

Официален вестник

на Европейския съюз

С 318



Издание
на български език

Информация и известия

Година 56
1 ноември 2013 г.

Известие №	Съдържание	Страница
II Съобщения		
СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Европейска комисия		
2013/C 318/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело COMP/M.6967 — BNP Paribas Fortis/Belgacom/Belgian Mobile Wallet) ⁽¹⁾	1
IV Информация		
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ		
Съвет		
2013/C 318/02	Решение на Съвета от 30 октомври 2013 година за приемане на позицията на Съвета по проекта на коригиращ бюджет № 8 на Европейския съюз за финансовата 2013 година	2
2013/C 318/03	Решение на Съвета от 30 октомври 2013 година за приемане на позицията на Съвета по проект за коригиращ бюджет № 9 на Европейския съюз за финансовата 2013 година	3

BG

Цена:
3 EUR

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

(Продължава на вътрешната корица)

Европейска комисия

2013/C 318/04	Обменен курс на еврото	4
2013/C 318/05	Публикуване на равностойностите в национална валута на финансовите прагове, изразени в евро в приложение I към Регламент (ЕО) № 116/2009 на Съвета и приложението към Директива 93/7/ЕИО на Съвета	5

V Становища

ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА ПОЛИТИКА

Европейска комисия

2013/C 318/06	Известие за предстоящото изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки	6
---------------	--	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2013/C 318/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело COMP/M.7005 — Schneider Electric/Invensys) ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2013/C 318/08	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	8
2013/C 318/09	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	14



⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

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.6967 — BNP Paribas Fortis/Belgacom/Belgian Mobile Wallet)**

(текст от значение за ЕИП)

(2013/С 318/01)

На 11 октомври 2013 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 32013M6967. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.
-

IV

(Информация)

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

СЪВЕТ

РЕШЕНИЕ НА СЪВЕТА

от 30 октомври 2013 година

за приемане на позицията на Съвета по проекта на коригиращ бюджет № 8 на Европейския съюз
за финансовата 2013 година

(2013/C 318/02)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално член 314 от него, във връзка с Договора за създаване на Европейската общност за атомна енергия, и по-специално член 106а от него,

като взе предвид Регламент (ЕС, Евратом) № 966/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2012 г. относно финансовите правила, приложими за общия бюджет на Съюза, и за отмяна на Регламент (ЕО, Евратом) № 1605/2002 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 41 от него,

като има предвид, че:

- бюджетът на Съюза за финансовата 2013 година беше окончателно приет на 12 декември 2012 г. ⁽²⁾,
- на 26 септември 2013 г. Комисията представи предложение, съдържащо проект на коригиращ бюджет № 8 на общия бюджет за финансовата 2013 година,
- позицията на Съвета е взета във връзка с приемането на позицията му относно проекта на коригиращ бюджет № 9/2013 и зависи от одобрението от страна на Европейския парламент на споразумението по многогодишната финансова рамка за периода 2014—2020 г.,
- предвид необходимостта проектът на коригиращ бюджет № 8 на общия бюджет за 2013 г. да бъде приет без забавяне, е обосновано срокът от осем седмици за информиране на националните парламенти, както и срокът от десет дни за

включването на точката в предварителния дневен ред на Съвета, предвидени в член 4 от Протокол № 1 относно ролята на националните парламенти в Европейския съюз да бъдат съкратени в съответствие с член 3, параграф 3 от Процедурния правилник на Съвета,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член единствен

Позицията на Съвета по проекта на коригиращ бюджет № 8 на общия бюджет на Европейския съюз за финансовата 2013 година беше приета на 30 октомври 2013 г.

Настоящото решение влиза в сила на датата, на която Европейският парламент одобри споразумението по многогодишната финансова рамка за периода 2014—2020 г. и позицията на Съвета по проекта на коригиращ бюджет № 9/2013.

Пълният текст е публикуван за справки или изтегляне в електронен вид на уебсайта на Съвета: <http://www.consilium.europa.eu/>

Съставено в Брюксел на 30 октомври 2013 година.

За Съвета
Председател
L. LINKEVIČIUS

⁽¹⁾ ОВ L 298, 26.10.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 66, 8.3.2013 г., стр. 1, с поправка в ОВ L 134, 18.5.2013 г., стр. 21.

РЕШЕНИЕ НА СЪВЕТА**от 30 октомври 2013 година****за приемане на позицията на Съвета по проект за коригиращ бюджет № 9 на Европейския съюз за финансовата 2013 година**

(2013/C 318/03)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално член 314 от него, във връзка с Договора за създаване на Европейската общност за атомна енергия, и по-специално член 106а от него,

като взе предвид Регламент (ЕС, Евратом) № 966/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2012 г. относно финансовите правила, приложими за общия бюджет на Съюза, и за отмяна на Регламент (ЕО, Евратом) № 1605/2002 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 41 от него,

като има предвид, че:

- бюджетът на Съюза за финансовата 2013 година беше окончателно приет на 12 декември 2012 г. ⁽²⁾,
- на 3 октомври 2013 г. Комисията представи предложение, съдържащо проект за коригиращ бюджет № 9 на общия бюджет за финансовата 2013 година,
- предвид факта, че е необходимо проект за коригиращ бюджет № 9 към общия бюджет за 2013 г. да бъде приет без забавяне, е оправдано да бъде съкратен, в съответствие с член 3, параграф 3 от Процедурния правилник на Съвета, срокът от осем седмици за информиране на националните

парламенти, както и срокът от десет дни за включването на точката в предварителния дневен ред на Съвета, залегнали в член 4 от Протокол № 1 относно ролята на националните парламенти в Европейския съюз,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член единствен

Позицията на Съвета по проект за коригиращ бюджет № 9 на общия бюджет на Европейския съюз за финансовата 2013 година беше приета на 30 октомври 2013 г.

Пълният текст е публикуван за справки или изтегляне в електронен формат на интернет страницата на Съвета: <http://www.consilium.europa.eu/>

Съставено в Брюксел на 30 октомври 2013 година.

За Съвета
Председател
L. LINKEVIČIUS

⁽¹⁾ ОВ L 298, 26.10.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 66, 8.3.2013 г., стр. 1, с поправка в ОВ L 134, 18.5.2013 г., стр. 21.

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

31 октомври 2013 година

(2013/C 318/04)

1 евро =

Валута		Обменен курс	Валута		Обменен курс
USD	шатски долар	1,3641	AUD	австралийски долар	1,4353
JPY	японска йена	133,99	CAD	канадски долар	1,4251
DKK	датска крона	7,4587	HKD	хонконгски долар	10,5759
GBP	лира стерлинг	0,85020	NZD	новозеландски долар	1,6450
SEK	шведска крона	8,8052	SGD	сингапурски долар	1,6897
CHF	швейцарски франк	1,2333	KRW	южнокорейски вон	1 446,55
ISK	исландска крона		ZAR	южноафрикански ранд	13,6151
NOK	норвежка крона	8,1040	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,3109
BGN	български лев	1,9558	HRK	хърватска куна	7,6210
CZK	чешка крона	25,729	IDR	индонезийска рупия	15 375,34
HUF	унгарски форинт	294,89	MYR	малайзийски рингит	4,3043
LTL	литовски лит	3,4528	PHP	филипинско песо	58,971
LVL	латвийски лат	0,7030	RUB	руска рубла	43,7777
PLN	полска злота	4,1783	THB	тайландски бат	42,462
RON	румънска лея	4,4360	BRL	бразилски реал	2,9962
TRY	турска лира	2,7167	MXN	мексиканско песо	17,6733
			INR	индийска рупия	83,8680

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

Публикуване на равностойностите в национална валута на финансовите прагове, изразени в евро в приложение I към Регламент (ЕО) № 116/2009 на Съвета и приложението към Директива 93/7/ЕИО на Съвета

(2013/C 318/05)

Съгласно изискването по приложение I, част Б към Регламент (ЕО) № 116/2009 на Съвета и част Б от приложението към Директива 93/7/ЕИО на Съвета, изменена с Директиви 96/100/ЕО и 2001/38/ЕО, финансовите прагове, приложими към някои категории паметници на културата, следва да бъдат превърнати в националните валути на държавите-членки, чиято валута е различна от еврото, и да бъдат публикувани в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Дадените по-долу равностойности са изчислени въз основа на средната дневна стойност на всяка от съответните валути, изразени в евро, за периода от 24 месеца до последния ден от месец август 2013 г. Тези преразгледани стойности пораждат действие на 31 декември 2013 г.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN — български лев	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK — чешка крона	25,3454	380 181	760 362	1 267 270	3 801 811
DKK — датска крона	7,447864	111 718	223 436	372 393	1 117 180
GBP — британска лира	0,833405	12 501	25 002	41 670	125 011
HRK Хърватска Куна	7,529151	112 937	225 875	376 458	1 129 373
HUF — унгарски форинт	293,1897	4 397 845	8 795 691	14 659 484	43 978 453
LTL — литовски литас	3,4528	51 792	103 584	172 640	517 920
LVL — латвийски лат	0,699525	10 493	20 986	34 976	104 929
PLN — полска злота	4,224944	63 374	126 748	211 247	633 742
RON — румънска лея	4,417259	66 259	132 518	220 863	662 589
SEK — шведска крона	8,72674	130 901	261 802	436 337	1 309 011

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ ОТНОСНО ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ОБЩАТА ТЪРГОВСКА
ПОЛИТИКА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Известие за предстоящото изтичане на срока на действие на някои антидъмпингови мерки

(2013/С 318/06)

1. Както е предвидено в член 11, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1225/2009 на Съвета от 30 ноември 2009 г. за защита срещу дъмпингов внос от страни, които не са членки на Европейската общност ⁽¹⁾, Комисията уведомява, че освен ако не бъде започнато преразглеждане в съответствие с изложената по-нататък процедура, срокът на действие на долупосочените антидъмпингови мерки ще изтече на датата, посочена в таблицата по-долу.

2. Процедура

Производителите от Съюза могат да подадат писмено искане за преразглеждане. Искането трябва да съдържа достатъчно доказателства, че изтичането на срока на действие на мерките по всяка вероятност ще доведе до продължаване или повторно възникване на дъмпинга и вредата от него.

Ако Комисията вземе решение да преразгледа съответните мерки, на вносителите, износителите, представителите на държавата на износ и на производителите от Съюза ще бъде предоставена възможност да изпратят допълнителна информация, да опровергават или да изразят становище по въпросите, изложени в искането за преразглеждане.

3. Срок

Производителите от Съюза могат да подадат писмено искане за преразглеждане на горното основание, което трябва да бъде получено от Европейската комисия, Directorate-General for Trade (Unit H-1), N-105 8/20, 1049 Brussels, Belgium ⁽²⁾ след публикуването на настоящото известие, но не по-късно от три месеца преди датата, посочена в таблицата по-долу.

4. Настоящото известие се публикува в съответствие с член 11, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1225/2009.

Продукт	Държава(и) на произход или износ	Мерки	Позоваване	Дата на изтичане на срока на действие ⁽¹⁾
Валцдрат	Китайска народна република	Антидъмпингово мито	Регламент (ЕО) № 703/2009 на Съвета (ОВ L 203, 5.8.2009 г., стр. 1)	6.8.2014 г.

⁽¹⁾ Срокът на действие на мярката изтича в полунощ на датата, посочена в тази колона.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 51.

⁽²⁾ Факс +32 22956505.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело COMP/M.7005 — Schneider Electric/Invensys)

(текст от значение за ЕИП)

(2013/C 318/07)

1. На 24 октомври 2013 година Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие Schneider Electric SA („Schneider Electric“, Франция) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото Invensys plc („Invensys“, Обединеното кралство) посредством публичен търг, обявен на 31 юли 2013 година

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Schneider Electric: холдинговото дружество на международна група от дружества, която проектира, произвежда и продава продукти и системи в областите: енергийно управление, електроразпределение, промишлен контрол и автоматизация,
- за предприятие Invensys: извършва дейност по цял свят в областите електроника и инженеринг с продукти като решения за автоматизация, продукти и оборудване за автоматизация на заводи, продукти за управление на мощността, контрол и системи за контрол на сгради.

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

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

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на COMP/M.7005 — Schneider Electric/Invensys на следния адрес:

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

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2013/C 318/08)

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„PECORINO SARDO“

ЕО №: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☐ Доказателство за произход
- ☐ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☐ Национални изисквания
- ☒ Друго (да се посочи)

2. Вид на изменението (измененията)

- ☒ Изменение в единния документ или в резюмето
- ☐ Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не са публикувани нито единният документ, нито резюмето
- ☐ Изменение в спецификацията, за която не се изисква изменение на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

- ☐ Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Изменение (изменения)

Описание на продукта

Определени са техническите и технологичните параметри на настърганото сирене „Pecorino Sardo“ от вид „узряло“. Освен това се уточнява, че опаковането на настърганото сирене „Pecorino Sardo“ от вид „узряло“ трябва да се извършва незабавно.

Това изменение е необходимо, за да се гарантират качеството и проследимостта на продукта, тъй като текстът, фигуриращ в действащата спецификация, а именно че „Pecorino Sardo“ от вид „узряло“ може да бъде използван като трапезно сирене и в настърган вид, е твърде общ.

Етикетиране

Определят се условията и реда за съчетаване на отличителните знаци на ЗНП с частни марки.

Настоящото искане за изменение се налага от изискването за по-добро регламентиране на използването на защитеното наименование в комбинация с частни марки при спазване на добросъвестните и трайно установени местни практики.

Освен това се въвеждат някои видове разфасовки, свързани с представянето под формата на изрезки, люспи, кубчета, резени и т.н. Настоящото искане за изменение е свързано, от една страна, с развитието на техническите познания и, от друга страна, с изискването за удовлетворяване на новите неотложни нужди на крайния потребител, които постоянно се развиват, като следват логиката на *самообслужването* и *купуването на готови за консултиране продукти*. Така че предлагането на продукти, които могат да удовлетворят това ново и понастоящем много разпространено изискване на пазара, се оказва от основно значение за по-нататъшното развитие и осигуряване на конкурентоспособност.

Друго

Спецификацията е реорганизирана под формата на членове, така че текстът да бъде по-лесно четлив.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽³⁾

„PECORINO SARDO“

ЕО №: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование

„Pecorino Sardo“

2. Държава-членка или трета държава

Италия

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

Със ЗНП „Pecorino Sardo“ се означава сирене с полуизпарена сиренина, произведено изключително от пълномаслено овче мляко, евентуално термизирано или пастюризирано и разграничимо в два вида: „меко“, с кратък период на зреене (от 20 до 60 дни), и „узряло“, с период на отлежаване най-малко два месеца, с цилиндрична форма с плоски страни и права или леко изпъкнала пита. ЗНП „Pecorino Sardo“ — вид „меко“ трябва да притежава следните характеристики:

— тегло: между 1 и 2,3 kg,

⁽³⁾ Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

- височина на питата: 8—10 cm,
- диаметър на основите: 15—18 cm,
- кора: гладка, мека, тънка, с бял или леко жълтеникав цвят,
- сърцевина: бяла, мека и еластична, плътна или с малко шупли,
- вкус: мек и ароматен или леко кисел,
- съдържание на мазнини в сухото вещество: минимум 40 %.

Размерите и теглото могат да варират в зависимост от техническите условия на производство и периода на зреене.

ЗНП „Pecorino Sardo“ — вид „узряло“ трябва да притежава следните характеристики:

- тегло: между 1,7 и 4 kg,
- височина на питата: 10—13 cm,
- диаметър на основите: 15—22 cm,
- кора: гладка, плътна, с леко жълтеникав цвят при незрялото сирене и кафяв цвят при по-узрялото сирене,
- сърцевина: бяла, лека и еластична при незрялото сирене, твърда или понякога с известна зърненост при по-узрялото сирене, като има тенденция за придобиване на леко жълтеникав цвят по време на отлежаването, плътна или с малко шупли,
- вкус: приятно пикантен,
- съдържание на мазнини в сухото вещество: минимум 35 %.

Размерите и теглото могат да варират в зависимост от техническите условия на производство и периода на отлежаване.

Наименованието за произход на сиренето „Pecorino Sardo“ обхваща и настърганите видове сирене, получени от сиренето „Pecorino Sardo“ от вид „узряло“, които могат да се ползват от наименованието за произход и са признати за съответстващи на него. Следователно разширяването на обхвата на наименованието „Pecorino Sardo“ се отнася до настърганото сирене, което притежава посочените по-долу технически и технологични параметри:

1. съдържание на мазнини в сухото вещество: най-малко 35 %;
2. отлежаване в района на производство: най-малко 4 месеца;
3. съдържание на влага: максимум 42 %;
4. добавки: в съответствие със законодателството;
5. органолептични характеристики: в съответствие с определенията, установени в производствения стандарт;
6. дебелина на кората: около 6 mm;
7. количество на кората: максимум 18 %.

В случай че кората е била подложена превантивно на предвидени в спецификацията повърхностни обработки, тя трябва да бъде почистена и изстъргана по подходящ начин, за да бъдат отстранени остатъчните вещества и следите от посочените обработки.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

„Pecorino Sardo“ се получава изключително от пълномаслено овче мляко, произведено в регион Сардиния, което може да бъде термизирано или пастьоризирано.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

Храненето на овцете се извършва предимно чрез пряко използване на естествените пасища, ливади и тревни площи, като се добавят и концентрирани фуражи.

3.5. Специфични етапи в производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Целият производствен процес (отглеждане на животните и производство на млякото, термични обработки, подсирване, полуизпаряване на сиренината, изливане в калъпи, отцеждане и/или пресоване, осоляване и отлежаване на сиренето) трябва да се извършва в рамките на района, определен в точка 4.

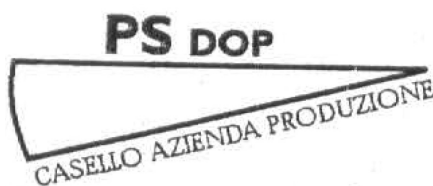
3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

—

3.7. Специфични правила за етикетирание

За да се гарантират проследимостта и контролът, в момента на излизането от склад в района на производство върху сиренето ЗНП „Pecorino Sardo“ се поставя лого от производственото предприятие посредством печат с неизтриваемо мастило, пригодено за употреба върху храни.

Идентификационен знак на наименованието при излизането от склад



След излизането от склад, като се имат предвид характеристиките на продукта и различните междинни етапи на преработка, този знак би могъл вече да не се вижда. В такъв случай проследяването ще се гарантира посредством етикета.

При пускането им за потребление всички пити на сиренето ЗНП „Pecorino Sardo“ се идентифицират чрез кръгообразния външен ръб на етикета.

Идентифицирането на питите на сиренето „Pecorino Sardo“ се осигурява допълнително чрез наличието на външния ръб на самозалепващ се знак. Освен маркировката, се поставя текстът „меко“ или „узряло“ в зависимост от вида на продукта; също така във вътрешната част на етикета фигурира информация за правните разпоредби относно регистрацията на наименованието и буквено-цифровият код, с който се идентифицира еднозначно питата.

На етикетите и на опаковките, използвани за пускането на пазара или за потребление, могат да фигурират едновременно със защитеното наименование за произход наименования на предприятия и частни марки според добросъвестните и трайно установени местни практики, при условие че те нямат хвалебствен характер и не са такива, че да въведат потребителя в заблуждение. Забранено е обаче добавянето на каквито и да е качествени определения, които не са изрично предвидени в продуктовата спецификация.

ЗНП „Pecorino Sardo“, чийто период на отлежаване е протекъл задължително в района на производство, може да бъде опаковано на цели пити и на парчета във формата на кубчета, резени, люспи, изрезки и в други подобни форми, или да бъде в настърган вид. На парчетата, опаковани в посочените по-горе форми, трябва да има идентификационен код във вътрешността на знак, отпечатан на външния ръб на етикета, в който освен маркировката, се поставя текстът „меко“ или „узряло“ в зависимост от вида на продукта и фигурира информация за правните разпоредби относно регистрацията на наименованието. При всички други форми този код се поставя в зависимост от точни предписания. Допуска се предварителното опаковане в така наречената готова опаковка, когато опаковането се извършва в мястото на продажба за целите на подпомагана и незабавна продажба.

4. Кратко определение на географския район

Районът на произход на млякото, на производство и на отлежаване на ЗНП „Pecorino Sardo“ включва цялата територия на Regione Autonoma della Sardegna (автономна област Сардиния).

5. Връзка с географския район

5.1. Специфични характеристики на географския район

Сардиния е вторият остров в Средиземно море по отношение на разпределението и гъстотата на населението, но също така представлява миниконтинент поради богатството на характерните за него видове природна среда и човешки местообитания.

Специфичните характеристики на острова се състоят в следното:

1. специфични природни и климатични условия;
2. традиция в областта на земеделието и животновъдството от най-стари времена, която има много здрави корени на посочената територия.

По отношение на точка 1 трябва да се отбележи, че много аспекти на природната среда, които са изчезнали в други райони на полуострова, са успели да се съхранят в Сардиния: уединени части от бреговата ивица, планини, гори, редки животни и ендемични растения. Типично средиземноморският климат се характеризира с мека зима и горещо лято: валежите са по-чести в северната част на острова и по западния му склон, а годишно има общо 200—230 слънчеви дни. Климатът освен това се влияе в особена степен от морето и от силните ветрове, които духат редовно на територията през всички сезони. Горите покриват около 18 % от региона, а горската растителност се характеризира най-вече с наличието на каменен дъб и бял дъб. В крайбрежните зони и в централната източна част се срещат предимно хвойна и диви маслинови дървета. Цялата останала част на територията е покрита с обширни храстови насаждения от мастиково дърво, лавдан (цистус) и мечо грозде и много други типични за острова растителни диворастващи видове.

По отношение на точка 2 трябва да се отбележи, че още от времето на нурагите отглеждането на овце представлява за голяма част от населението на острова основният, ако не и единственият източник на доходи, а отрасълът на земеделието и животновъдството, заедно с отрасъла, свързан с преработване на овче мляко и производство на сирене, и днес е сред водещите по броя на заетите лица и на реализирания оборот в социално-икономическите условия на територията.

5.2. Специфични характеристики на продукта

Специфичните характеристики на продукта се състоят в следното:

1. кората: гладка и мека, с леко жълтеникав цвят при незрялото сирене и кафяв цвят при по-узрялото сирене;
2. сърцевината: бяла, лека и еластична при незрялото сирене, твърда или понякога с известна зърненост при по-узрялото сирене, плътна или с малко шупли и с тенденция за придобиване на леко жълтеникав цвят по време на отлежаването;
3. вкуса: мек и ароматен при незрялото сирене, приятно пикантен при по-узрялото сирене.

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

Основните характеристики на сиренето ЗНП „Pecorino Sardo“, описани в точка 5.2, без съмнение се дължат на съчетанието на природни и човешки фактори, които са типични за района на произход.

По отношение на природните фактори трябва да се отбележи, че специфичните природни и климатични условия, упоменати в точка 5.1, са такива, че районът на произход на „Pecorino Sardo“ е много добре адаптиран за използването на пасища, а естествените ливади, покрити с разнообразна храстова растителност, представляват много важен хранителен източник за отглежданите на острова овце, което придава специфичните качества на млякото, предназначено за производство на сиренето „Pecorino Sardo“.

По отношение на човешкия фактор трябва да се отбележи най-вече голямото майсторство и безспорните умения на майсторите сиренари от отрасъла на преработването на овчи продукти, като те успяват безупречно да съчетаят опита, свързан с една много древна традиция, със съвременните познания и технологии, и да оптимизират органолептичните и вкусовите характеристики на „Pecorino Sardo“.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽⁴⁾)

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за изменение на защитеното наименование за произход „Pecorino Sardo“ в Държавен вестник на Република Италия, бр. 88 от 15 април 2013 г.

⁽⁴⁾ Виж бележка под линия на стр. 3.

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния интернет адрес:

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

или направо от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, продоволствието и горите (<http://www.politicheagricole.it>), като щракнете на „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана) и след това на „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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

(2013/C 318/09)

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„LOMNICKÉ SUCHARY“

ЕО №: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на промяна

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☐ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☐ Национални изисквания
- ☒ Друго — промяна в сдружението, промяна в контролните органи

2. Вид на промяната/промените

- ☒ Промяна в единния документ или в резюмето
- ☐ Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- ☐ Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- ☐ Временна промяна в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Промяна (промени)

1. Точка 4.2 от резюмето: Промяна в съдържанието на мазнини: Управителят на първоначалния заявител по погрешка е използвал в спецификацията старата норма № ON 562890 на държавно предприятие „Čokoládovny“ относно посипани със захар сухари. Тази норма беше изпратена като приложение № 8. В нея освен това при категорията „мазнини“ т.нар. тройно съотношение за дневния прием на отделните хранителни съставки — мазнини, въглехидрати и белтъчини — беше променено по отношение на съдържанието на мазнини в сухото вещество. Поради сложния характер на контрола на параметъра „мазнини в сухото вещество“ напред ще се посочва не съдържанието на мазнини в сухото вещество, а общото съдържание на мазнини в готовия продукт. От гледна точка на потребителите този параметър е по-съществен. Новият запис за съдържанието на мазнини е: „Общо съдържание на мазнини: минимум 11 теловни процента“.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

2. Точка 4.2 от резюмето: Посочването на съдържанието на афлатоксини се изменя така, че формулировката винаги да съответства на общозадължителните параметри по отношение на хранителните продукти: „Афлатоксин B1, B2, G1, G2: съдържанието трябва да отговаря на законовите изисквания.“
3. Точка 4.2 от резюмето: Терминологията и използваните овкусяващи суровини се уточняват, както следва:
- с цел да се осигури актуалност на терминологията терминът „втвърдена мазнина“ се заменя с термина „пекарска мазнина“,
 - поради икономически съображения или поради недостиг на пазара в тестото вместо ванилия може да се използва ванилин,
 - въз основа на проучване сред производителите беше установено, че някои от тях добавят в някои видове „Lomnické suchary“ („Ломнишки сухари“) канела или мускатов цвят. С настоящото заявление тези подправки се допълват към списъка на суровините, като същевременно от него се заличава съставката обезгорчено персико (обелени и стрити ядки от праскови и кайсии), тъй като вече не се произвежда.
4. Точка 4.2 от резюмето: От списъка на разновидностите на „Lomnické suchary“ се заличава продуктът „Lomnické suchary Dia“, тъй като съгласно действащата в Чешката република Наредба № 113/2005 относно начина на етикетиране на хранителни продукти и тютюневи изделия, изменена на 23 декември 2008 г., която отговаря на разпоредбите на Европейския съюз, не може да се използват наименования, които биха могли да доведат до объркване на обикновени хранителни продукти с хранителни продукти, предназначени за специален режим на хранене (член 4).
5. Точка 4.5 от резюмето: При извършените проверки бяха установени някои технологични неточности, както и една (вероятно печатна) грешка в указаното време за втасване. Тестото се оставя да втаса в намазани с мазнина форми приблизително само за 10 до 20 минути. Корекция се внася и по отношение на начина на печене: тъй като влажността и температурата зависят от използвания тип фурна, за да се запази качеството на „Lomnické suchary“, тези параметри следва да се коригират според съответния тип фурна. Съответната част от първоначалното описание на производството се заменя със следното: „Тестото се реже на парчета, от които се омесват продълговати хлебчета. Те се поставят в намазани с мазнина форми и се оставят да втасат за приблизително 10 до 20 минути, след което се пекат 30—45 минути във фурна, загрята на 200—250 °C.“
6. Точки 4.5 и 4.8 от резюмето: Във връзка с възстановяването на традиционната форма на продажба и с възможността да се използва различна форма на опаковане се изменят и изискванията по отношение на опаковането. Изречението „Сухарите се опаковат в алуминиево фолио за хранителни продукти и се поставят в картонена кутия с отпечатани върху нея надписи.“ се заменя със следното: „Сухарите се опаковат в алуминиево фолио за хранителни продукти и се поставят в картонена или тенекиена кутия с отпечатани върху нея надписи. Опаковането може да се извършва и по друг начин, който отговаря на вида продукт и задължителните разпоредби. Производителят може да продава част от своята продукция пряко на крайния потребител за непосредствена консумация, като в такъв случай не е необходимо сухарите да се опаковат в алуминиево фолио.“ Във връзка с това изискванията към етикетирането също се изменят, както следва: „Когато продуктът се опакова в кутии, върху етикета се обозначават наименованието „Lomnické suchary“ и разновидността на продукта. Наименованието „Lomnické suchary“ се изписва с по-едър шрифт от останалия текст. На поне една от стените на кутията се поставя изображение на сухарите. Когато продуктът се опакова по друг начин, включително когато производителят пряко продава единични сухари на потребителите, наименованието „Lomnické suchary“ и разновидността на продукта трябва да бъдат изписани по адекватен и изразителен начин“. Тази формулировка изцяло заменя първоначалната.
- Предвид гореспоменатата грешка във връзка с норма № ON 562890 (вж. промяна № 1), която беше изпратена като приложение № 8 към спецификацията, се заличават последните две изречения от точка 4.5 от спецификацията.
7. Поради настъпили промени в наименованието и адреса на сдружението на производителите, в контролния орган, отговарящ за контрола върху спазването на спецификацията, и в контролния орган, отговарящ за извършването на качествени и количествени анализи, тези данни също са актуализирани според действителното състояние.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽³⁾

„LOMNICKÉ SUCHARY“

ЕО №: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. **Наименование**

„Lomnické suchary“

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

Чешка република

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

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.4: Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

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

Продуктът „Lomnické suchary“ се произвежда в следните разновидности: „Lomnické suchary cukrované“ („Ломнишки сухари, посипани с пудра захар“), „Lomnické suchary oříškové“ („Ломнишки сухари лешникови“), „Lomnické suchary mandlové“ („Ломнишки сухари бадемови“), „Lomnické suchary arašídové“ („Ломнишки сухари фъстъчени“).

При органолептична оценка готовият продукт трябва да отговаря на следните изисквания:

Форма: филийки с максимална дебелина 18 mm

Повърхност: равномерно посипана с пудра захар

Цвят: златистокафяв при разчупване

Порьозност: умерена, без шупли, без твърди части и без остатъци от неразмесено тесто

Консистенция: твърда, крехка, хрупкава

Вкус и мирис: присъщи за съответната разновидност, с аромат на портокалова или лимонова кора. Продуктът не може да има привкус на загоряло, горчиво, застояло, нито какъвто и да било чужд привкус или аромат.

Физикохимични изисквания:

Максимално влагосъдържание: 4 тегловни процента

Минимално съдържание на захароза в сухото вещество: 33,5 тегловни процента

Минимално общо съдържание на мазнини: 11 тегловни процента

Максимално съдържание на пепел в сухото вещество: 0,80 тегловни процента

Максимално съдържание на „пясък“ в сухото вещество: 0,10 тегловни процента

Метали: арсен, кадмий, олово, живак — съдържанието трябва да отговаря на законовите изисквания.

Микробиологично изследване: пробите трябва да отговарят на действащите законови изисквания.

Афлатоксин В1, В2, G1, G2: съдържанието трябва да отговаря на законовите изисквания.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

Продуктът „Lomnické suchary“ е предназначен за пряка консумация. Той се произвежда от фино пшенично брашно (евентуално със захар), пекарска мазнина, мая, сухо мляко и сушени яйчни жълтъци, портокалова или лимонова кора, като според разновидността може да се добави канела, ванилия или мускатов цвят. Сушените жълтъци могат да се заменят с пресни яйчни жълтъци в

⁽³⁾ Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

равностоен процент от сухото вещество, а вместо ванилия може да се използва ванилин. Към отделните разновидности се добавят счукани лешници, бадеми или фъстъци. Изпечените сухарени филийки се овалват в пудра захар.

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

—

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

Целият производствен процес — от приготвянето на тестото до сушенето — трябва да се извършва при производителя, за да се запазят качеството и хигиената на продукта. Тъй като продуктът е крехък, технологията на производството не позволява някои от етапите да протичат на друго място.

Основни фази на технологичния процес: Суровините — подготвени според рецептата за съответната разновидност на продукта — се поставят в тестобъркачка. Разбъркват се добре, след което към тях се добавя предварително подготвената закваска и безвредна питейна вода и се замесва твърдо тесто. Тестото се реже на парчета, от които се омесват продълговати хлебчета. Те се поставят в намазани с мазнина форми и се оставят да втасат за приблизително 10 до 20 минути, след което се пекат 30—45 минути във фурна, загрята на 200—250 °C. Изпечените хлебчета се оставят да изстинат. След като омекнат, се нарязват на филийки с еднаква дебелина, всяка от които се овалва в пудра захар. След това сухарните филийки се сушат във фурна при температура 190—200 °C и след изсушаването се подреждат и изпращат за опаковане.

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

Сухарите се опаковат в алуминиево фолио за хранителни продукти и се поставят в картонена или тенекиена кутия с отпечатани върху нея надписи. Опаковането може да се извършва и по друг начин, който отговаря на вида продукт и задължителните разпоредби. Производителят може да продава част от своята продукция пряко на крайния потребител за непосредствена консумация, като в такъв случай не е необходимо сухарите да се опаковат в алуминиево фолио.

За да се запази по-дълго качеството на предназначените за експедиция продукти, те се опаковат веднага след като са произведени. Сухарите са крехки и лесно поемат влага. При транспортиране в големи количества има опасност от влошаване на качеството, т.е. натрошаване или овлажняване на продукта. Освен това е важно да се осигурят добри условия както за съхранението, така и за проследимостта му.

3.7. Специфични правила за етикетироване

Когато продуктът се опакова в кутии, върху етикета се обозначават наименованието „Lomnické suchary“ и разновидността на продукта. Наименованието „Lomnické suchary“ се изписва с по-едър шрифт от останалия текст. На поне една от стените на кутията се поставя изображение на сухарите. Когато продуктът се опакова по друг начин, включително когато производителят пряко продава единични сухари на потребителите, наименованието „Lomnické suchary“ и разновидността на продукта трябва да бъдат изписани по адекватен и изразителен начин.

4. Кратко определение на географския район

Окръг Семили (Semily), който включва градовете Ломнице над Попелкоу (Lomnice nad Popelkou), Високе над Изероу (Vysoké nad Jizerou), Яблонец над Нисоу (Jablonec nad Nisou).

5. Връзка с географския район

5.1. Специфични характеристики на географския район

Определеният географски район за производството на „Lomnické suchary“ се намира в подножието на планини, където в миналото населението се е препитавало предимно чрез земеделие и манифактура.

Първите исторически сведения за производството на „Lomnické suchary“ в определения географски район датират от 1810 г., когато в Ломнице над Попелкоу местният жител Михал Ина започва да произвежда сухари. Отначало трайното печиво се пече в домашни условия и се продава на пазарите. През втората половина на XIX-ти век (по-точно — 1856 г.), внукът на Ина въвежда машинното производство на „Lomnické suchary“ и снабдява с този продукт не само цяла Австро-Унгария, но и други европейски държави. През 1907 г. неговият син Йозеф Ина изгражда в Ломнице над Попелкоу фабрика, оборудвана с модерни за времето машини. Той обръща специално внимание на качеството на продукта. През 1942 г. фабриката е модернизирана, а през 1948 г. — национализирана. Производството

на сухари продължава в рамките на предприятието „Lomnický průmysl sucharů“ („Ломнишки завод за сухари“), което до 1958 г. се числи към обединението „Průmysl trvanlivého pečiva Praha“ („Заводи за трайно печиво — Прага“), а впоследствие — към „Čokoládovny Praha — Modřany“ („Заводи за шоколадови изделия — Прага — Модржани“).

След ноември 1989 г. обединението „Čokoládovny“ е приватизирано от дружеството „Nestlé“, което през 1994 г. прекратява производството на „Lomnické suchary“. През 1995 г. бива основано дружеството „Vekos“, чийто отговорен представител Ладислав Кодейшка мл. възобновява производството на „Lomnické suchary“. Той използва старите рецепти, предадени му от баща му, който е придобил професионалната си квалификация във фабриката на семейство Ина. През последните години се появиха нови дребни производители, които произвеждат „Lomnické suchary“ по стари рецепти, като например EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška. През септември 2005 г. беше основано и сдружение на производителите на „Lomnické suchary“.

5.2. Специфични характеристики на продукта

Външният вид и вкусът на „Lomnické suchary“ се обуславят от традиционните рецепти, които се използват над 200 години, както и от производствения опит, натрупан от жителите на определения географски район. Продуктът е специфичен и се произвежда само в определения географски район.

„Lomnické suchary“ се характеризират със специфични форма, вкус и външен вид. Овалването в пудра захар е присъщо изключително само за тях и не се прави в други райони. Това се отнася и за добавянето на бадеми, лешници и фъстъци. Традиционно високото качество се съчетава с отличен вкус. Продуктът е специфичен и се произвежда само в определения географски район.

Откакто съществува, той винаги се обозначава с наименованието „Lomnické suchary“, към което евентуално се добавя името на конкретния производител (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos и т.н.).

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

Двувековната история на производството на „Lomnické suchary“ в определения географски район е богато отразена в местния печат, както и в документацията, която се съхранява в Градския музей в Ломнице над Попелкоу. Трайната връзка между района на производство и качеството на „Lomnické suchary“ се потвърждава и от публикации като „Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou“ („Ломнице над Попелкоу — град на сухарите и текстила“), издадена през 1946 г. в Бърно от Йозеф Мизера и съдружници, и „Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.“ („Описание и история на окръг Ломнишки над Попелкоу“) от Йозеф Фучик, излязла през 1926 г. За тази връзка говорят и листовки от различни периоди, детски стихчета, покана за изложение, благодарствено писмо от един от президентите, както и препратки в интернет. На световното изложение в Париж през 1927 г. Йозеф Ина получава за своите „Lomnické suchary“ Голямата награда. Още в края на XIX-ти и в първата половина на XX-ти век продуктът „Lomnické suchary“ е познат с това наименование в Австрия, Германия и Италия. В периода между двете световни войни той бива изнасян и в Америка. Понастоящем „Lomnické suchary“ се доставят от определения географски район до почти всяка точка в Чешката република. В течение на цялата история на продукта в производството му в различна степен участват потомците на семейство Ина — неговите първи производители. Поради уникалния си характер през 2003 г. наименованието „Lomnické suchary“ беше регистрирано в Чешката република като наименование за произход под номер 198.

Препратка към публикуваната спецификация

(Съгласно член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽⁴⁾)

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=211&plang=cs>

⁽⁴⁾ Виж бележка под линия на стр. 3.

EUR-Lex (<http://new.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 подготовителните законодателни актове.

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG