

Официален вестник

на Европейския съюз

C 312



Издание
на български език

Информация и известия

Година 53
17 ноември 2010 г.

Известие №	Съдържание	Страница
II	Съобщения	

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

Европейска комисия

2010/C 312/01	Разрешение за предоставяне на държавни помощи по силата на членове 107 и 108 от ДФЕС — Случаи, в които Комисията няма възражения ⁽¹⁾	1
2010/C 312/02	Разрешение за предоставяне на държавни помощи по силата на членове 107 и 108 от ДФЕС — Случаи, в които Комисията няма възражения ⁽²⁾	5
2010/C 312/03	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5963 — Econocom/ECS) ⁽²⁾	9
2010/C 312/04	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.6001 — Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding) ⁽²⁾	9
2010/C 312/05	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.5936 — EADS DS/ATLAS/JV) ⁽²⁾	10

BG

Цена:
3 EUR

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП, с изключение на продуктите съгласно приложение I към Договора
⁽²⁾ Текст от значение за ЕИП

IV Информация

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

Европейска комисия

2010/С 312/06	Обменен курс на еврото	11
---------------	------------------------------	----

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

2010/С 312/07	Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности	12
2010/С 312/08	Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности	13
2010/С 312/09	Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности	14
2010/С 312/10	Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности	15
2010/С 312/11	Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности	16
2010/С 312/12	Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности	17

V Становища

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

Европейска служба за подбор на персонал (EPSO)

2010/С 312/13	Обявление за конкурс на общо основание	18
---------------	--	----

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Разрешение за предоставяне на държавни помощи по силата на членове 107 и 108 от ДФЕС**Случаи, в които Комисията няма възражения**

(текст от значение за ЕИП, с изключение на продуктите съгласно приложение I към Договора)

(2010/С 312/01)

Дата на приемане на решението	23.6.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	NN 12b/06
Държава-членка	Белгия
Регион	Фландрия
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	„Promotie van akkerbouwproducten”
Правно основание	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Вид мерки	Схема за помощ
Цел	Насърчаване използването на земеделски продукти
Вид на помощта	Парафискални такси
Бюджет	7 560 000 EUR
Интензитет	Максимално 100 %
Времетраене	2000—2013 г.
Икономически отрасли	Селскостопански сектор; преработка и предлагане на пазара
Название и адрес на предоставящия орган	VLAM Elipsegebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm

Дата на приемане на решението	23.6.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	NN 12c/06
Държава-членка	Белгия
Регион	Фландрия
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	„Promotie van pluimvee, eieren en konijnen”
Правно основание	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Вид мерки	Схема за помощ
Цел	Насърчаване производството на домашни птици, яйца и зайци
Вид на помощта	Парафискални такси
Бюджет	4 643 044 EUR
Интензитет	Максимално 100 %
Времетраене	2002—2013 г.
Икономически отрасли	Селскостопански сектор; Преработка и предлагане на пазара
Название и адрес на предоставящия орган	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm

Дата на приемане на решението	23.6.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	NN 12d/06
Държава-членка	Белгия

Регион	Фландрия
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	„Promotie van niet-eetbare tuinbouwprodukten”
Правно основание	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Вид мерки	Схема за помощ
Цел	Насърчаване производството на градинарски продукти, които не са предназначени за консумация
Вид на помощта	Парафискални такси
Бюджет	12 162 308 EUR
Интензитет	Максимално 100 %
Времетраене	2003—2013 г.
Икономически отрасли	Селскостопански сектор; Преработка и предлагане на пазара
Название и адрес на предоставящия орган	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm

Дата на приемане на решението	23.6.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	NN 12e/06
Държава-членка	Белгия
Регион	Фландрия
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	„Promotie van groenten en fruit, brood en biolandbouw”
Правно основание	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Вид мерки	Схема за помощ
Цел	Насърчаване производството на плодове и зеленчуци, хляб и биологично чисти продукти
Вид на помощта	Парафискални такси

Бюджет	33 217 732 EUR
Интензитет	Максимално 100 %
Времетраене	2000—2013 г.
Икономически отрасли	Селскостопански сектор; Преработка и предлагане на пазара
Название и адрес на предоставящия орган	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm

Разрешение за предоставяне на държавни помощи по силата на членове 107 и 108 от ДФЕС**Случаи, в които Комисията няма възражения**

(текст от значение за ЕИП)

(2010/C 312/02)

Дата на приемане на решението	15.9.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	N 221/09
Държава-членка	Германия
Регион	Nünchritz
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Wacker Chemie GmbH
Правно основание	XR 31/07, XR 6/07, X 167/08
Вид мерки	Индивидуална помощ
Цел	Регионално развитие
Вид на помощта	Директен грант
Бюджет	Общ бюджет: 97,5 милиона EUR
Интензитет	11,72 %
Времетраене	2010 г.—2013 г.
Икономически отрасли	Химическа и фармацевтична промишленост
Название и адрес на предоставящия орган	Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft und Arbeit Referat 31 Wilhelm-Buck-Straße 2 01097 Dresden DEUTSCHLAND
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm

Дата на приемане на решението	12.10.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	N 135/10
Държава-членка	Австрия
Регион	Linz-Wels
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Aid for the Remediation of a Contaminated Site in Linz (AT)
Правно основание	Umweltförderungsgesetz, BGBl. Nr. 185/1993, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Förderungsrichtlinien 2008 für die Altlastensanierung oder -sicherung

Вид мерки	Индивидуална помощ
Цел	Опазване на околната среда
Вид на помощта	Директен грант
Бюджет	Общ бюджет: 146,27 милиона EUR
Интензитет	100 %
Времетраене	1.1.2011 г.—31.12.2020 г.
Икономически отрасли	Стомана
Название и адрес на предоставящия орган	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Stubenbastei 5 1010 Wien ÖSTERREICH
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm

Дата на приемане на решението	29.9.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	N 178/10
Държава-членка	Испания
Регион	—
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Compensación por servicio público asociada a un mecanismo de entrada en funcionamiento preferente para las centrales de carbón autóctono
Правно основание	Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica. Borrador de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica.
Вид мерки	Схема за предоставяне на помощ
Цел	Услуги от общ икономически интерес
Вид на помощта	Директен грант
Бюджет	Годишен бюджет: 400 милиона EUR
Интензитет	—
Времетраене	До 31.12.2014 г.

Икономически отрасли	Снабдяване с електричество, газ и вода, Въгледобив
Название и адрес на предоставящия орган	Dirección General de Política Energética y Minas Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Paseo de la Castellana, 160 28071 Madrid ESPAÑA
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm

Дата на приемане на решението	28.6.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	N 257/10
Държава-членка	Дания
Регион	—
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Third extension of the Danish guarantee scheme on new debt
Правно основание	Lov nr. 1003 af 10. oktober 2008 om finansiel stabilitet som ændret ved lov nr. 68 af 3. februar 2009 om ændring af lov om finansiel stabilitet.
Вид мерки	Схема за предоставяне на помощ
Цел	Помощи, отпуснати за преодоляване на сериозни сътресения в икономиката
Вид на помощта	Гаранция
Бюджет	Общ бюджет: около 600 000 милиона DKK
Интензитет	—
Времетраене	1.7.2010 г.—31.12.2010 г.
Икономически отрасли	Финансово посредничество
Название и адрес на предоставящия орган	Finansiel Stabilitet A/S Amaliegade 3-5, 5 1256 København K DANMARK
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm

Дата на приемане на решението	30.9.2010 г.
Референтен номер на държавна помощ	N 407/10

Държава-членка	Дания
Регион	—
Название/Титла (и/или име на бенефициера)	Danish winding-up scheme
Правно основание	Lov om håndtering af nødlidende pengeinstitutter (lov nr. 721 af 25. juni 2010)
Вид мерки	Схема за предоставяне на помощ
Цел	Помощи, отпуснати за преодоляване на сериозни сътресения в икономиката
Вид на помощта	Други видове капиталови интервенции, Заем при изключително изгодни условия, Гаранция
Бюджет	—
Интензитет	—
Времетраене	1.10.2010 г.—31.12.2010 г.
Икономически отрасли	Финансово посредничество
Название и адрес на предоставящия орган	Økonomi- og Erhvervsministeriet Sloholmsgade 12 1216 København K DANMARK
Други сведения	—

Текстът на решението, който не съдържа поверителна информация, е публикуван на автентичната/ите езикова/и версия/и на следния интернет адрес:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_bg.htm

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело COMP/M.5963 — Econocom/ECS)****(текст от значение за ЕИП)****(2010/C 312/03)**

На 22 октомври 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 32010M5963. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело COMP/M.6001 — Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding)****(текст от значение за ЕИП)****(2010/C 312/04)**

На 12 ноември 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 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 32010M6001. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело COMP/M.5936 — EADS DS/ATLAS/JV)****(текст от значение за ЕИП)****(2010/С 312/05)**

На 28 октомври 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 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 32010M5936. 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⁾

16 ноември 2010 година

(2010/С 312/06)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	шатски долар	1,3612	AUD	австралийски долар	1,3874
JPY	японска йена	113,21	CAD	канадски долар	1,3817
DKK	датска крона	7,4547	HKD	хонконгски долар	10,5546
GBP	лира стерлинг	0,85100	NZD	новозеландски долар	1,7655
SEK	шведска крона	9,3753	SGD	сингапурски долар	1,7682
CHF	швейцарски франк	1,3408	KRW	южнокорейски вон	1 539,11
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	9,5426
NOK	норвежка крона	8,1670	CNY	китайски юан рен-мин-би	9,0355
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,3941
CZK	чешка крона	24,607	IDR	индонезийска рупия	12 197,34
EEK	естонска крона	15,6466	MYR	малайзийски рингит	4,2612
HUF	унгарски форинт	276,95	PHP	филипинско песо	59,566
LTL	литовски лит	3,4528	RUB	руска рубла	42,3215
LVL	латвийски лат	0,7092	THB	тайландски бат	40,652
PLN	полска злота	3,9372	BRL	бразилски реал	2,3504
RON	румънска лея	4,2925	MXN	мексиканско песо	16,7370
TRY	турска лира	1,9801	INR	индийска рупия	61,6800

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

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ-ЧЛЕНКИ

Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2010/С 312/07)

Съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 г. за създаване на система за контрол на Общността за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството ⁽¹⁾ беше взето решение за забрана на риболовните дейности, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	21.8.2010 г.
Продължителност	21.8.2010 г.—31.12.2010 г.
Държава-членка	Дания
Запас или група запаси	LIN/03.
Вид	Морска щука (<i>Molva molva</i>)
Зона	IIIa; води на ЕС от IIIb, IIIc и IIId
Вид(ове) риболовни кораби	—
Справочен номер	552777

Връзка към електронната страница с решението на държавата-членка:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2010/С 312/08)

Съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 година относно установяване на система за контрол в Общността за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството ⁽¹⁾, беше взето решение за забрана на риболова, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	30.9.2010 г.
Продължителност	30.9.2010 г.—31.12.2010 г.
Държава-членка	Франция
Запас или група запаси	GFB/89-
Видове	Налим (<i>Phycis blennoides</i>)
Зона	Води на Общността и води, които не са под суверенитета или юрисдикцията на трети държави, от зони VIII и IX
Вид(ове) риболовни кораби	—
Справочен номер	664718

Адрес на интернет страницата с решението на държавата-членка:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2010/С 312/09)

Съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 г. за създаване на система за контрол на Общността за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството ⁽¹⁾ беше взето решение за забрана на риболовните дейности, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	11.8.2010 г.
Продължителност	11.8.2010 г.—31.12.2010 г.
Държава-членка	Португалия
Запас или група запаси	ALF/3X14-
Видове	Берикс (<i>Berux spp.</i>)
Зона	Водите на Общността и водите, които не са под суверенитета или юрисдикцията на трети държави, от зони III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII и XIV
Вид(ове) риболовни кораби	—
Справочен номер	562857

Адрес на интернет страницата с решението на държавата-членка:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2010/С 312/10)

Съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 г. за създаване на система за контрол на Общността за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството ⁽¹⁾ беше взето решение за забрана на риболовните дейности, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	30.9.2010 г.
Продължителност	30.9.2010 г.—31.12.2010 г.
Държава-членка	Франция
Запас или група запаси	HER/5B6ANB
Видове	Херинга (<i>Clupea harengus</i>)
Зона	Води на ЕС и международни води от зони Vb, VIb и VIaN
Вид(ове) риболовни кораби	—
Справочен номер	664718

Адрес на интернет страницата с решението на държавата-членка:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2010/С 312/11)

Съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 година относно установяване на система за контрол в Общността за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството ⁽¹⁾, беше взето решение за забрана на риболова, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	6.10.2010 г.
Продължителност	6.10.2010 г.—31.12.2010 г.
Държава-членка	Португалия
Запас или група запаси	ANF/8C3411
Видове	Морски дявол (<i>Lophiidae</i>)
Зона	VIIIc, IX и X; води на ЕС от зона CECF 34.1.1
Вид(ове) риболовни кораби	—
Справочен номер	656215

Адрес на интернет страницата с решението на държавата-членка:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

Информация, която държавите-членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2010/С 312/12)

Съгласно член 35, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1224/2009 на Съвета от 20 ноември 2009 г. за създаване на система за контрол на Общността за гарантиране на спазването на правилата на общата политика в областта на рибарството ⁽¹⁾ беше взето решение за забрана на риболовните дейности, както е предвидено в следната таблица:

Дата и час на въвеждане на забраната	28.9.2010 г.
Продължителност	28.9.2010 г.—31.12.2010 г.
Държава-членка	Нидерландия
Запас или група запаси	BLI/245-
Видове	Синя молва (<i>Molva dypterygia</i>)
Зона	Води на Общността и води, които не са под суверенитета или юрисдикцията на трети държави, от зони II, IV и V
Вид(ове) риболовни кораби	—
Справочен номер	634062

Адрес на интернет страницата с решението на държавата-членка:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

V

(Становища)

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

ЕВРОПЕЙСКА СЛУЖБА ЗА ПОДБОР НА ПЕРСОНАЛ (EPSO)

ОБЯВЛЕНИЕ ЗА КОНКУРС НА ОБЩО ОСНОВАНИЕ

(2010/С 312/13)

Европейската служба за подбор на персонал (EPSO) организира конкурс на общо основание:

EPSO/AST/111/10 — Асистенти (AST 1) в областта на секретарските услуги за следните езици: (DA) Датски, (DE) Немски, (EN) Английски, (ES) Испански, (FR) Френски, (MT) Малтийски, (NL) Нидерландски, (PT) Португалски, (SV) Шведски.

Обявлението за конкурса е публикувано само на датски, немски, английски, испански, френски, малтийски, нидерландски, португалски и шведски език в Официален вестник С 312 А от 17 ноември 2010 г.

Допълнителна информация е поместена на уебсайта на EPSO <http://eu-careers.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/C 312/14)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. 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

„Bœuf de Vendée“

ЕО №: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование:**

„Bœuf de Vendée“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Франция

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. *Вид продукт:*

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

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

Въпросните животни са юници, млади крави или кастрирани мъжки животни с тегло на кланичния труп не по-малко от 380 kg, клас по конформация S EUR, степен на угоеност 2 и 3, чиято възраст на клане трябва да бъде от 30 до 96 месеца.

За производството на „Bœuf de Vendée“ се допускат чистите породи за месо или кръстоски между тях, както и кръстоски на майки от смесени породи с бащи от породи за месо.

Заявката се отнася до прясно месо, продавано на цели кланични трупове, на четвъртинки или разфасовани.

Месото „Bœuf de Vendée“ се характеризира с отчетлив червен цвят, нежна и топяща се в устата структура и фин и приятен вкус на говеждо.

РН и температурата се измерват 24 часа след клане. Те трябва да бъдат съответно под 6 за РН и 6 °C за температурата. Тези условия за РН и за температурата са необходими, за да започне продължителен период на зреене. Ако те не са изпълнени, месото не се запазва добре и има лош вкус.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Всеки кланичен труп или част от кланичния труп на „Bœuf de Vendée“ се придружава до тезгяха в месарницата от сертификат за гаранция за произход, в който потребителят се уведомява за категорията, към която принадлежи животното: юници, крави или кастрирани мъжки животни.

3.3. *Суровини (само за преработените продукти):*

—

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

От отелването до отбиването естественото кърмене е задължително. Телетата се отбиват на възраст от 6 до 9 месеца. След отбиването животните може да излязат на тревата в зависимост от фуражните наличности.

През летния сезон е възможно да се прибегне до допълване с фураж и концентрати.

Произходът на фуража е строго регламентиран: най-малко 80 % идват от стопанството, останалото трябва да идва от района на ЗГУ. Тази практика се основава на местните и на традиционните практики, както и на специфичното качество на фуража от Vendée. Мекото океанско влияние, свързано с много интензивно слънцегреене, дава възможност за събиране на фураж в по-голямо количество, по-рано и с добро енергийно и протеиново качество. По този начин снабдяването с фураж, който е най-съответстващ на потребностите на „Bœuf de Vendée“, е осигурено.

Циклите ливади—обор са задължителни и трябва да бъдат най-малко два през живота на животните. Цикълът е следният: в обора през зимата и на пасище през лятото, от април до октомври. Времето, прекарано на пасището, е минимум 4 месеца.

Общата средна годишна гъстота не бива да надвишава 2 животински единици на 1 ha основни фуражни площи (площи, предназначени за отглеждане на говедата).

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

Отелването, отглеждането и угодването се извършват задължително в едно и също стопанство.

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

—

3.7. *Специфични правила за етикетироване:*

Продуктът ще се продава под наименованието „Bœuf de Vendée“. Логото ЗГУ ще фигурира на етикета, както и думите „Защитено географско указание“. В сертификатите за гаранция за произход, придружаващи кланичния труп или разфасовките до тезгяха в месарницата, задължително се посочва категорията на кастрираните мъжки животни, кравите или юниците.

4. **Кратко определение на географския район:**

Географският район на ЗГУ „Bœuf de Vendée“ включва целия департамент Vendée, към който се добавят малките съседни, естествено обособени региони с големи селскостопански, географски, исторически, социални и културни сходства.

Определеният географски район е следният:

— департамент Vendée изцяло,

— департамент Loire Atlantique, всички общини от следните кантони: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble,

- департамент Maine et Loire, всички общини от следните кантони: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers,
- департамент Deux-Sèvres, всички общини от следните кантони: Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

а) Природни фактори

Департаментът Vendée се радва на особено положение в климатично и геологично отношение. В климатично отношение Vendée се характеризира с подчертано океанско влияние и средно годишно слънцегреене, много по-голямо от средната национална стойност, а именно 2 100 часа годишно, което е много благоприятно за производството на фураж и гарантира дълги периоди на излизане на животните на пасищата. В геологично отношение Vendée, който представлява южната граница на Армориканския масив, се характеризира с доста дълбоки тинести почви, също много благоприятни за производство на фуражи.

б) Селскостопански фактори

Специфична характеристика на Vendée е потенциалът на департамента за производство на фураж, дължащ се на особеното му климатично и геологично положение. Така например ранното повишаване на температурата в края на април до началото на май, както и доброто слънцегреене през пролетта, дават възможност за получаване на силажиран фураж, подсушен до над 30 % сухо вещество, и на ранно сено (началото на юни) с превъзходни хранителни качества: високоенергийни и азотирани вещества. Годишните добиви на тези фуражи при първо косене надвишават често 5 тона сухо вещество на хектар. Същите специфични условия дават и възможност напролет да се засее фуражна царевица при превъзходни условия за осигуряване на добър постоянен растеж. И накрая, поради географската си ширина, Vendée редовно се радва на достатъчно високи температури — предпоставка за добро зреене на тази фуражна царевица, а именно достигане на съдържание на сухо вещество над 33 % при брането и добро съдържание на зърно, надвишаващо 50 %. Добивите са редовно от порядъка на 11 тона сухо вещество на хектар без поливане и на 15 тона с поливане.

Тази гаранция за голям добив и за високо енергийно и протеиново качество дава възможност да се посрещнат потребностите на животните от отелването до клането. Именно на тази основа системата от Vendée от отелване до окончателно утаяване, която е голям консуматор на фураж, е могла да се развие по-добре, отколкото на други места.

в) Исторически и човешки фактори

От най-дълбока древност говедото от Vendée е част от живота на местния селянин. Един от първите домашни видове, отначало то е било използвано за месото и млякото му, а по-късно като впрегатен добитък.

То е част от историята на изполищата, по-късно на арендата, и е било една от основните единици на всички договори за наем при изчисляване на наемите. По този начин говедовъдството е тясно свързано със селското стопанство във Vendée. Майсторските умения на говедовъдите, и по-специално овладяването на системата от отелване до окончателно утаяване, представлява основен елемент на връзката с произхода на „Bœuf de Vendée“, както това е подробно обяснено в точка 5.2, буква б).

Присъствието на „Bœuf de Vendée“ на многобройните панаири в района още от края на 19-ти век е дало възможност да се развият търговските връзки с големите центрове на консумация в Западна Франция и чак до Париж.

Тясно свързана с историческото присъствие във Vendée на говедовъдството от отелване до окончателно утаяване, широката мрежа от кланици, многобройни и разположени много близо до стопанствата, е специфична характеристика на Vendée.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Специфичната характеристика на продукта се основава на характерното качество, дължащо се на специални умения, както и на репутацията на „Bœuf de Vendée“.

а) Характерно качество

След клането „Bœuf de Vendée“ се представя под формата на много тежки и много добре оформени кланични трупове, характерни за този район. Кланичните трупове са със средно тепло, по-голямо със 120 kg от резултатите, получени от всички други райони на производство на говеждо месо във Франция.

Животните се раждат, отглеждат и уговяват окончателно в едно и също стопанство от района, определен за ЗГУ. Периодът на уговяване на животните е не по-малко от 4 месеца, което позволява достигането на оптимално уговяване: степен 2 и 3. Майсторството при етапа на окончателното уговяване предполага правилно дозиране на енергийните и протеиновите съставки на дажбата през периода на уговяване, който продължава минимум 4 месеца. За тази цел на всяко животно се определя степен в зависимост от неговото състояние при навлизането в периода на окончателно уговяване. Животните се колят, когато бъде достигната степен на угоеност 2 или 3.

Тежките кланични трупове (средно над 450 kg), с минимално тегло 380 kg, дават дебели и нежни разфасовки, много търсени от традиционните месарници и потребителите любители на говеждо месо.

б) Друга характеристика: човешките умения

Уменията на говедовъдите представляват основен компонент на връзката с произхода за „Bœuf de Vendée“.

Полагаша винаги усилия да овладеят целия процес на производство от отелването до клането, специалистите по този процес са специфичен белег на тези системи на производство, толкова характерни за Vendée. „Всичко, което се ражда във Vendée, се уговява там“ е често чувана фраза. Това е цяла една култура на говедовъдство, която съществува на тази територия. Тя поражда умения, които вече са известни и признати отвъд границите на Франция. Системата от този тип се характеризира следователно с уговяването на животните, родени в стопанството, с фураж, произведен от стопанството. Днес едно стопанство по системата от отелване до уговяване включва средно 60 крави с бозаещи телета на 70 ha.

Обединяването на двете функции на отелване и уговяване в едно и също стопанство има технически, санитарни, икономически и търговски предимства, които влияят благоприятно върху качеството на крайния продукт.

Говедовъдите използват само животни от породи за месо (млечни) или получени от кръстоски между тях. Потенциалът на тези животни не би могъл да се развие без изобилен и качествен фураж (високоенергийни и азотирани вещества). Благодарение на климата и на качеството на почвите, фуражният ресурс е гарантиран в количествено и качествено отношение при голяма автономност на стопанствата. Уменията на говедовъдите да произвеждат фураж и зърнени храни и да ги съчетават в зависимост от хранителните им качества и от физиологичния етап на животните от отелването до клането са много характерни за „Bœuf de Vendée“.

Телетата се отглеждат с бозаене от майчиното мляко до отбиването им на възраст към 8 месеца. След това, в течение на не по-малко от 2 години, те следват следния цикъл: в обора през зимата и на пасище през лятото, от април до ноември. Пашата и грубият фураж представляват основната част от дажбата. Окончателното уговяване се извършва било на пасището, било от коритото.

В зависимост от състоянието на животното в началото на етапа на уговяване, говедовъдът избира продължителността и начина на хранене, чрез които да получи възможно най-добрия продукт с достатъчно, но не прекомерно съдържание на тлъстини. На всеки 15 дена той обследва животното, за да прецени напредъка на процеса и накрая, за да реши коя е оптималната дата на клане.

Системата на отглеждане от отелване до уговяване в района е специфична местна характеристика, която дава възможност да се получат високи телпа на кланичните трупове и оптимално качество на тяхната угоеност, изразяващо се в количеството тлъстина.

в) Репутация

През 1878 г. братя ВАТЮТ въвеждат във Vendée породата „Charolais“, с цел да подобрят качествата на кланичния труп и работната сила. Развитието на големите градове (Нант, Анже, Париж) създава търговски поток и репутацията на „добрите говедовъди от Vendée“ повишава значително известността на това говеждо месо.

Със своите 167 000 млечни крави Vendée е сред първите три района на производство в Европа. На национално равнище Vendée днес е департаментът с най-голяма продукция на говеждо месо. Той сам дава повече от 5 % от националната продукция с по-малко от 1 % от земеделската земя.

Занаятчиите месари, като тънки познавачи, търсят този вид продукт, за да задоволят най-взискателните си клиенти. Тъкмо от такъв кланичен труп те могат да отрежат нежни, сочни, дебели и богати на вкус парчета (по-специално котлети и предни ребра) за най-голямо удоволствие на своите клиенти.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфично качество, репутация или друга особеност на продукта (за ЗГУ):

Комбинацията от всички природни, климатични и агрономични фактори на Vendée, които са в основата на изобилна и качествена продукция на фураж, съчетани в своята цялост с уменията на говедовъдите, води до получаването на тежки кланични трупове — характерната особеност на Vendée.

Специфичната характеристика на продукта, свързана с географския район, се състои всъщност във факта, че са налице специфични агрономични, почвени и климатични условия, които дават възможност едновременно да се използват ливадите за паша на млечното стадо до отбиването на телетата на осем месеца, като се отглежда освен това фураж и зърнени храни с голяма енергийна и протеинова стойност на дълбоки тинести почви, благодарение на слънчев и топъл климат, благоприятстващ фотосинтезата, необходима за доброто зреене, по-специално на пасищната трева и фуражната царевица. Това изобилие от фураж, както и качеството на последния, което е специфична характеристика на храненето на говедата от Vendée, в съчетание с подбора от местните говедовъди на най-добрите животни, изпращани в кланици в близост до стопанството, дават възможност за производството на тежки кланични трупове в оптимално състояние на угоеност.

Нежното, сочно и вкусно месо „Bœuf de Vendée“ е резултат на грижите, насочени към успеха на всеки етап на производството.

Благодарение на своите умения говедовъдите подбират женски или мъжки кастрирани животни. Изключват се мъжките и младите нескопени говеда, както и всички животни на възраст под 30 месеца. Уговяването на животните в течение на доста дълъг период позволява формирането на жилки от тлъстина в мускулните тъкани (междумускулна тлъстина), които ще дадат на месото прошарения му вид и ще го предпазят от изсъхване при печене, за разлика от постното крехко месо, наречено „сухо“. Така се получава неговото качество на нежно, сочно и топящо се в устата месо.

След клането само най-добрите кланични трупове се избират за ЗГУ „Bœuf de Vendée“. Те се маркират от положило клетва длъжностно лице заради своята добра структура на месото, степента на угоеност и цвета на месото (чрез визуален контрол и чрез пипане). Това сортиране на кланичните трупове е необходимо, за да се гарантира получаването на нежно, сочно и вкусно месо. Кланичните трупове, отговарящи на всички критерии, са допустими за „Bœuf de Vendée“. Те се придружават от сертификат за гаранция за произход.

Периодът на зреене от най-малко 10 дни гарантира нежността на месото.

Тези важни критерии са всъщност определящи за занаятчиите месари и за консуматорите. Те са дали възможност на „Bœuf de Vendée“ да си изгради солидна репутация сред говеждите меса, продавани в района.

Благодарение на тази нежност, сочност и вкус на месото „Boeuf de Vendée“, потребителите и месарниците остават редовни клиенти на доставчиците на месо с това наименование. Доказателство за това е фактът, че 60 % от настоящите клиенти на групата остават непроменени от началото на неговата поява на пазара през първото десетилетие на 21-ви век.

Ето защо „Boeuf de Vendée“ е истинска верига от умения, която зависи от успеха на всички свои звена: производство (производство на фураж, отглеждане и подбор), клане, разфасовка и разпространение в името на качеството и произхода.

Препратка към публикуваната спецификация:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>

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/C 312/15)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. 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

„ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XYGALO SITEIAS)/„ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (XIGALO SITEIAS)

ЕО №: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование:

„Ξύγαλο Σητείας“ (Xygalo Siteias)/„Ξίγαλο Σητείας“ (Xigalo Siteias)

2. Държава-членка или трета държава:

Гърция

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.3. Сирена

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

„Xygalo Siteias“ е продукт на кисела ферментация на млякото. Той е бял, кремообразен и/или със зърнеста консистенция и без кора. Вкусът му е свеж, възкисел, леко солен. Продуктът има приятен характерен аромат, максимална влажност 75 % и максимално съдържание на сол 1,5 %, докато съдържанието му на мазнини в сухото вещество е от 33 % до 46 %, а минималното съдържание на протеин е 31,5 %.

„Xygalo Siteias“ се произвежда от козе или овче мляко, или от смес от двете, ако количеството на козето мляко е недостатъчно, като съдържанието на мазнини в овчето мляко се намалява, така че съдържанието на мазнини в крайния продукт да остане под 46 % (в сухото вещество). След това млечната смес се пастеризира (по избор) и охлажда до 25 °C. Добавя се сол (NaCl) не повече от 2 % от теглото, както и безвредни кисели бактериални култури и малки количества естествено сирине (от стомасите на животните (главно ако млякото е било пастеризирано)). След това млякото се оставя да ферментира естествено в съдове за хранителни цели, които се държат в покой и покрити, но не херметично запечатани, в течение на седем до десет дни при температура 15—20 °C. Излишната мазнина и маслото се отделят от повърхността на сиренината. Зреенето продължава в тези контейнери в течение на около един месец при температура 10—15 °C, без разбъркване на сиренината през целия процес на кисела ферментация и зреене. Накрая продуктът се отделя от суроватката, която се събира на дъното на съдовете, поставя се в бурета за хранителни цели и се охлажда до температура под 4 °C. Ако млякото не е било пастеризирано, изварата „Xygalo Siteias“ трябва да остане охладена в течение на не по-малко от два месеца, преди да бъде пусната за консумация, така че да могат да бъдат извършени проверки, за да се гарантира, че в продукта няма нежелани микроорганизми.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

Суровината, използвана за приготвяне на „Xygalo Siteias“, е прясно мляко от здрави овце и кози, които са отгледани по традиционния метод в (бившата) област Siteia, напълно са пригодени към специфичния климат и флората на района и са само от породи кози с произход от Гърция и местни породи овце (предимно Siteia, както и Psiloriti и Sfakia, и кръстоските от тях).

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Млякото трябва да е издоено не по-малко от десет дни, след като животното е родило, след което или животновъдът закарва млякото в мандрата, или то се охлажда в охладители за мляко и се събира често (обикновено под надзора на мандрата) в подходящо превозно средство или в хладилна цистерна.

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

Овцете и козите се отглеждат екстензивно или най-много полуинтензивно по традиционния метод в равнинните и полупланинските райони под 1 000 m височина. През октомври и ноември (когато новородените бозаят), поради оскъдното наличие на естествена растителност и нарасналите нужди на животните от фураж, се използват маслинови листа и сухи фуражи (напр. детелина, сено, царевича) при дял 30—40 % в зависимост от годината.

От декември до около април (по-висок млекодобив след отбиване на новородените) те се хранят с местната дива флора (триви и храсти, най-често ароматни и от местен произход), която е по-изобилна при зимните и пролетните дъждове (градински чай (*Salvia fruticosa* и *Salvia pomifera*), памуклийка („aladania“ — *Cistus creticus*), пирен (*Erica manipuliflora*), вълнеста руница (*Phlomis lanata*), влакнеста метла (*Calycotome villosa*), пърнар (*Quercus coccifera*) и други]. До началото на март към тях се добавят клони и листа, останали от ежегодното подрязване и почистване на маслиновите дървета. През този зимен период се дава и сух фураж в количества, които обикновено не са повече от 20 % от общото количество, така че потребностите на животните се задоволяват през дните на силни валежи от дъжд и сняг, както и на слана.

От май насетне и през цялото лято (намален млекодобив) повечето стада се хранят с различни сухи зърнени култури от нивите в района, засети специално за тази цел от животновъдите, и пасат на пасища, покрити с местна растителност. В зависимост от годината може да се дава като добавка сушен фураж (напр. сено, детелина, царевича) от други райони при дял 30—40 %.

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

Както производството и преработването на млякото, така и производството на „Xygaló Siteias“ трябва да се извършват в определения географски район.

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

Опаковането трябва да се извършва в определения район, за да се гарантира качеството на продукта (което се влошава, когато той се превозва неопакван), поради силно увеличаване на риска от излагане на неопакования продукт на околния въздух, което води до замърсяване с нежелани микроорганизми, а това влошава органолептичните му характеристики и значително намалява и без това ограничения му срок на годност (не повече от шест месеца след датата на производство).

„Xygaló Siteias“ се опакова за продажба в съдове за хранителни цели с максимален капацитет 5 kg. Сравнително големите съдове от 5 kg са предназначени за сектора на ресторантьорството и кетъринга, където големи количества се консумират незабавно, така че продуктът не се разваля.

Капацитетът трябва да бъде ограничен, за да може продуктът да бъде консумиран от крайния купувач в разумен срок след отварянето на опаковката, докато всичките му органолептични качества са още запазени. Тъй като е меко сирене за мазане, „Xygaló Siteias“ няма собствена предпазна кора, каквато имат твърдите сирена.

3.7. Специфични правила за етикетиране:

На етикета на продукта върху опаковката трябва да фигурират с ясни и четливи букви:

— наименованието на продукта „ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ или „ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ“ (и/или на латиница „XYGALO SITEIAS“ или „XIGALO SITEIAS“), последвано от израза „Защитено наименование за произход“, и/или от същия израз на друг език/други езици, при който/които се използва латинската или друга азбука;

— наименованието и адресът на предприятието производител и предприятието опаковчик.

Когато в производствения процес се използва сурово (непастеризирано) мляко, на опаковката трябва да фигурира и специалната маркировка, предписана в съответното национално законодателство или в законодателството на Общността.

4. Кратко определение на географския район:

Районът, в който се произвежда „Xygalo Siteias“, включва териториите на бившата (до 1997 г.) област Siteia в префектура Lassithi на остров Крит, която понастоящем (от 2008 г. насетне) съответства на общините Siteia, Makry Yialos, Itanos, Lefki и всички техни подразделения. Това е всъщност полуостров, включващ целия източен край на остров Крит, който е отделен естествено от останалата част на острова от планините Thrypti и Orno на запад и е заобиколен от три страни от море — на север, на юг и на изток.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Геоложки релеф — Климат

Областта Siteia има площ от 786 km². Тя включва главно полупланински терен (височина от 300 до 1 000 m с малки плато), с по-малко от 20 % равнини (под 300 m) и малко планински зони (от 1 000 до 1 500 m); без стръмни височини, каквито има в западната и централната част на остров Крит, и това дава възможност овцете и козите да се отглеждат на повечето места (предимно в полупланинските зони и в по-малка степен в равнините).

В района на Siteia има по-малко дъждове, по-силни ветрове и по-високи температури, отколкото на другите места на остров Крит, разположени на същата надморска височина.

Средните годишни валежи не надхвърлят никъде 1 100 mm; в полупланинските и централните части те са между 500 mm и 800 mm, на североизток и юг — между 300 mm и 500 mm, а в югоизточната част те са под 300 mm.

Средната годишна температура на северното крайбрежие е 18,67 °C, като тя е най-малко с 1 °C по-висока на юг, при годишна температурна амплитуда 17 °C. В полупланинските животновъдни области на височина около 600 m очакваната средна годишна температура е около 16,50 °C при температурна амплитуда около 20 °C. Средните температури на същата височина в западната част на остров Крит са с 1 °C до 1,5 °C по-ниски.

Преобладаващите ветрове са северозападни и са по-силни през юли и август, предотвратявайки по този начин много високите температури в обедните часове. Южняците духат понякога през зимните месеци и пролетта, което прави климата по-мек и по-топъл.

Броят на часовете на слънцегреене е особено висок, стигайки от 2 700 часа годишно на север до над 3 000 часа на юг (най-високият в Гърция).

Флора — Пасища

Особеностите на релефа и климата водят и до специфична флора. Маслини (*Olea europaea*) се отглеждат екстензивно до височина от около 600 m, а лозя (*Vitis vinifera*) — до около 1 000 m. До днес в Siteia са отбелязани повече от 700 растителни вида, в сравнение с около 1 800 вида за цялата територия на остров Крит, която е над 10 пъти по-голяма по площ.

Шубраците са основният тип растителност в некултивирани райони, като големи площи са обрасли с храсти, като бодлива разваленка (*Sarcopoterium spinosum*), гладкостъблена жълтуга (*Genista acanthoclada*), мащерка (*Thymus capitatus*), градински чай (*Salvia fruticosa* и *Salvia pomifera*) и критски абанос (местният *Ebenus cretica*).

Тъкмо в районите с най-голямата концентрация на местни растения има най-много на брой, най-често свободно отглеждани, овце и кози, които пасат богатите и разнообразни местни и ароматни растения, храсти и треви.

Храсталациите (маквис) преобладават на скалистите склонове, достъпни предимно за козите и по-малко за овцете, и включват мастик (*Pistacia lentiscus*), пърнар („prinos“ - *Quercus coccifera*), дива маслина („argoulida“ - *Olea europaea sylvestris*), див рожков (*Ceratonia siliqua*) и влакнеста метла (*Calycotome villosa*).

Породи овце и кози — метод на отглеждане — млекодобив

Има една определено местна порода, Siteia, която е подтип на малката планинска овца от Егейските острови. Тя се среща в зони с ограничена растителност и валежи като Siteia и се отглежда не само за мляко, а също и за месо и вълна.

Към породата *Siteia* спадат повечето овце, отглеждани в района на *Siteia* (28 000—30 000 животни през периода 1995—2000 г.). През последните 30 години се отглеждат и малък брой породи *Psiloriti* и *Sfakia*; те също са подходящи за полупланински условия. Тези породи освен това се кръстосват със *Siteia*, с цел да се увеличи млекодобивът на последната. Овцете от породата *Siteia* са идеално приспособени към средата, в която се отглеждат; това се доказва от тяхната устойчивост на болестта пироплазмоза (засягаща почти едно на 1 000 животни годишно, като само 25 % от тези случаи са фатални). Според последните изследвания овцете *Siteia* дават сравнително по-малко количество мляко на животното, т.е. 106—115 kg на година за една овца в полуинтензивни стопанства и 72—80 kg в екстензивни стопанства в *Siteia*, като средният млекодобив за целия остров Крит е съответно 110—150 kg и 78—98 kg на година за една овца.

Козите в района на *Siteia* (18 000—20 000 животни) са породи, произхождащи от Гърция, които са идеално приспособени към недостъпни области с ограничена храстовидна растителност.

Овцете и козите в района на *Siteia* се отглеждат по традиционния метод в екстензивни или най-много полуинтензивни стопанства, по-малко в равнините и повече в полупланинските зони (на височина от 300 m до 1 000 m), въз основа на повтарящ се годишен цикъл (виж също точка 3.4) и на пасища с множество местни и ароматни растения, които дават на млякото специфичните му вкусови характеристики. Овцете и козите се размножават чрез естествено осеменяване в стадата, което означава, че характеристиките на местните породи се запазват.

Екстензивното животновъдство представлява животновъдство, при което овцете и козите пасат на открити пасища, хранейки се с растителността от района (самозасадена или засадена с участието на човека). Някои стада сменят пасищата със сезоните и слизат на по-малки височини през зимните месеци (от ноември до април). За защита и следене на животните се използват традиционни ограждения, които обикновено са каменни стени и нямат покрив. Полуинтензивното животновъдство се характеризира с покрити площи, където овцете и козите могат да престояват и да бъдат хранени и доени, когато това се налага през студените зимни месеци; през по-голямата част от годината обаче те пасат на открити пасища, благодарение на мекия климат на района на *Siteia*. През последните 20 години много животновъди са изградили постройки за пребиваване и доене, насочвайки се към полуинтензивно животновъдство, съчетаващо положителните страни на екстензивните и интензивните животновъдни методи

Традициите на района на *Siteia* в животновъдството и сиренарството

От историческа гледна точка още от Минойския период районът на *Siteia* винаги е бил и продължава да бъде свързан с развитите традиции на своето население в животновъдството и сиренарството. Следните факти и свидетелства се цитират като показателни:

- керамични съдове за производство на сирене, с отвор близо до дъното, изровени от минойска къща в *Palaiokastro* (главен град на днешната община *Itanos*) в *Siteia*;
- монети от *Praissos*, най-могъщият град в района през класическата и елинската епоха, с изображение на коза, което показва нейното значение за икономиката на района;
- писмени споразумения, най-малко за периода от 1347 г. до 1450 г. включително, свързани с честото товарене в пристанището на *Siteia* на сирене, предназначено за Венеция, Египет (Александрия), Кипър и други места;
- посочване на *Siteia* като един от седемте района на остров Крит, в които овцевъдството и козевъдството са процъфтявали през 13-ти и 14-ти век;
- посочване на „хубавото сирене“ като основен продукт на района на *Siteia* през 19-ти век;
- постоянно заеманото от областта *Siteia* място сред осемте животновъдни области на остров Крит през 19-ти и 20-ти век и производството, в абсолютно изражение, на най-голямото количество сирене и вълна от всички области на остров Крит през 1847 г. и 1929 г.;
- посочване на производството на твърдо и меко сирене, масло и вълна в статистическите данни на префектура *Lassithi* (чиято най-голяма област е *Siteia*) за 1937 и 1938 година;
- производството на „*Xygalo*“ в *Siteia*, главно през горещите летни месеци от малкото количество нискомаслено овче и козе мляко както от домакинските вкъщи, така и от животновъдите в

каменни хижи, наречени *mitata*. Те използвали специални керамични съдове, малки глинени гърнета (наречени *kouvoiria*), които имали отвор в долната част, така че суроватката можела да се отделя, без да се нарушава целостта на сиренината над нея;

- писменото посочване на „Xygalo“ като продукт от Siteia още от 1957 г., който се произвежда в поне едно от полупланинските животновъдни селища (Mysirgio в бившата община Mitato, като на критски диалект „mitato“ означава „пандра“);
- създаването през 70-те години на миналия век на първото съвременно млекопреработвателно предприятие в района на Siteia;
- фактът, че сега има две предприятия, действащи в района на Siteia, които имат кодов номер като „одобрени предприятия за производство на мляко и млечни продукти“ и произвеждат традиционни млечни продукти и сирена на базата на дългогодишна традиция и специалните методи за преработване на мляко, използвани от животновъдите и производителите на сирене в района.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

„Xygalo Siteias“ е специален продукт, изработен на базата на дългогодишна традиция на животновъдството и сиренарството в географския район Siteia при използване на специална производствена технология и мляко със специфични характеристики, дължащи се на местните породи кози и овце, традиционния метод на отглеждане, както и на климата и флората.

„Xygalo Siteias“ се описва от известни гръцки дегустатори като „сирене с кремообразна консистенция, произвеждано само в Siteia; то има богат и възкисел, свеж вкус“. Това сирене е намерило свое място на лавиците на супермаркетите и в ресторантските менюта в Източен Крит още от началото на 90-те години на миналия век, а поне от 1999 г. е описвано изрично като специално блюдо в (традиционни, но и изискани) ресторанти в Атина и Солун.

Интернет страницата CONCREDED (Conserving Cretan Diet, запазване на критския начин на хранене — инициатива, подкрепена от местните власти на остров Крит), която сертифицира ресторанти, предлагащи блюда, съобразени с критския начин на хранене, препоръчва „Xygalo“ като превъзходен ордьовър, поднасян под наименованието „Xygalo Steiako“.

Разлики от други сирена за мазане

Плътноста на „Xygalo“ (влажност 75 %) е същата като на сирената „Galotyri“ от Epirus (Епир) и Западна Гърция и „Katiki“ от Domokos, но то е по-малко солено. Сирената „Koranisti“ от Цикладските острови и „Anevato“ са по-плътни (максимална влажност съответно 56 % и 60 %) и също съдържат повече сол от „Xygalo“. Плътноста на сиренето „Pihtogalo“ от Hania заема междинно положение между горепосочените (максимална влажност 65 %).

Солта в „Xygalo“ се добавя и се разтваря в млякото преди процеса на кисела ферментация, в резултат на което крайният отцеден продукт има по-мек и по-малко солени вкус. При другите продукти („Koranisti“, „Anevato“, „Pihtogalo“, „Katiki“), солта се добавя към отцедената сиренина след отстраняване на суроватката. Само при „Galotyri“ солта се добавя към млякото, но 24 часа след като е започнал процесът на кисела ферментация.

Характерната черта, която отличава силно „Xygalo“ от други подобни продукти е по-ниското му тегловно съдържание на мазнини, което (в сухо вещество) трябва да бъде най-малко 33 % и не повече от 46 %.

За разлика от него, при „Pihtogalo“ от Hania минималното тегловно съдържание на мазнини е много високо (50 %), като то е 40 %, 43 % или дори 45 % при другите сирена. Ниското съдържание на мазнини се постига чрез използване на голям дял козе мляко и/или отнемане/обиране на мазнината от млякото или самия продукт „Xygalo“ в процеса на производство. Няма етап, който да съответства на обезмасляването, в начините на производство на другите, подобни сирена, които вместо това минават през етапи на хомогенизация.

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):

В обобщение, има четири основни точки, които са решаващи за качеството и характеристиките на „Xygalo Siteias“ и които свързват продукта с географския район (околна среда и хора), като същевременно го отличават от други подобни продукти:

- използването на висококачествено мляко, получено изключително от местни породи (Siteia и, в по-малка степен, Psiloriti и Sfakia или кръстоски между тях и кози с произход от Гърция), отгледани по

традиционни методи на животновъдство (екстензивни или най-много полуинтензивни) в определения район и приспособени към специфичния му климат (малко дъждове, голям брой часове слънцегрее, сравнително висока средна температура, но без значителни колебания през деня, силни ветрове и т.н.);

- наличие на популация от местни и ароматни растения на естествени пасища в определения район, които животновъдите използват за паша на овцете и козите, използвайки, въз основа на опита си, оптимално геологията на терена през всички сезони на годината, характерните климатични особености и специфичната флора на района, което дава своя принос при млекопроизводството и придава специално качество и приятни органолептични характеристики на „Xygalos Siteias“;
- използване на специална технология за производството на „Xygalos Siteias“, чиито основни характеристики са следните:
 - контрол на съдържанието на мазнини чрез обезмасляване, било на млякото в самото начало, било на продукта след първия етап на процеса на кисела ферментация, така че продуктът остава колкото е възможно „по-лек“;
 - добавяне на сол в цялото мляко преди киселата ферментация, което обуславя минимално соления му вкус;
 - сиренината не се разбърква в нито един момент от процеса на кисела ферментация/зреене, който протича в естествената околна среда, така че се развива микрофлората, необходима за естествена ферментация;
 - и отделяне на „Xygalos Siteias“ от суроватката, извършвано успешно (по отношение на времето и качеството) след зреенето, така че сиренината се раздробява колкото се може по-малко;
- запазването на древното наименование на основния продукт на естествена кисела ферментация на млякото „Οξύγαλα“ („Oxygala“ или кисело мляко), леко видоизменено в местния диалект на Siteia до „Ξύγαλο“ („Xygalos“), чийто начин на производство е изключително близък до този от елинската и римската епоха. Подобни продукти имат днес наименования, които са доста различни, а други млечни продукти имат далеч по-малка история в географския район на остров Крит и изобщо в Гърция.

Препратка към публикуваната спецификация:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2010/С 312/14	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	19
2010/С 312/15	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	25

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