

Официален вестник

на Европейския съюз

С 35



Издание
на български език

Информация и известия

Година 53
12 февруари 2010 г.

Известие №	Съдържание	Страница
II Съобщения		
СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2010/C 35/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/03	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2
IV Информация		
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2010/C 35/04	Обменен курс на еврото	3

BG

Цена:
3 EUR

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

(Продължава на вътрешната корица)

Сметна палата

2010/С 35/05	Становище № 1/2010 „Подобряване на финансовото управление на бюджета на Европейския съюз — рискове и предизвикателства“	4
--------------	---	---

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

2010/С 35/06	Актуализиране на списъка на разрешенията за пребиваване, посочени в член 2, параграф 15 от Регламент (ЕО) № 562/2006 на Европейския парламент и на Съвета за създаване на Кодекс на Общността за режима на движение на лица през границите (Кодекс на шенгенските граници) (ОВ С 247, 13.10.2006 г., стр. 1, ОВ С 153, 6.7.2007 г., стр. 5; ОВ С 192, 18.8.2007 г., стр. 11; ОВ С 271, 14.11.2007 г., стр. 14; ОВ С 57, 1.3.2008 г., стр. 31; ОВ С 134, 31.5.2008 г., стр. 14; ОВ С 207, 14.8.2008 г., стр. 12; ОВ С 331, 31.12.2008 г., стр. 13; ОВ С 3, 8.1.2009 г., стр. 5; ОВ С 64, 19.3.2009 г., стр. 15; ОВ С 198, 22.8.2009 г., стр. 9; ОВ С 239, 6.10.2009 г., стр. 2; ОВ С 298, 8.12.2009 г., стр. 15; ОВ С 308, 18.12.2009 г., стр. 20)	5
2010/С 35/07	Актуализиране на референтните стойности за преминаване на външните граници, посочени в член 5, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 562/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2006 г. за създаване на Кодекс на Общността за режима на движение на лица през границите (Кодекс на шенгенските граници) (ОВ С 247, 13.10.2006 г., стр. 19, ОВ С 153, 6.7.2007 г., стр. 22, ОВ С 182, 4.8.2007 г., стр. 18, ОВ С 57, 1.3.2008 г., стр. 38, ОВ С 134, 31.5.2008 г., стр. 19; ОВ С 37, 14.2.2009 г., стр. 8)	7

V Становища**АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ****Европейска комисия**

2010/С 35/08	Покана за представяне на предложения в рамките на работната програма на съвместната Европейска научноизследователска програма по метрология (ЕНПМ)	8
--------------	--	---



II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN)

(текст от значение за ЕИП)

(2010/С 35/01)

На 14 декември 2009 година Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. 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/en/index.htm>) под номер на документа 32009M5599. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN)

(текст от значение за ЕИП)

(2010/С 35/02)

На 26 октомври 2009 година Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. 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/en/index.htm>) под номер на документа 32009M5584. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)****(текст от значение за ЕИП)****(2010/С 35/03)**

На 8 февруари 2010 година Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с общия пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета. Пълният текст на решението е достъпен единствено на Френски 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/en/index.htm>) под номер на документа 32010M5764. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.
-

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

11 февруари 2010 година

(2010/С 35/04)

1 евро =

Валута		Обменен курс	Валута		Обменен курс
USD	шатски долар	1,3718	AUD	австралийски долар	1,5446
JPY	японска йена	123,03	CAD	канадски долар	1,4502
DKK	датска крона	7,4452	HKD	хонконгски долар	10,6590
GBP	лира стерлинг	0,87750	NZD	новозеландски долар	1,9633
SEK	шведска крона	9,9598	SGD	сингапурски долар	1,9377
CHF	швейцарски франк	1,4663	KRW	южнокорейски вон	1 585,77
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	10,5509
NOK	норвежка крона	8,0975	CNY	китайски юан рен-мин-би	9,3757
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,3163
CZK	чешка крона	26,008	IDR	индонезийска рупия	12 850,95
EEK	естонска крона	15,6466	MYR	малайзийски рингит	4,7018
HUF	унгарски форинт	270,50	PHP	филипинско песо	63,404
LTL	литовски лит	3,4528	RUB	руска рубла	41,3730
LVL	латвийски лат	0,7094	THB	тайландски бат	45,496
PLN	полска злота	4,0285	BRL	бразилски реал	2,5342
RON	румънска лея	4,1045	MXN	мексиканско песо	17,9363
TRY	турска лира	2,0758	INR	индийска рупия	63,7900

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

СМЕТНА ПАЛАТА

СТАНОВИЩЕ № 1/2010

„Подобряване на финансовото управление на бюджета на Европейския съюз — рискове и предизвикателства“

(2010/С 35/05)

Европейската сметна палата уведомява, че изготвеното от нея становище № 1/2010 „Подобряване на финансовото управление на бюджета на Европейския съюз — рискове и предизвикателства“ е публикувано на нейния уебсайт: <http://www.esa.europa.eu>

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

Актуализиране на списъка на разрешенията за пребиваване, посочени в член 2, параграф 15 от Регламент (ЕО) № 562/2006 на Европейския парламент и на Съвета за създаване на Кодекс на Общността за режима на движение на лица през границите (Кодекс на шенгенските граници) (ОВ С 247, 13.10.2006 г., стр. 1, ОВ С 153, 6.7.2007 г., стр. 5; ОВ С 192, 18.8.2007 г., стр. 11; ОВ С 271, 14.11.2007 г., стр. 14; ОВ С 57, 1.3.2008 г., стр. 31; ОВ С 134, 31.5.2008 г., стр. 14; ОВ С 207, 14.8.2008 г., стр. 12; ОВ С 331, 31.12.2008 г., стр. 13; ОВ С 3, 8.1.2009 г., стр. 5; ОВ С 64, 19.3.2009 г., стр. 15; ОВ С 198, 22.8.2009 г., стр. 9; ОВ С 239, 6.10.2009 г., стр. 2; ОВ С 298, 8.12.2009 г., стр. 15; ОВ С 308, 18.12.2009 г., стр. 20)

(2010/С 35/06)

Публикуването на списъка на разрешенията за пребиваване, посочени в член 2, параграф 15 от Регламент (ЕО) № 562/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2006 г. за създаване на Кодекс на Общността за режима на движение на лица през границите (Кодекс на шенгенските граници), се основава на информацията, предоставена от държавите-членки на Комисията в съответствие с член 34 от Кодекса на шенгенските граници.

В допълнение към публикуването в Официален вестник на Европейския съюз, актуализиран вариант на списъка се помещава ежесечно на уебсайта на Генерална дирекция „Правосъдие, свобода и сигурност“.

ЧЕШКА РЕПУБЛИКА

Затеняване на списъка, публикуван в ОВ С 57, 1.3.2008 г.

Разрешения за пребиваване:

В съответствие с Регламент (ЕО) № 1030/2002 на Съвета:

— Povolení k pobytu

(разрешение за пребиваване, единен стикер, поставен върху документ за пътуване — издавано от 1. май 2004 г. на граждани на трети страни за постоянно или дългосрочно пребиваване (съответната цел на пребиваване е посочена върху стикера))

Други:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(карта за пребиваване на член на семейството на гражданин на Европейския съюз — издавана на граждани на трети страни, които са членове на семейства на граждани на Европейския съюз, за временно пребиваване — синя книжка, издавана от 27. април 2006 г.)

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

(карта за постоянно пребиваване, зелена книжка — издавана от 27. април 2006 г. на граждани на трети страни, членове на семейството на граждани на ЕС и граждани на ЕИП и Швейцария (до 21. декември 2007 г.)

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(разрешение за временно пребиваване, сгъващ се документ — издавано от 27. април 2006 г. на граждани на ЕС и граждани на ЕИП и Швейцария)

— Povolení k pobytu

(разрешение за пребиваване, стикер, поставен върху документ за пътуване — издавано от 15. март 2003 г. до 30. април 2004 г. на постоянно пребиваващи граждани на трети страни)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(разрешение за пребиваване, зелена книжка — издавана от 1996 г. до 1. май 2004 г. на постоянно пребиваващи граждани на трети страни; от 1. май 2004 г. до 27. април 2006 г. за постоянно или временно пребиваване на членове на семействата на граждани на ЕС и граждани на ЕИП и Швейцария и членове на техните семейства)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(разрешение за пребиваване, зелена книжка — издавано от датата на присъединяване на Чешката република към Шенгенското пространство на граждани на ЕИП/Швейцария и членове на техните семейства)

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(Забележка: За притежателите на разрешение за пребиваване под формата на книжка, съответната категория на пребиваване се отбелязва в документа за пътуване под формата на печат)

— Přechodný pobyt od ...do .../Временно пребиваване от... до...,

— Trvalý pobyt v ČR od .../Постоянно пребиваване от...,

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/Член на семейството на гражданин на ЕС

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(разрешение за пребиваване на лица, на които е предоставено убежище, сива книжка — издавано на лица, на които е предоставено убежище)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(разрешение за пребиваване на лица, на които е предоставена субсидиарна закрила, жълта книжка — издавано на лица, на които е предоставена субсидиарна закрила)

Други документи:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

(документ за пътуване по Конвенцията от 28 юли 1951 г. — издаван от 1. януари 1995 г.; (от 1. септември 2006 г. във вид на електронен паспорт))

— Cizinecký pas

(паспорт на чужденец — ако се издава на лице без гражданство (обозначено на вътрешните страници с официален печат с думите „Úmluva z 28. září 1954/Конвенция от 28 септември 1954 г.“), издаван от 17. октомври 2004 г.; от 1. септември 2006 г. във вид на електронен паспорт))

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(списък с участници в училищна екскурзия в рамките на Европейския съюз, хартиен документ — издаван от 1. април 2006 г.)

ШВЕЙЦАРИЯ

Изменение на списъка, публикуван в ОВ С 331, 31.12.2008 г.

Глава I, буква а), първо тире се заменя със следния текст:

— национална виза категория D с обозначение „Vaut comme titre de séjour“ (валидна като разрешение за пребиваване)

Актуализиране на референтните стойности за преминаване на външните граници, посочени в член 5, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 562/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2006 г. за създаване на Кодекс на Общността за режима на движение на лица през границите (Кодекс на шенгенските граници) (ОВ С 247, 13.10.2006 г., стр. 19, ОВ С 153, 6.7.2007 г., стр. 22, ОВ С 182, 4.8.2007 г., стр. 18, ОВ С 57, 1.3.2008 г., стр. 38, ОВ С 134, 31.5.2008 г., стр. 19; ОВ С 37, 14.2.2009 г., стр. 8)

(2010/C 35/07)

Публикуването на референтните стойности за преминаване на външните граници, посочени в член 5, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 562/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2006 г. за създаване на Кодекс на Общността за режима на движение на лица през границите (Кодекс на шенгенските граници), се основава на предоставената информация от държавите-членки на Комисията в съответствие с член 34 от Кодекса на шенгенските граници.

В допълнение към публикуването в ОВ актуализиран вариант на списъка се помества ежесечно на уебсайта на Генерална дирекция „Правосъдие, свобода и сигурност“.

ИСПАНИЯ

Затеняване на информацията, публикувана в ОВ С 37, 14.2.2009 г.

Наредба PRE/1282/2007 на Министерството на кабинета на министър-председателя от 10 май 2007 г. относно финансовите средства, с които чужденците трябва да разполагат, за да могат да влязат в Испания, определя финансовите средства, с които чужденците трябва да докажат, че разполагат, за да влязат в Испания.

- а) Сумата, с която трябва да разполагат чужденците за издръжката си по време на своя престой в Испания, следва да представлява в евро 10 % от минималната брутна работна заплата за страната (за 2010 г. сумата е 63,30 EUR) или законен еквивалент на тази сума в чуждестранна валута, умножена по броя на дните, които възнамеряват да прекарат в Испания, и по броя на лицата, които пътуват с тях и са на тяхна издръжка. Минималната сума, с която разполагат, трябва да представлява 90 % от минималната брутна заплата за страната (за 2010 г. сумата е 570,00 EUR) или законен еквивалент на тази сума в чуждестранна валута за всяко лице, независимо от очакваната продължителност на престоя.
- б) За връщане в страната на произход или за транзитно преминаване през територията на трети държави чужденците трябва да са в състояние да представят поименен билет или билети, с фиксирана дата за пътуване и без възможност за прехвърляне на други лица, за превозното средство, което възнамеряват да използват.

Чужденците трябва да докажат, че разполагат с посочените по-горе средства за издръжка, като ги представят, в случай че ги притежават в брой, или като покажат заверени чекове, пътнически чекове, вносни бележки за депозит или кредитни карти, които трябва да бъдат придружени от скорошно извлечение от банковата сметка (не се приемат писма от банкови учреждения, нито банкови извлечения от Интернет) или всякакви други документи, доказващи убедително наличната сума по съответната кредитна карта или банкова сметка.

V

(Становища)

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Покана за представяне на предложения в рамките на работната програма на съвместната
Европейска научноизследователска програма по метрология (ЕНПМ)**

(2010/C 35/08)

Настоящото известие се отнася до обявяването на покана за представяне на предложения за тематични области, последвана от покана за представяне на предложения за свързани с тях проекти и за съответно предоставяне на безвъзмездни средства на изследователи по работната програма на Европейска научноизследователска програма по метрология.

Кандидатите се приканват да представят предложенията си във връзка със следната покана: Покана по ЕНПМ за 2010 г. в рамките на следните научноизследователски области:

- метрология за промишлеността,
- метрология за околната среда.

Индикативният бюджет по поканата е 41,28 млн. евро за всяка научноизследователска област.

Крайните срокове за представяне са 28 март 2010 г. за предложения на потенциални теми за изследване и съответно 11 октомври 2010 г. — за предложения за проекти и съответно предоставяне на безвъзмездни средства на изследователи.

Допълнителна информация и документацията във връзка с поканата са публикувани на следния интернет адрес:

<http://www.emrponline.eu>

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/С 35/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„HALBERSTÄDTER WÜSTCHEN“

ЕО №: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Halberstädter Würstchen“

2. Държава-членка или трета държава:

Германия

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.2 — Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

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

„Halberstädter Würstchen“ представлява фина, продълговата варена наденица в крехка естествена обвивка (овче черво), която се предлага единствено като консервиран продукт.

Характерна е със своя тъмен опушен цвят и неповторим интензивен пушен вкус с аромат на буково дърво. Те се постигат посредством опушване в каминна инсталация с подово-опушваща пещ, което преминава през множество етапи на промяна на влажността на въздуха и на гъстотата на пушека при краткосрочни максимални температури, достигащи до 110 °C. Чрез целенасочената промяна на температурата на тлеене на пушека се създават багрила и аромати, които са определящи за вкуса и тъмния цвят на „Halberstädter Würstchen“.

— дебелина: 20—24 mm

— дължина: 12—18 cm

— тегло: 50—90 g

— състав на наденицата:

— свинско месо: около 45 %

— телешко месо: около 15 %

— свинска сланина: около 15 %

- естествена обвивка (овче черво): около 1,5 %
- питейна вода: около 18 %
- нитритна сол за консервиране: около 2 %
- подправки (главно бял пипер и мацис): около 1,5 %
- добавки: около 2 %
- съдържание на мазнини: 20 % ($\pm$ 5 %)
- съдържание на месен протеин без колаген: поне 7,5 %

3.3. Суровини (само за преработените продукти):

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

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

Всички етапи на производство, в т.ч. предварителна подготовка, сушене, опушване, варене, отлежаване и консервиране, се извършват в определения географски район.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетироване:

—

4. Кратко определение на географския район:

Районът на град Халберщат

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Производството на наденицата „Halberstädter Würstchen“ се извършва в рамките на ограничения географски район на град Халберщат. Това е продукт със стогодишна традиция, като заслугата за неговата добра репутация е на дружеството Фридрих Хайне и неговите приемници, чиято производствена дейност се осъществява изцяло в района на град Халберщат.

Прилаганият в определения географски район специален процес на опушване в каминна инсталация с подово-опушваща пещ определя продуктовите характеристики на наденицата „Halberstädter Würstchen“, която в продължение на повече от 100 години се произвежда по традиционната технология.

Каминната инсталация за опушване е изградена от облицовъчни плочи от шамот, които са определящи за термичните характеристики на каминната инсталация. Освен това те притежават специфичното качество да поемат вредните компоненти в дима посредством вътрешната стена на каминната инсталация за опушване. По този начин вредните компоненти в дима остават извън наденицата, като само оформящите вкуса съставки попадат в нея и по нейната обвивка.

Топлинното опушване се осъществява при средна температура на опушване 60—75 °C за период от 40 до 50 минути. Прякото излагане на огън в каминната инсталация позволява регулирането на температурата за опушване, така че да бъдат достигнати променливи краткосрочни пикови температури от над 110 °C, като съответно въздушната влага се намалява последователно съобразно променливите температури. Създаването и прехвърлянето на пушека се осъществява в едно помещение, като протича процес на овъгляване.

За създаването на дима се използва смес от букови трески и стърготини в съотношение 70 на 30 тегловни проценти при влажност 52 %. С това се гарантира, че в съобразения с температурата процес на опушване основните желани елементи на дима ще бъдат добити в достатъчна степен и ще попаднат по повърхността на обвивката. Чрез целенасочената промяна на температурата на тлеене на пушека се създават багрила и аромати, които са определящи за вкуса и тъмния цвят на „Halberstädter Würstchen“.

Непосредственият процес на опушване преминава през множество етапи, които се характеризират с различна продължителност на опушване при различни температури на пушека от каминната инсталация за опушване, като се достигат температурни интервали и пикови температури от 75 до 80 °C, 85 до 90 °C, 95 до 100 °C, както и над 110 °C.

Постигането на различните температури по време на процеса на опушване и поддържането на тези температурни интервали за определен период от време зависят от занаятчийските умения на майстора по опушването. Температурите и различните температурни интервали се постигат чрез създаването на тлеещи гнезда в пещта на каминната инсталация за опушване. Именно тук решаваща роля имат занаятчийските умения на майстора по опушването, който чрез разпалване съответно гасене на тлеещите гнезда контролира процеса на горене и на създаване на температурата на опушване, чрез което се постигат желаните температурни интервали. Чрез тези действия се осъществява подовото опушване, което представлява съществено условие за внимателния процес на опушване на произвежданите продукти. Този процес на опушване зависи също от ръчната промяна на температурата по време на опушването, тъй като в процеса на опушване се осъществяват изменение и последователно намаляване на влажността на въздуха, а също и на гъстотата на пушека в каминната инсталация, които играят съществена роля за характеристиките на произвеждания продукт.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Наденицата „Halberstädter Würstchen“ се характеризира основно с уникалния, интензивен пушен вкус и тъмен цвят, които я отличават от сходните продукти с различен произход.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП), или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):

Посочените в точка 5.2 специфични характеристики на продукта са обусловени от специалния традиционен процес на опушване в описаната в точка 5.1 каминна инсталация.

Пушекът от каминната инсталация е единствен по рода си и провежданите в нея процеси на опушване се отличават съществено от процесите на опушване в модерните инсталации за опушване с топлинна обработка.

Намаляването на относителната влажност на въздуха под 25 % и стабилността на месната плънка представляват първопричината за липсата на дефекти по наденицата, които биха могли да се получат от изключително високите температури.

По време на етапите с висока влажност се осъществява предимно поемането на компонентите в дима, докато по време на сухите, горещи етапи се извършват реакциите както между различните елементи на дима, така и между тях и компонентите на естествената обвивка и на месната плънка в нея.

Традиционните и характерни подправки, както и специалното третиране на тези продукти осигуряват неповторимия вкус и специфичния вид на продукта. В допълнение към традиционните рецепти и подправки за неподражаемия вкус на „Halberstädter Würstchen“ допринася и традиционният процес на опушване, при който основна роля играят занаятчийските умения на майстора по опушването, състоящи се в промяната на температурата при създаването на пушека от каминната инсталация, чрез което се придават характерният вкус и специфичното външно оцветяване на обвивката на наденицата.

Репутацията на „Halberstädter Würstchen“ е основана на продължаващата повече от сто години традиция в производството на наденици в Халберщат.

За пръв път наденицата „Halberstädter Würstchen“ е произведена на 23 ноември 1883 г. от майстора месар Фридрих Хайне от Халберщат. Година по-късно той открива фабрика в Халберщат. По време на готварско изложение през 1896 г. Фридрих Хайне получава обществено признание за своите продукти и през същата година надениците биват за първи път консервирани в кутии и представени като световна новост на готварското изложение във Висбаден. През 1913 г. Фридрих Хайне създава ново предприятие в Халберщат, което за времето си представлява най-модерната и голяма фабрика за производство на наденици в Европа.

Още в началото на предходното столетие надениците „Halberstädter Würstchen“ вече са част от менюто на почти всички гостилници в железопътни гари. Същото се отнася и за вагон-ресторантите „Mitropa“ във влаковите композиции на държавните железници, където се предлагат консервирани „Halberstädter Würstchen“. И днес множество тонове „Halberstädter Würstchen“ се произвеждат ежедневно в традиционните предприятия в Халберщат.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Спецификацията на продукта и решението за разрешаване на Немското ведомство за патенти и търговски марки са публикувани в DE Markenblatt Heft 25 от 22 август 2007 г. — част 7b.

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/С 35/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„SUSKA SECHLOŃSKA“

ЕО №: PL-PGI-005-600-23.04.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Suska sechlońska“

2. Държава-членка или трета държава:

Полша

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Категория: Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени — клас 1.6

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

Наименованието „Suska sechlońska“ произхожда от местния говор. „Suska“ на стандартния полски език е „suszka“ и означава сушена и пушена слива. Прилагателното „sechlońska“ произлиза от името на селището Sechna в община Laskowa, откъдето води началото си традицията на сушенето.

„Suska sechlońska“ представлява подложена на сушене и пушене слива с или без костилка.

Големината на „Suska sechlońska“ зависи от големината на плодовете на използвания вид и варира от 1,5 cm до 4,5 cm, а в един килограм от продукта се съдържат между 44 и 99 плода. Формата зависи от вида сливи, използван за сушене, и може да е от кръгла и леко сплесната до продълговата. „Suska sechlońska“ се характеризира с еластичната си месеста част и спаружена и лепкава кожа с тъмносин, преминаващ в черен цвят. Вкусът на „Suska sechlońska“ е леко сладък, с аромат и послевкус на пушено. В момента на продажба съдържанието на вода на крайния продукт възлиза на 24 до 42 %.

3.3. Суровини (само за преработените продукти)

За производство на „Suska sechlońska“ се използват плодовете на домашната слива, така наречената синя слива (лат. *Prunus domestica* L. ssp *domestica*) и производните ѝ сортове Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka и Stanley. Плодовете на тези видове се отличават с подходящите качества за сушене и пушене, например високо съдържание на захар и ниско съдържание на вода.

Плодовете трябва да са здрави, незасегнати от загиване или механично увреждане и без видими вреди от насекоми, акари или други паразити. Освен това плодовете трябва да са без каквито и да било други увреждания, замърсявания и неспецифицирани организми, които ги правят негодни за консумация.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

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

Сушилните трябва да се намират в определения географски район, а и целият процес на сушене и пушене трябва да се извършва в него. Суровините и дървата, използвани за производство, може да произхождат от места извън района. Не се допуска използването на смолисто дърво. Целият процес на сушене и пушене на сливите се извършва в специални сушилни, типични за района на Sechna.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

3.7. Специфични правила за етикетироване:

—

4. Кратко определяне на географския район:

Географският район, в който се произвежда „Suska sechłońska“, обхваща 239,55 km² и се намира в малополско войводство (Województwo małopolskie) в административните граници на следните четири общини: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna и Żegocina. Наименованието „Suska sechłońska“ произхожда от името на село Sechna в община Laskowa и се употребява по традиция в целия географски район на производство на „Suska sechłońska“.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Посоченият в точка 4 географски район е разположен на надморска височина над 300 m и се характеризира с много променлив наклон на терена, най-често между 5 и 25.

Типичните сушилни, проектирани и построени от жителите на района така, че да отчитат особеностите на местността, се вписват добре в пейзажа на географския район. В определения район, обхващащ четирите общини, се намират 677 сушилни. Това е безспорно доказателство за тясната връзка между продукта и географския район. Броят на сушилните е един от факторите, които отличава описания район от съседните.

Сушилнята се състои от зидана основа с огнище и покрита камера отгоре, в която се намира дървена решетка. Средните размери на такава камера са около 2 m ширина и около 3,5 m дължина. През средата на камерата минава дървена преграда, която я дели на две части. Подът на камерата се образува от решетка, която се състои от разположени един до друг дървени прътове без чворове, широки 4 cm, дебели 3 cm и дълги около 1 m. Прътовете се поставят на едно ниво. Благодарение на специалното разположение на прътовете на височина от около 180 cm над огнището димът и топлият въздух могат свободно да циркулират. Камерите на сушилните се затварят с дървени врати, през които сливите се вкарват в сушилните и които служат за задържане на топлината и за защита срещу неблагоприятни климатични условия. Под всяка камера има огнище. Строежът е защитен от наклонен покрив. Най-често се срещат сушилни с две или три камери, но има и такива с една или с пет камери.

Температурата в сушилнята при производство на „Suska sechłońska“ варира от 45 °C до 60 °C.

За да се подложат на процес на сушене и пушене сливите се поставят в слой с дебелина 30 до 50 cm. С помощта на специална лопатка производителите обръщат сливите веднъж на ден. Този процес продължава между 4 и 6 дни, в зависимост от дебелината на слоя. Този метод на сушене и пушене на сливите се е развил въз основа на високите умения на местните производители и се прилага само при производството на „Suska sechłońska“ в определения географски район.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

„Suska sechłońska“ едновременно се суши и се опушва. Пушенето и сушенето на сливите в сушилните се извършва с горещ дим, по което „Suska sechłońska“ се отличава от други сливи, които се сушат с горещ въздух. По време на опушването с дим сливата губи част от съдържащата се в тъканите ѝ вода и същевременно поема дима, който има антисептични качества. Намаляването на съдържанието на вода в тъканта по време на опушването и антисептичното въздействие на дима възпират развитието на бактерии, причиняващи гниене, и се удължава трайността на продукта. Димът придава на плодовете неповторимия цвят, аромат и вкус.

Благодарение на сушенето на сливите в слой от 30 до 50 cm дебелина и обръщането им веднъж дневно сокът, който се отделя от сливите по време на сушенето, прилепва върху плодовете и им придава сладък послевкус. Произведената по този метод „Suska sechłońska“ притежава специфичен сладък вкус, с подчертан послевкус и аромат на пушено, както и лепкава кожа с тъмносин, преминаващ в черен цвят.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):

Връзката на „Suska sechłońska“ с района се основава на репутацията, която е изградена върху дългогодишната традиция на производството на продукта и извънредните умения на местните производители.

Качеството на „Suska sechłońska“ се дължи на уникалните умения на местните производители и използването от тях традиционни методи на производство. Конструкцията на сушилните и самият метод на сушене изразяват уменията на местните производители и значително се различават от методите на производство, използвани в други части на страната, включително и в съседните области. Начинът на настрояване на сушилните осигурява едновременната циркулация на топлия въздух и дима, благодарение на което сливите се сушат и се опушват.

За връзката между „Suska sechłońska“ и географския район говори и фактът, че самото име на селото „Sechna“ произхожда от традицията на сушенето и пушенето — „Sechna“ идва от „sechnie“, което на стандартния полски език е „suszenie“ и означава „сушене“. Това потвърждава спецификата на продукта и традиционния метод на неговото производство, дълбоко вкоренен в описания в точка 4 географски район.

Според стари легенди историята на сушенето на тези плодове е свързана с дейността на местен свещеник, който разпространява пушенето на сливи сред енориашите си. Доказателства за дългогодишната традиция на „Suska sechłońska“ може да се намерят в произведението на Jan Ligęza „Ujanowice — wieś powiatu limanowskiego“ (Ujanowice — село в околия Limanowa) от 1905 г. (Документи на етнографската комисия на Полската академия на науките, № 9). Обичаят и съхранен и до днес, а използваният метод на производство фактически е непроменен. Най-старата сушилня, която обаче вече не се експлоатира, е на повече от сто години. Доказателство за запазването на традиционния метод са специфичните сушилни, които са проектирани от местни производители и все още се използват за производство на „Suska sechłońska“. Тези сушилни се вписват изцяло в пейзажа на района.

Сушенето и пушенето са толкова популярни, че са създадени песни и стихотворения във връзка с тази традиция, така например следната стара песен:

„... Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...“

(Ох, Sechna, Sechna, черна-задмелена, ако не бяха твоите сушилни, ти щеше да си столицата ...)

Освен това репутацията на „Suska sechłońska“ се потвърждава и от наградите и отличията, присъдени на продукта в рамките на различни конкурси: през 2000 г. отличие в конкурс „Nasze Kulinarne Dziedzictwo“ (Наше кулинарно наследство), през 2004 г. награда в конкурс „Perła 2004“ (Перла 2004) за най-добър полски регионален хранителен продукт и през 2006 г. 1-во място в анкета на потребителите „Małopolski Smak“ (Вкусът на малополско войводство).

За репутацията на продукта, връзката му с района и традицията на сушене на сливи свидетелства и организираният от 2001 г. насам в селище Dobrociesz празник на сушената слива (Święto Suszonej Śliwki), в чийто център са поставени сушените сливи в най-различните си форми. Друг потвърждаващ репутацията на „Suska sechlońska“ факт е така наречената „пътека на сушената слива“ (Szlak Suszonej Śliwki) — туристическа пътека, очертана от местните власти, покрай която са разположени стопанства със сливови градини и сушилни.

Препратка към публикуваната спецификация:

(Член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2010/С 35/09	Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни	9
2010/С 35/10	Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни	13

ЦЕНИ ЗА АБОНАМЕНТ ЗА 2010 г. (без ДДС, с включени разходи за стандартна доставка)

Официален вестник на ЕС, серии L + C, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	1 100 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L + C, на хартиен носител + годишно сборно издание на CD-ROM	на 22 официални езика на ЕС	1 200 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия L, единствено на хартиен носител	на 22 официални езика на ЕС	770 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серии L + C, месечно издание на CD-ROM (сборно издание)	на 22 официални езика на ЕС	400 EUR за годишен абонамент
Притурка към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане), CD-ROM, две издания на седмица	многоезичен: на 23 официални езика на ЕС	300 EUR за годишен абонамент
Официален вестник на ЕС, серия C — Конкурси	на език(езици) в зависимост от конкурса	50 EUR за годишен абонамент

Абонамент за *Официален вестник на Европейския съюз*, издаван на официалните езици на Европейския съюз, може да се направи за 22 езикови версии. Един абонамент включва сериите L (Законодателство) и C (Информация и известия).

За всяка езикова версия се прави отделен абонамент.

Съгласно Регламент (ЕО) № 920/2005 на Съвета, публикуван в Официален вестник L 156 от 18 юни 2005 г., според който институциите на Европейския съюз временно не са задължени да съставят всички актове на ирландски език и да ги публикуват на този език, изданията на Официален вестник на ирландски език се разпространяват отделно.

Абонаментът за притурката към Официален вестник (серия S — Договори за обществени поръчки и процедури по възлагане) включва всички 23 официални езикови версии в един общ многоезиков CD-ROM.

Абонатите на *Официален вестник на Европейския съюз* имат право, след заявка, да получат различните приложения към Официален вестник без допълнително заплащане. Информация за публикуването на приложенията се предоставя чрез съобщения за читателите, включени в *Официален вестник на Европейския съюз*.

През 2010 г. CD-ROM форматът ще бъде заменен с DVD формат.

Продажби и абонаменти

Абонаментът за различните платени периодични издания, като например *Официален вестник на Европейския съюз*, може да бъде направен чрез всички наши търговски представители.

Списъкът на търговските представители е достъпен на адрес:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_bg.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) предлага директен безплатен достъп до законодателството на Европейския съюз. Този интернет сайт дава възможност за справка с *Официален вестник на Европейския съюз* и включва договорите, законодателството, юриспруденцията и подготвителните законодателни актове.

За подробна информация за Европейския съюз посетете интернет сайта: <http://europa.eu>



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG