основава на репутацията и специфичните характеристики на „Huîtres Marennes Oléron“, а те се дължат на съществуващите в географския район природни и човешки фактори. Поради климатичните си условия и вида на почвите средата се е доказала като благоприятна за развитието на стридите в този басейн. Дейността на хората за организиране на пространството е дала възможност тук да се развие специфичен начин на отглеждане на стриди, чието производство с използване на басейни се различава от органолептична гледна точка.

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Разположен на атлантическото крайбрежие на департамент Charente-Maritime, остров Oléron е с вретеновидна форма с размери около тридесет километра от север на юг и десет километра от изток на запад и приютиява района „Bassin de Marennes Oléron“ от океанските циклони, морското вълнение и вятъра.

Районът „Bassin de Marennes Oléron“ се охранява със сладка вода от реките Seudre на юг и Charente на север. Той обхваща 400 km² и съответства на част от стария залив Santonie. Зоната с алувиалните наноси на Charente и Seudre е била залята от океана преди да започне изграждането на диги. В този район солените блатата заемат приблизителна обща площ от около 3 000 хектара.

Алувиалните наноси представляват непроницаема почва, отложени още от епохата на кватернера. На някои места в географския район този слой от седименти може да достигне дебелина от няколко десетки метра.

В района „Bassin de Marennes Oléron“ създаването на първите басейни за отглеждане по левия бряг на река Seudre се приписва на Charles de la Oléron през XVI век.

По това време „Huîtres Marennes Oléron“ вече се отличават с узряването в басейни за отглеждане. През 1738 г. са преброени повече от 7 000 басейна за отглеждане по левия бряг на Seudre, а използваният за тях термин „claire“ се появява за първи път в „Dictionnaire Raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers“ (Речник на науките, изкуствата и занаятите с обяснения) през 1753 г.

Сходството между басейните за отглеждане от XVIII век и традиционните съвременни басейни за отглеждане е много ясно изразено. Грижите за тях са същите: поддържане на насипите, контрол на храненето с вода, страх от горещина и от измръзване. През XIX век методите на производство и узряване на стридите в басейни за отглеждане в района на Marennes са описани много подробно, по-специално от Coste в произведението му „Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie“ (Проучвателно пътуване по крайбрежието на Франция и Италия) през 1861 г.

През XX век няколко епизоотични кризи засягат сериозно производството на стриди в района „Bassin de Marennes Oléron“. Унищожени са плоските стриди (*Ostrea edulis*), а след това и тихоокеанските чашковидни стриди (*Crassostrea angulata*). Следва период на спад в дейностите за узряване и отглеждане в басейни. От 90-те години на миналия век секторът за отглеждане на стриди възстановява и реструктурира басейните и започва да използва тихоокеански стриди от вида *Crassostrea gigas*, които се налагат като избор.

Басейнът за отглеждане на стридите се разполага под равнището на най-високите пролетни приливи и се пълни и изпразва по гравитачен път. Всеки басейн за отглеждане има водна система, която дава възможност за различни начини за управление на напълването и изпразването.

От създаването на първите басейни за отглеждане до днес производителите са натрупали опит, предаван от баща на син, за да ги запазят и поддържат. За да останат в добро състояние и да се съхрани ефективността им, басейните за отглеждане изискват редовна работа за поддръжка.

Постоянното наблюдение на басейните за отглеждане позволява да се ограничи развитието на макроводорасли, което при значително размножаване води до липса на продуктивност на басейните и се стига до загуба на тепло при стридите.

Изпразването, пресушаването и възстановяването на водата в басейните за отглеждане са част от дейностите по поддръжка, необходими за развитието на макроводорасли, с които стридите се хранят и с които се дава възможност за тяхното узряване или отглеждане в басейните.

5.2. Специфични характеристики на продукта

„Huîtres Marennes Oléron“ са стриди, узрявали или отглеждани в басейни, което ги отличава от стридите от открито море и им придава по-мек и по-слабо солен вкус, с качествена черупка (слабо присъствие на епibiонти отвън и седефена вътрешна част), зелен цвят на хрилете (при фините и специалните зелени стриди, отглеждани в басейн — „Fines de claires vertes“ и „Spéciales de claires vertes“), по-стегната консистенция (при „Spéciales de claires“). Отглеждането в басейни позволява в допълнение към характеристиките при узряване в басейни да се постигне значителен растеж на стридата (месеста част и черупка), твърда и хрупкава консистенция, ярък цвят на слонова кост на месестата част и изразен вкус на стриди, отглеждани в басейн, който се усеща дълго в устата.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и репутацията или друга характеристика на продукта

Климатичните условия в географския район са много благоприятни за отглеждането на стриди, което се извършва в плитчините и в солените блатата (басейни за узряване и отглеждане). Това е основната дейност в този басейн и обхваща бреговете на река Seudre на юг, на остров Oléron на запад и солените блатата в Brouage по средата, чак до Port-des-Barques и Ile-Madame на север.

Съвременният басейн за отглеждане притежава същите геоморфологични и хидравлични характеристики, каквито са били преобладаващи през вековете. Той е разположен между сушата и морето и съдържа характеристиките на тези две среди. Захранва се с вода и се изпразва по гравитачен път в зависимост от промените в дебита на реките и нивото на прилива.

В сравнение с откритото море басейнът за отглеждане на стриди представлява много специфична среда поради своите геохимични характеристики: силно минерална и богата на хранителни вещества, с ниско равнище на водата, слаба мътност, циклично обновяване. Стридите, които се хранят чрез филтриране на водата, с голям капацитет за задържане, се възползват ефективно от този специфичен за басейна за отглеждане хранителен ресурс.

Само басейните за отглеждане с добре функционираща водна система, които се поддържат редовно, почистват се и се пресушават всяка година, запазват характеристиките си и превръщат поставените в тях стриди в продукт с по-добро качество.

Глинестият и минерален характер на басейните за отглеждане допринася за получаването на важен хранителен субстрат за развитието на фитопланктона, с който се хранят стридите. Именно тази специфична храна им придава техния „вкус на стриди, отглеждани в басейн“. Освен това соленият вкус обикновено е по-малко наситен, тъй като водата в басейните за отглеждане по принцип не е толкова солена като тази в открито море.

Стените на басейните могат евентуално да се покрият по естествен път на места с вид бентосен фитопланктон: кремъчното водорасло *Haslea ostrearia*, наричано популярно „синя совалчица“. Открито в басейните за отглеждане в района „Bassin de Marennes Oléron“, то произвежда естествен син пигмент — „marennine“. Стридата, чрез филтриране на водата от басейна за отглеждане, оцветява хрилете си. Синият пигмент на водораслото се добавя към естествения бледожълт цвят на хрилете и ги прави зелени.

В условията на отглеждане в басейни при стридите се постига значително нарастване на черупката по периферията, което е визуалната характеристика за растежа им в басейни. Освен това, в тях поради изключително богатата среда спрямо гъстотата на отглеждане се увеличава съдържанието на месестата част. „Pousse en claire“ е много месеста стрида с особено твърда и хрупкава месеста част.

Репутацията на стридите от района „Bassin de Marennes Oléron“ е дългогодишна. През 1698 г. интендантът на военноморския флот в Rochefort изготвя справка за териториалната единица La Rochelle и представя Marennes: „Това е градче, разположено между река Seudre и пристанището Brouage; районът му е безплоден и не позволява да се отглеждат добри лозя. Тук се произвежда много и хубава сол. Зелените стриди от Marennes са с много добра репутация“.

В два откъса от „Journal de Marennes“ (10 юни и 16 септември 1866 г.) се подчертава все по-нарастващият дял, който заема в регионалната икономика узряването на стриди в басейни за отглеждане. В началото на XX век районът „Bassin de Marennes Oléron“ представлява една трета от националното производство на стриди.

„Huîtres Marennes Oléron“ се ползват от солидна репутация на национално равнище (проучване IFREMER от 1997 г.): 74 % от потребителите знаят за този басейн на произход, а 51 % го предпочитат пред други басейни за отглеждане на стриди. „Huîtres Marennes Oléron“ се цитират много често в големите агломерации, където изглежда се радват на солидна репутация. В тези градски центрове стридите се възприемат повече като продукт за празници или по някакъв повод. Цената, която потребителите са готови да платят при тези условия, е висока. Обратно, интервюираните близо до района „Bassin de Marennes Oléron“ считат стридите за обичаен продукт, който консумират често.

Всяка година производителите на стриди представят своите „Huîtres Marennes Oléron“ на конкурса за регионални продукти в Nouvelle Aquitaine и на общия селскостопански конкурс (Concours Générale Agricole) в Париж и получават медали.

През 2022 г. са присъдени:

- на общия селскостопански конкурс в Париж — 2 златни медала (фини и специални стриди, отгледани в басейн), 1 бронзов медал (фини зелени стриди, отгледани в басейн),
- на конкурса Saveurs Nouvelle Aquitaine — 3 златни медала (фини стриди, фини зелени стриди, отгледани в басейн, и стриди, отгледани в басейн), 3 сребърни медала (фини зелени стриди, отгледани в басейн, фини и специални стриди, отгледани в басейн), 1 бронзов (фини стриди).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGPHMO-2203.pdf>

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

(2023/C 287/07)

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

„Ezine Peyniri“

ЕС №: PDO-TR-02889 - 5.1.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования

„Ezine Peyniri“

2. Държава членка или трета държава

Турция

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

„Ezine Peyniri“ е кремавобяло сирене, което се произвежда от смес от овче, козе и краве мляко и претърпяло процес на зреене в саламура в продължение на най-малко 8 месеца. В зависимост от сезона се смесват 35 — 45 % овче мляко с най-малко 40 % козе мляко и най-много 25 % краве мляко. „Ezine Peyniri“ притежава следните характеристики:

Органолептични свойства

— Цвят: бял до светложълт

— Консистенция: полутвърда или твърда с малки дупчици и без коричка

— Вкус и аромат: аромат на масло и сварено мляко, леко сладък, солен и кисел вкус

Химични свойства

	Минимална стойност
Мазнини в сухото вещество (%)	49
Сухо вещество (%)	43
Съдържание на сол в сухото вещество (%)	6
Киселинност (% млечна киселина)	0,70
pH	4,72

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

Млякото, използвано за производството на „Ezine Peyniri“, се доставя от овце от породите „Tahirova“, „Sakız“, „Dağlıç“ и „Sakız+Dağlıç“, от крави от порода „Holstein“ и от кози от порода „Karakeçi“, отглеждани в района. За производството на „Ezine Peyniri“ се използва предимно мляко, което се събира през сезона от март до юли. Млекодайнните крави, овце и кози, които произвеждат суровината за „Ezine Peyniri“, се хранят само с фуражи от географския район. През пролетните и летните месеци животните са на паша и само по изключение се хранят на закрито. През зимните месеци те се хранят със сено, събрано от пасищата в географския район. Фуражът, с който се хранят тези животни, не съдържа концентрирани фуражи. Минималният среден сезон на паша е осем месеца на година. Качеството на млякото е резултат от млекодобивния метод на свободната паша, както и от изобилието и качеството на фуражите в района. Флората се състои от стотици ароматни растения, най-вече култивиран риган (*Origanum majorana* L.), обикновен риган (*Origanum vulgare*), градински чай (*Salvia officinalis* L.), дълголистна мента (*Mentha longifolia* L.), маточина (*Melisa officinalis* L.) и мащерка (*Thymus vulgaris* L.).

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

Всички етапи – от пашата и млекопроизводството до узряването на сиренето, трябва да се извършват в определения географски район, посочен в раздел 4.

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*

Върху опаковката на продукта трябва да се използва логото на „Ezine Peyniri“. Логото може да се поставя директно върху опаковката или върху етикети, прикрепени към опаковката. Логото може да се използва от всички производители, след като те са уведомили групата производители за своето производство.



4. **Кратко определение на географския район**

Във вилает Çanakkale околиците Ezine, Bayramiç и Ayvacık; селата Çerbetli, Etili, Alatliburun, Küçükli, Alibeyköy и Söğütalan в околия Çan и селата Karacaören, Kurşunlu, Şerbetli и Kirazlı в околия Merkez.

5. **Връзка с географския район**

Специфични характеристики на географския район

Районът се характеризира с прехода между средиземноморския на черноморския климат. Освен това средните температури през зимата са по-ниски. Минималната температура е през февруари (-4,2 °C), а максималната — през август (+35,8°C). Средната годишна температура е 14,7°C, а средната влажност — 72,6 %. Друга характеристика, отличаваща района от други, са силните ветрове, които духат почти през цялата година.

Като се гледа цялата година, преобладават ветрове от север. Най-често ветровете идват от североизток, север, югозапад и юг. Средногодишното количество на валежите е между 662,8 m³ и 854,9 m³. През лятото няма много валежи. Месеците с най-много валежи са декември, януари и февруари. Броят на дните със снежна покривка е най-много около 8 за една година.

Тези климатични условия осигуряват голямо растително разнообразие на естествените пасища, а малкото дни със снежна покривка дават възможност за дългосрочна паша на млекодайнните животни всяка година. Три от околиците, разположени в географския район, са разположени между Ида планина и Егейско море. В района преобладава отглеждането на овце и кози. Върху необработваемите земи в полите на Ида планина има голямо разнообразие от растения, особено през пролетта. Ида планина осигурява на района много валежи, богата флора и високо ниво на кислород. Тъй като стотиците специфични за района ароматни растения, с които се хранят животните, оказват пряко въздействие върху вкуса и аромата на млякото, неговите характеристики придават уникален вкус и аромат и на сиренето. За производството на „Ezine Peyniri“ се използва предимно мляко, което се събира през сезона от март до юли. Климатът на Ида планина, който от географски аспект е преходен между средиземноморския и черноморския климат, е полувлажен с много валежи. Благодарение на тези влажни условия и неблагоприятната топография в Ида планина има здрава горска покривка и богата флора. Флората се състои от стотици ароматни растения, най-вече култивиран риган (*Origanum majorana* L.), обикновен риган (*Origanum vulgare*), градински чай (*Salvia officinalis* L.), дълголистна мента (*Mentha longifolia* L.), маточина (*Melisa officinalis* L.) и мащерка (*Thymus vulgaris* L.). Сиренето, което се произвежда от млякото, получено от животни, хранени с тези растения, има аромат на масло и сладък аромат.

За производството на „Ezine Peyniri“ се използва само морска сол. Използването на лесно разтворима морска сол предотвратява сиренето да се топи и да се счупи и допринася за лесното отделяне на водата по време на зреенето.

Специфични характеристики на продукта

„Ezine Peyniri“ е с бял до светложълт цвят и има средно твърда и нечуплива консистенция. В цялото сирене има малки дупчици. „Ezine Peyniri“ има аромат на сметана (дължащ се на млечната мазнина в състава на млякото) и на сварено мляко. Органолептичните характеристики на овчето, козето и кравето мляко, използвано в производството, се предават на продукта и влияят на вкуса и аромата на сиренето. „Ezine Peyniri“ узрява най-малко 8 месеца в саламура. Този процес придава на сиренето типичния му цвят, консистенция и вкус. Ензимните, химичните и микробните реакции на белтъците, мазнините и лактозата в състава на млякото по време на зреенето предизвикват характерните кисели и сладки вкусове на сиренето; образуват се малки дупчици, но не се образува коричка.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството, репутацията или други специфични характеристики на продукта

- В район с полувлажен преходен климат между средиземноморския и черноморския климат, с много валежи и силни ветрове се прилагат традиционни животновъдни практики; Ида планина, която не е засегната от неблагоприятни условия на околната среда, причинени от индустриализацията, осигурява на района обилни валежи и богата растителност, както и високо ниво на кислород.
- В определения район има естествени пасища, богати на местни ароматни растителни популации, които животновъдите използват всеки сезон за паша на овцете и козите, като се основават на своя опит с геоложките характеристики на района. Климатичните характеристики и специфичната флора на района допринасят за производството на мляко с особено качество и по този начин придават на „Ezine Peyniri“ уникални качества и приятен органолептичен характер.
- Специфични методи, използвани при производството:
 - използване на три вида мляко (козе, овче и краве мляко);
 - използване на сирище от животински произход;
 - зреене в саламура;
 - използване само на морска сол;
 - не се използва закваска;
 - период на зреене най-малко 8 месеца.

Препратка към публикуваната спецификация

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



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

BG