

Официален вестник

на Европейския съюз

C 260



Издание
на български език

Информация и известия

Година 57

9 август 2014 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2014/C 260/01	Съобщение на Комисията относно финализирането на процеса на ограничаване на четирите фталата (DEHP, DBP, BBP и DIBP) съгласно Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH) ⁽¹⁾ 1
2014/C 260/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾ 5
2014/C 260/03	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility) ⁽¹⁾ 5
2014/C 260/04	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7320 — PAI Partners/DVD Participations) ⁽¹⁾ 6
2014/C 260/05	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe) ⁽¹⁾ 6
2014/C 260/06	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind) ⁽¹⁾ 7
2014/C 260/07	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7137 — EDF/Dalkia en France) ⁽¹⁾ 7
2014/C 260/08	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7290 — Apple/Beats) ⁽¹⁾ 8

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

IV Информация

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

Европейска комисия

2014/C 260/09	Обменен курс на еврото	9
2014/C 260/10	Обобщение на решения на Комисията относно разрешителни за пускане на пазара за употреба и/или разрешителни за употреба на вещества, изброени в приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH) (публикувано в съответствие с член 64, параграф 9 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Съвета)	10

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2014/C 260/11	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7291 — Versalis/Novamont) — Дело — кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	12

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2014/C 260/13	Публикация на заявление в съответствие с 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	13
---------------	---	----

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

2014/С 260/14	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	17
2014/С 260/15	Публикация на заявление 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	24
2014/С 260/16	Приключване на процедурата по жалба СНАР (2010) 723	33

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

СЪОБЩЕНИЕ НА КОМИСИЯТА

относно финализирането на процеса на ограничаване на четирите фталата (DEHP, DBP, BBP и DIBP) съгласно Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH)

(Текст от значение за ЕИП)

(2014/C 260/01)

1. ВЪВЕДЕНИЕ

На 14 април 2011 г., в съответствие с член 69, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 ⁽¹⁾ (REACH), Дания представи в Европейската агенция по химикалите (ЕЧА) досие в съответствие с изискванията на приложение XV, във връзка с предложение за ограничаване. Предложението бе да се ограничи на равнището на ЕС пускането на пазара на изделия, предназначени за използване в затворени помещения, и на изделия, способни да влязат в пряк контакт с кожата или лигавиците, които съдържат един или повече от четирите фталата в концентрация, по-висока от 0,1 тегловни % от всички пластифицирани материали. Четирите фталата са, както следва: DEHP (бис(2-етилхексил)фталат; CAS № 117-81-7; ЕО № 204-211-0); DBP (дибутилфталат; CAS № 84-74-2; ЕО № 201-557-4); BBP (бензилбутилфталат; CAS № 85-68-7; ЕО № 201-622-7); DIBP (диизобутилфталат; CAS № 84-69-5; ЕО № 201-553-2); Дания счита, че поради токсичността на тези фталати за репродукцията и някои техни свойства, водещи до ендокринни смущения, присъствието им в определени изделия и комбинираната експозиция на тези вещества представляват риск за човешкото здраве, който не е контролиран адекватно, а това налага да се предприемат действия на равнището на ЕС.

На 15 юни 2012 г., в съответствие с член 70 от регламента REACH, Комитетът за оценка на риска (КОР) към ЕЧА прие с консенсус своето становище по предложеното ограничение. В становището си КОР е на мнение, че предложеното ограничение не е оправдано поради факта, че наличните данни не сочат, че през 2012 г. съществува риск от комбинирана експозиция на четирите фталата. Според КОР съществуващите регулаторни изисквания и последвалата намаляла употреба допълнително намаляват експозицията, който процес се очаква да продължи и с оглед на изискванията за получаване на разрешение, въведени по отношение на тези фталати за периода от следващите няколко години.

На 5 декември 2012 г., в съответствие с член 71 от регламента REACH, Комитетът за социално-икономически анализ (КСИА) към ЕЧА прие с консенсус своето становище по предложеното ограничение, в което стига до заключението, че няма основание за оказване на подкрепа на предложеното ограничение. Това заключение се основава на описаното по-горе становище на КОР.

На 19 декември 2012 г., в съответствие с член 72 от регламента REACH, ЕЧА представи на Комисията становищата на КОР и КСИА.

Съгласно член 73, параграф 1 от регламента REACH, ако условията, установени в член 68, са изпълнени, Комисията изготвя проектоизменение на приложение XVII в рамките на 3 месеца от получаването на становището на КСИА.

⁽¹⁾ Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 18 декември 2006 г. относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH), за създаване на Европейска агенция по химикали, за изменение на Директива 1999/45/ЕО и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 793/93 на Съвета и Регламент (ЕО) № 1488/94 на Комисията, както и на Директива 76/769/ЕИО на Съвета и директиви 91/155/ЕИО, 93/67/ЕИО, 93/105/ЕО и 2000/21/ЕО на Комисията (ОВ L 396, 30.12.2006 г., стр. 1).

Четири фталата са класифицирани като токсични за репродукцията категория 1B съгласно приложение VI към регламента CLP ⁽¹⁾. Подобно на други токсични за репродукцията вещества от категория 1B и в съответствие с вписване 30 от приложение XVII към REACH, четирите фталата не могат да бъдат пускани на пазара или употребявани като такива като съставки на други вещества или в смеси, които се доставят на масовия потребител, когато концентрацията на един от тези фталати е по-голяма или равна на 0,3 %.

Използването на три от тези фталати (DEHP, DBP и BBP) в играчки и артикули за деца е ограничено от вписване 51 от приложение XVII към регламента REACH. В рамките на клаузата за преразглеждане, включена в това вписване, по искане на Комисията през 2010 г. ЕCHA разгледа въпроса дали с оглед на новите научни данни това вписване следва да бъде променено. Беше направено заключение ⁽²⁾, че наличната нова информация за видовете употреба и експозицията на посочените три фталата не хвърля нова светлина върху вече извършените оценки, послужили като основа за тези ограничения. Беше направено също така заключението, че тази нова информация не сочи каквато и да било необходимост от спешно преразглеждане на съществуващото ограничение.

2. ОСНОВНИ АСПЕКТИ, ВЗЕТИ ПОД ВНИМАНИЕ ОТ КОМИСИЯТА ПРИ НЕЙНАТА ОЦЕНКА

Когато правеше своите изводи във връзка с това дали са спазени условията, определени в член 68 от регламента REACH, и дали съответно ограничение е обосновано, Комисията взе по-специално под внимание следните по-важни аспекти, засегнати в досието относно ограничението и в становищата на комитетите.

На първо място, не е било лесна задача за КОР да излезе със заключение относно това доколко четирите фталата допринасят за проблемите, свързани с евентуално безплодие, и за увеличения брой хормонално зависими ракови заболявания, наблюдавани при хора. Всъщност наличните резултати от епидемиологични изследвания при човека не позволяват да се направи заключение относно съществуването на пряка причинно-следствена връзка между проученото въздействие (главно анти-андрогенно) и експозицията на четирите фталата. От друга страна, КОР признава, че въз основа на данните от проведени изследвания при животни, няколко ефекта изглеждат са свързани с анти-андрогенен механизъм на действие. На тази основа Комитетът е преценил, че всички тези ефекти са от значение и е избрал най-осезателните от тях, за да послужат за определяне на нивото на експозиция на дадено вещество, над което хората не бива да бъдат излагани на въздействието му (получени недействащи дози, DNEL). При все това КОР е преценил, че получените DNEL са били надценени поради няколко подробно разяснени в становището причини, като използването на умерени първоначални нива на дозата ⁽³⁾.

На второ място, в рамките на оценката на експозицията КОР е направил оценка на предложените сценарии в досието относно ограничението, според които експозицията на фталатите, съдържащи се в изделията, може да е следствие от пряк контакт с тези изделия и с прах и въздух в помещенията, съдържащи четирите фталата. Експозицията при хранителен прием също е била включена в оценката.

КОР е преценил, че оценъчните нива на експозицията, получени по описан в досието относно ограничението модел, са твърде песимистични и ненадеждни поради няколко подробно разяснени в неговото становище причини. Поради това изчислените коефициенти на характеристиката на риска (KXP), свързан с експозиция на изделия, със средата в затворени помещения и с хранителен прием, се считат за надценени.

С цел постигане на по-добро представителство на общото/комбинираните нива на четирите фталата, на които е изложено населението, КОР е взел под внимание биомониторинговите изследвания при хора, предоставени в досието относно ограничението, представено в съответствие с изискванията на приложение XV, както и по време на процеса на ограничаване, за да направи оценка на нивата на експозицията. Изчислените чрез използване на тези биомониторингови данни оценъчни нива на експозицията са дали комбинирани KXP за четирите фталата от 1,59 при деца и 1,23 при възрастни (реалистичен най-неблагоприятен случай), което сочи, че наличният риск е над 1. КОР признава, че биомониторинговите данни биха могли да доведат до известно подценяване на действителните стойности на експозицията, тъй като данните са налични само за относително малък брой хора, не обхващат всички възрастови групи и вероятно не отразяват ситуацията в цяла Европа (понеже данните са били налични само за Германия и Дания). КОР обаче е преценил, че тъй като наличните биомониторингови изследвания са свързани с проби, взети преди 2007 г., оценката на експозицията не отразява

⁽¹⁾ Регламент (ЕО) № 1272/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно класифицирането, етиктирането и опаковането на вещества и смеси, за изменение и за отмяна на директиви 67/548/ЕИО и 1999/45/ЕО и за изменение на Регламент (ЕО) № 1907/2006 (ОВ L 353, 31.12.2008 г., стр. 1).

⁽²⁾ http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf.

⁽³⁾ NOAEL (ниво без наблюдаван неблагоприятен ефект) или LOAEL (най-ниска доза, при която се наблюдава неблагоприятен ефект).

сегашната ситуация и същата е надценена с оглед на прилагането на законодателството на ЕС относно присъствието на фталати в материалите, предназначени за контакт с храни⁽¹⁾, в козметиката⁽²⁾ и в артикулите и играчките за деца⁽³⁾, за което се очаква да е довело до намаляване на експозицията.

Както се посочва в становището на КОР, между 2007 г. и 2010 г. е налице намаление с 40 % на присъствието на четирите фталата в произведените в ЕС изделия, намаление с 13 % на присъствието на четирите фталата във внесените в ЕС изделия и намаление с 35 % на количеството на четирите фталата в изделията, предлагани на пазара в ЕС. Също така в него се отбелязва, че изчислените КХР са следствие от експозиция на всички изделия, съдържащи фталати, включително онези от тях, за които в предложението не се предвижда ограничение. Поради това КОР е направил заключението, че изчислените КХР над 1 като цяло представляват надценяване на сегашната ситуация.

КОР и КСИА също така отбелязват, че по отношение на много приложения постепенното излизане от употреба на четирите фталата и/или на фталатите като цяло вече е факт или е в ход. Освен това, въз основа на няколко различни сценария, КСИА е направил прогнозни разчети за количествата от четирите фталата, които ще присъстват в изделията, предлагани на пазара в ЕС през 2015 г. и 2020 г. Тези прогнозни данни говорят за значително и трайно във времето намаляване на присъствието на четирите фталата в изделията в ЕС. На тази основа КОР е направил заключението, че това намаляване ще позволи допълнително да се намали експозицията до ниво, което не носи риск за здравето на човека. КСИА също е на мнение, че тъй като основният фактор за заместване е законодателството на ЕС — като например законодателството относно класификацията на четирите фталата като токсични за репродукцията, законодателството на ЕС за ограничаване на употребата им в играчки и артикули за деца, както и законодателството на ЕС в областта на материалите от пластмаси, предназначени за контакт с храни — замената на четирите фталата с други пластификатори се очаква да продължи поради включването на тези фталати в списъка на кандидат-веществата, пораждащи сериозно безпокойство, в съответствие с член 59 от REACH, и приложение XIV към REACH и поради обстоятелството, че при подаване на заявление за разрешаване задължително трябва да се представи план за заместване, ако са налице подходящи алтернативи. Други пазарни фактори, като например тенденцията за използване на пластификатори без съдържание на фталати и несигурността по отношение на цената в дългосрочен план, както и по отношение на наличието на суровини за производството на фталати, допринасят за тенденцията към заместване.

В становището си КСИА отбелязва, че не е могъл да направи оценка на пропорционалността на предложеното ограничение, предвид липсата на информация, която да послужи за тази цел, в досието относно ограничението, отговарящо на изискванията на приложение XV, и която да е събрана по време на процеса на ограничаване. Не са приведени доказателства, нито са оценени ползите от предложеното ограничение, свързани с възможно намаляване на ефектите за здравето. Информацията, с която разполага КСИА, не е позволила да се направи оценка на потенциалните екологични ползи от предложеното ограничение. По отношение на разходите във връзка със заместването, понасяни от промишлеността, КСИА намира, че цените на алтернативните решения (включително пластификатори на основата на фталати и тта-без фталати) в общия случай са по-високи от порядъка на 0—30 %. КСИА е разполагал с ограничена информация по отношение на преработката на рецептурата и други съответни разходи за заместване, предвид голямото разнообразие от приложения. Като цяло, КСИА е пресметнал, че алтернативите решения са технически достъпни на приемлива цена за повечето приложения. Предложеното ограничение обаче може да има неблагоприятно икономическо въздействие върху сектора за рециклиране на изделия от PVC или да изисква повече време и ресурси във връзка със заместването в определени сектори (например авиокосмическата индустрия). КСИА също така отбелязва, че поради твърде широкообхватния характер на предложението не е доказано, че предложеното ограничение действително ще бъде най-подходящата мярка.

На 9 април и 12 юли 2013 г. Дания постави на вниманието на Комисията допълнителна информация, като поиска тази информация да бъде разгледана от Комисията преди да бъде взето решение. Централно място във въпросната информация заемат преди всичко данните от биомониторингови проучвания и присъствието на четирите фталата във внесените изделия. Комисията поиска от секретариата на ЕСНА да извърши предварителна оценка на това дали тези данни са в състояние да оборват становищата на КОР и КСИА.

В своята предварителна оценка секретариатът на ЕСНА стигна до заключението, че въз основа на отскоро наличните биомониторингови данни за датското население експозицията в тази държава членка през 2011 г. е намаляла наполовина спрямо стойностите от 2007 г., което потвърждава предположенията за низходяща тенденция и заключенията на КОР и КСИА. Други държави — членки на ЕС, обаче не направиха публично достояние биомониторинговите данни за своето население. ЕСНА счете за твърде преждевременна стъпка (тъй като не е предмет на партньорска проверка) евентуалното осигуряване на възможност за провеждане на задълбочен анализ и излизане с каквото и да било твърдо заключение и за оспорване на становищата на КОР и КСИА.

⁽¹⁾ Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на директиви 80/590/ЕО и 89/109/ЕО (ОВ L 338, 13.11.2004 г., стр. 4) и Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (ОВ L 12, 15.1.2011 г., стр. 1).

⁽²⁾ Директива 76/768/ЕО на Съвета от 27 юли 1976 г. относно сближаването на законодателствата на държавите членки, свързани с козметични продукти (ОВ L 262, 27.9.1976 г., стр. 169).

⁽³⁾ Директива 2005/84/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 14 декември 2005 г. (ОВ L 344, 27.12.2005 г., стр. 40), понастоящем фигурираща във вписване 51 от приложение XVII към REACH.

Освен това секретариатът на ЕСНА съчетава, че данните и допълнителните съображения, приведени от Дания във връзка с присъствието на фталати във внесените изделия, не позволяват да се направи заключение, различно от тези на КОР и КСИА. При все че бяха по-малко категорични, отколкото предполагаше КСИА, данните не опровергават предположението на КОР за низходяща тенденция по отношение на количеството фталати в изделията на пазара на ЕС, което изглежда се потвърждава от направената от ЕСНА предварителна оценка на биомониторинговите данни.

Въз основа на направената от секретариата на ЕСНА предварителна оценка на информацията, посочена от Дания в кореспонденцията ѝ от 9 април и 12 юли 2013 г., Комисията счита, че, като се имат предвид осъдността и предварителният характер на наличната информация, на този етап тези данни не могат да послужат като достатъчно основание за оспорване на становищата на КОР и КСИА.

3. ЗАКЛЮЧЕНИЯ

Съгласно член 73, параграф 1 от регламента REACH Комисията счита, че не са изпълнени условията, определени в член 68, поради което тя не изготви проект за изменение на приложение XVII и не излезе с окончателно решение в съответствие с процедурата, предвидена в член 73, параграф 2 от регламента REACH.

С регламента REACH се хармонизират условията или приложимите забрани за производство, употреба или пускане на пазара на химическите вещества, които са били подложени на предвидения в него процес на ограничаване (членове 69—73 от регламента REACH). Поради това, веднъж след като приключи процесът на ограничаване, държавите членки не трябва да запазват или въвеждат национални ограничения, различни от приетите на равнището на ЕС, отнасящи се до оценените рискове в досието относно ограничението, отговарящо на изискванията на приложение XV.

В конкретния случай с четирите фталата това означава, че тъй като Комисията реши да не приеме предложеното ограничение на равнището на ЕС, държавите членки не следва да запазят или въведат национални ограничения, предназначени да смекчат рисковете, които вече са били обект на оценка по време на процеса на ограничаване в ЕС.

Комисията припомня задължението на ЕСНА, след изтичане на срока на забраната (21 февруари 2015 г.) за четирите фталата, изброени в приложение XIV, да разгледа въпроса дали употребата на тези фталати в изделия поражда риск за здравето на човека или околната среда, който не е контролиран адекватно, в съответствие с член 69, параграф 2 от регламента REACH. При тази процедура също така ще бъде взета под внимание съдържаща се в становището на КОР препоръка да се следят пазарните тенденции, начините на употреба, натрупването на отрови в организма на базата на биомониторинг, съдържанието в изделията и миграцията от тях.

Комисията счита, че всички новопредоставени данни, включително новите биомониторингови данни, посочени от Дания в изявленията ѝ от 9 април и 12 юли 2013 г., ще бъдат оценени от ЕСНА в рамките на тази процедура. Комисията ще поиска от ЕСНА да започне тази процедура още преди датата на забрана за тези вещества.

В случай на възникнали опасения във връзка с това дали други фталати, които са класифицирани като токсични за репродукцията 1A/B, следва да бъдат повод за безпокойство или в случай че нови научни доказателства свидетелстват за наличието на неприемлив риск от експозицията на тези четири фталата, може да бъде оценен рискът за здравето на човека, произтичащ от общата комбинирана експозиция на всички класифицирани фталати, и това би могло да доведе до нов процес на ограничаване в съответствие с член 69 от регламента REACH.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV)****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 260/02)

На 5 август 2014 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32014M7266. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility)****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 260/03)

На 26 юни 2014 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32014M7202. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.7320 — PAI Partners/DVD Participations)****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 260/04)

На 4 август 2014 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32014M7320. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe)****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 260/05)

На 5 август 2014 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32014M7321. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление
(Дело M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind)
(Текст от значение за ЕИП)
(2014/C 260/06)

На 5 август 2014 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32014M7295. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление
(Дело M.7137 — EDF/Dalkia en France)
(Текст от значение за ЕИП)
(2014/C 260/07)

На 25 юни 2014 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на 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/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32014M7137. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.7290 — Apple/Beats)****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 260/08)

На 25 юли 2014 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32014M7290. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

8 август 2014 година

(2014/C 260/09)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	щатски долар	1,3388	CAD	канадски долар	1,4614
JPY	японска йена	136,45	HKD	хонконгски долар	10,3772
DKK	датска крона	7,4550	NZD	новозеландски долар	1,5791
GBP	лира стерлинг	0,79670	SGD	сингапурски долар	1,6751
SEK	шведска крона	9,2440	KRW	южнокорейски вон	1 381,25
CHF	швейцарски франк	1,2137	ZAR	южноафрикански ранд	14,3352
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	8,2446
NOK	норвежка крона	8,3600	HRK	хърватска куна	7,6470
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 766,43
CZK	чешка крона	27,825	MYR	малайзийски рингит	4,2843
HUF	унгарски форинт	313,72	PHP	филипинско песо	58,876
LTL	литовски литас	3,4528	RUB	руска рубла	48,5790
PLN	полска злота	4,2010	THB	тайландски бат	43,022
RON	румънска лея	4,4435	BRL	бразилски реал	3,0632
TRY	турска лира	2,8920	MXN	мексиканско песо	17,7284
AUD	австралийски долар	1,4419	INR	индийска рупия	81,9212

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

Обобщение на решения на Комисията относно разрешителни за пускане на пазара за употреба и/или разрешителни за употреба на вещества, изброени в приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH)

(публикувано в съответствие с член 64, параграф 9 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Съвета ⁽¹⁾)

(2014/C 260/10)

Решения за издаване на разрешително

Дата на решението	Наименование на веществото	Титуляр на разрешителното	Номер на разрешителното	Разрешена употреба	Дата на края на периода за преразглеждане	Мотиви за решението
7 август 2014 г.	бис(2-етилхексил)фталат (DEHP) EO №: 204-211-0 CAS №: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 0BJ UNITED KINGDOM	REACH/14/1/0	Третиране на противодифузионна смес, съдържаща DEHP по време на дифузионното заваряване и производството на лопатки на вентилаторите на турбовентилаторни самолетни двигатели	21 февруари 2022 г.	— Рискът е адекватно контролиран в съответствие с член 60, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1907/2006. — Към настоящия момент не съществуват подходящи алтернативи и все още се търсят технически осъществими алтернативи в рамките на 5—10 годишна програма за научни изследвания.

⁽¹⁾ ОВ L 396, 30.12.2006 г., стр. 1.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.7291 — Versalis/Novamont)

Дело — кандидат за опростена процедура

(Текст от значение за ЕИП)

(2014/C 260/11)

1. На 1 август 2014 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 и вследствие на препращане съгласно член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета⁽¹⁾, чрез която предприятието Versalis S.p.A. (Versalis, Италия), контролирано от ENI S.p.A. (ENI, Италия), и предприятието Novamont S.p.A. (Novamont, Италия) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- Versalis се занимава с производство и продажба на широка гама от нефтохимични продукти, както и с продажба на лицензи, свързани с технологии и ноу-хау на предприятието. Versalis е изцяло притежавано дъщерно дружество на ENI, италианско мултинационално дружество за петрол и газ, извършващо дейности в множество сфери, измежду които ядрената енергия, енергетиката, химичните вещества, пластмасите и рафинирането,
- Novamont е италианско дружество, занимаващо се с производство на биопластмаси въз основата на биопроductи и биологично разгражими полимери, които са получени изцяло или частично от възобновяеми ресурси.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

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. Забележките 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 посочване на референтен номер M.7291 — Versalis/Novamont, 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 за сливанията).

(²) ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)
Дело кандидат за опростена процедура
(Текст от значение за ЕИП)
(2014/C 260/12)

1. На 4 август 2014 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 ⁽¹⁾ на Съвета, чрез която предприятията Oji Holdings Corporation („OJI“, Япония) и Innovation Network Corporation of Japan („INCJ“, Япония) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над направлението на дейност за целулоза, хартия и опаковки (Pulp, Paper & Packaging Business) на Rank Group Limited („PPP Business“, Нова Зеландия) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие OJI: производство на целулоза и продукти от хартия,
- за предприятие INCJ: публично-частно партньорство, предоставящо финансова подкрепа (капитал за растеж и рисков капитал), както и технологична и управленска подкрепа за предприятия от следващо поколение,
- за PPP Business: производство на целулоза и продукти от хартия, които се реализират главно на пазара в Нова Зеландия, Австралия и Азия; логистични услуги и събиране и преработване на отпадъчна хартия.

3. След предварително проучване Европейската комисия констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламента за сливанията ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

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

Забележките трябва да бъдат получени от Европейската комисия не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Европейската комисия по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата с позоваване на M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business 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 („Регламентът за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление в съответствие с 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

(2014/C 260/13)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

„Potjesvlees uit de Westhoek“

ЕО №: BE-PGI-0005-01130 — 10.07.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Potjesvlees uit de Westhoek“

2. Държава членка или трета държава

Белгия

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас: 1.2 Месни продукти

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

Общо описание:

„Potjesvlees uit de Westhoek“ е подкиселен месен желиран продукт, съдържащ три вида бяло месо — пилешко, телешко и заешко. Съотношението между месо и желе е съответно най-малко 60 % и 40 %.

Външен вид:

Прозрачно, светлооцветено желе с малки и големи парченца варено бяло месо, евентуално с кост. Цветът на месото може да варира от ярко бял до сивкаво бял. За украса могат да се използват резенчета лимон. Желето може да съдържа парченца лук, моркови, праз или целина.

Органолептични свойства:

„Potjesvlees uit de Westhoek“ има основно вкус на варено бяло месо и на неговия бульон. Желето е леко кисело.

⁽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.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

„Potjesvlees uit de Westhoek“ се приготвя от следните съставки:

Месо:

- пилешко (максимум 70 %)
- заешко (минимум 15 %)
- телешко (минимум 15 %)

Желе:

- вода
- подкиселяващи съставки: лимонов сок и/или бяло вино и/или оцет
- желатин: максимум 100 грама на литър бульон
- ароматизиращи съставки:
 - зеленчуци: лук, моркови, праз и целина
 - могат да се добавят следните билки: машерка, дафинов лист, магданоз, карамфил, кардамон, кориандър и кърри
 - черен пипер и/или лют червен пипер
 - сол

Продуктът не съдържа никакви оцветители или консерванти.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

3.5. Специфични етапи, през които трябва да премине производството в определения географски район

Всички етапи от приготвянето на „Potjesvlees uit de Westhoek“ протичат в определения район:

- приготвянето на бульона;
- варенето на месото;
- приготвянето на желето;
- дообработката.

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

—

3.7. Специфични правила за етиктиране

Върху етикета трябва да фигурира наименованието „Potjesvlees uit de Westhoek“ и логото на ЕС.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство е *Westhoek* и съседните крайбрежни общини в провинция Западна Фландрия в Белгия. Географският район обхваща следните общини: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hoogdele, Zonnebeke и Wervik.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

„Potjesvlees uit de Westhoek“ е продукт, който е неразривно свързан с посочения район. Той произхожда от местна домашна рецепта, която се основава на много стари желирани ястия. Уменията за приготвяне на „Potjesvlees uit de Westhoek“ се предават от поколения домакини във *Westhoek*, което го прави типично домашно ястие, сервирано по панаирите. Използването на пилешко, заешко и телешко месо превръща „Potjesvlees uit de Westhoek“ в празнично ястие, което от XIX век до периода след Втората световна война обикновените хора са могли да си позволят само веднъж или два пъти годишно. То е било особено предпочитано през лятото, по панаирите, тъй като е можело да се приготвя предварително в големи количества, а добавянето на подкиселяващи съставки му е придавало свежест и е спомагало за съхранението му.

След Втората световна война местните месари възприемат рецептата и започват да предлагат „Potjesvlees uit de Westhoek“ в своите магазини, което му позволява да се превърне от храна, сервирана по панаирите, във висококачествен колбасарски продукт, приготвян целогодишно от месари и колбасари като плънка за сандвичи, но и като самостоятелно ястие.

Westhoek, в близост до белгийското крайбрежие, е основна туристическа дестинация с ред силни кулинарни традиции, сред които и тази за „Potjesvlees uit de Westhoek“.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Вековната местна традиция е родила силно специфичен продукт, отличаващ се със своя светъл цвят и свеж вкус, получен чрез използване на:

— единствено бели меса, т.е. пилешко, заешко и телешко;

— бистър и светлоцветен бульон като основа за желето;

— оцет или лимон за белия цвят и за вкуса.

Тази комбинация от бяло месо, бистро желе и леко кисел привкус е типична за „Potjesvlees uit de Westhoek“, произвеждан в определения географски район.

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)

Връзката с географския район се основава на специфичните характеристики на „Potjesvlees uit de Westhoek“, произтичащи от местните знания и умения. Продуктът и неговата популярност са неразривно свързани с региона и неговия туризъм.

В книгата си от 1995 г. *De Belgische keuken* („Белгийската кухня“) авторите Дирк де Принс и Нест Мертенс свързват домашната рецепта на „Potjesvlees uit de Westhoek“ с испанското владичество над Белгия през XVI век. Студените, кисели ястия от риба, познати като *escavèches* във Валония и „Potjesvlees uit de Westhoek“ са всички тясно свързани с испанското ястие *escabeche*.

Домашната рецепта за „Potjesvlees uit de Westhoek“ дължи своята популярност и на специалистите, които я представят на търговски изложения и конкурси, където тя печели награди — *Slavakto* в Утрехт (1994 г.) и *Meat&Fresh Expo* в Белгия (2009 г.).

За да направят продуктите си още по-популярни, местните месари решават да създадат търговската асоциация *Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek* и съвместно да подадат заявление „Potjesvlees uit de Westhoek“ да бъде признат като традиционен фламандски регионален продукт. Това се случва през септември 2008 г.

Макар производството да е в малки мащаби и въпреки факта, че продуктът се продава главно в региона, със своята специфичност и популярност „Potjesvlees uit de Westhoek“ се е превърнал във важна кулинарна атракция на Западна Фландрия в туристическия регион *Westhoek*. *Toerisme Vlaanderen*, официалният орган по туризма на Фландрия, и *Westtoer*, туристическият орган на провинция Западна Фландрия, признават ролята на „Potjesvlees uit de Westhoek“.

- *Toerisme Vlaanderen*, чрез спружението *Tafelen in Vlaanderen*, включи „Potjesvlees uit de Westhoek“ в своя тригодишен план за действие (2011–2013 г.) за популяризиране на гастрономията във Фландрия.
- В туристическата брошура *West Flanders for Dummies* (Западна Фландрия на прост език) „Potjesvlees uit de Westhoek“ се посочва като типичен продукт от *Westhoek*.
- На страницата на провинцията в интернет — www.streekproductwestvlaanderen.be са изброени всички производители на „Potjesvlees uit de Westhoek“ и бурканчета с продукта се продават също в сувенирни кошнички с подаръци от областта.

Неговата популярност и значение за туризма се потвърждават от информацията за него в национални и международни туристически справочници. Той е включен например в картата на регионалните храни и продукти за 1999 г. на туристическия справочник *Michelin* за „Белгия и Великото херцогство Люксембург“, в ръководството *Ippa* за 1995 г. за белгийските регионални ястия и в ръководството *De Rouck* за регионалните продукти, публикувано през 2008 г.

Продуктът присъства в редица специализирани фламандски издания: *Vlaamse gerechten* от 1975 г., *De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen* от 2009 г. и в издаденото през 2010 г. *De oude Belgen in de keuken*.

Също и в предавания по националната телевизия: Йерун Мойс, известен фламандски телевизионен майстор-готвач, представи продукта в популярното вечерно шоу *De laatste show*. Различни програми за туризма във *Westhoek* също са му отделяли внимание.

Информация за „Potjesvlees uit de Westhoek“ има и онлайн: на новинарски сайтове, в рецепти, менюта, в рамките на панаири и т.н.

Описаната традиция присъства както във *Westhoek*, така и в съседна френска Фландрия, известна като Нор-Па-дьо-Кале във Франция, но рецептата на френския специалитет „Pot 'je vleesch“ е много различна от тази във *Westhoek*. Във френска Фландрия винаги се добавя и свинско месо и крайният продукт е кафеникав, понякога заради добавянето на карамел.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽³⁾)

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽³⁾ Вж. бележка под линия 2.

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

(2014/C 260/14)

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

„GARDA“

ЕО №: IT-PDO-0117-01142 – 6.8.2013 г.

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 с географския район
- ☒ Етикетиране
- ☐ Национални изисквания
- ☒ Друго:
 - добавени са изисквания относно гаранцията за произход и проследимостта на продукта;
 - добавени са сведения относно връзката на продукта с географския район, които преди това липсваха в спецификацията, но бяха посочени в резюмето.

2. Вид на изменението/измененията

- ☐ Изменение в единния документ или в резюмето
- ☒ Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- ☐ Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- ☐ Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фито-санитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 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.

3. Изменение/изменения:

Използване на наименованието „Garda“

Введена е възможността да се използва единното наименование „Garda“ за цялата продукция, произведена в определения географски район, с което се премахва задължението да се използват допълнителните географски обозначения.

Описание на продукта

Спецификацията на продукта е приведена в съответствие с действащата нормативна уредба на ЕС, като се въвеждат медиани на типичните показатели за метода, предвиден в Регламент (ЕО) № 796/2002, и се премахва старият метод на анализ, който вече не е актуален. За да бъдат тези показатели разбираеми за потребителите, е добавено общото органолептично описание на маслото със ЗНП „Garda“.

Общата максимална киселинност, изразена като олеинова киселина, е уеднаквена и установена на по-ограничаващата стойност от максимум 0,5 % за цялата продукция „Garda“ — стойност, която преди това се изискваше само за продукта „Garda Trentino“. Уеднаквяването на този параметър ще насърчи още повече предприятията производители да се стремят към висококачествена продукция.

Максималната стойност на пероксидното число е уеднаквена на 14 — границата, която също се изискваше преди това само за продукта „Garda Trentino“.

Стойността на олеиновата киселина е премахната, тъй като не е от съществено значение за определяне на качеството на маслото „Garda“; освен това получените през последните години аналитични резултати показаха, че стойността на този параметър не е постоянна и като средна стойност е по-ниска в сравнение с минали години, което изглежда се дължи на повишението на средните температури и на съответното намаление в количеството на валежите.

Поради това беше предпочетено да не се запазва изискването за минимална стойност в спецификацията на продукта.

Метод на производство

Поправен беше пропускът по отношение на традиционния термин Frantoio, изписван отстраня до сорта Casaliva; този термин е бил пропуснат по грешка в първоначалното заявление от 1996 г. за „Garda Orientale“, но фигурира при „Garda Bresciano“ и „Garda Trentino“.

За използването на името Frantoio като традиционно название на маслините, заедно с Casaliva или вместо него, свидетелстват сортовите списъци на общините по източния бряг на езерото, които се съдържат в документи за маслинопроизводството от 80-те години на XX в.

По същата причина е необходимо да се коригира терминът „Less“ или „Lezzo“ — стари синоними на Leccino, като се заменят с „Leccino“.

С поправянето на грешките става възможно да се определи следният сортов състав за единното наименование „Garda“, за „Garda Orientale“ и за „Garda Bresciano“: Casaliva, Frantoio и Leccino с минимален дял 55 %; в маслиновите насаждения могат да присъстват и други сортове, с максимален дял 45 %.

Тази поправка не изменя действителния сортов състав на маслиновите насаждения, тъй като отразява реалните условия на маслинопроизводството в общините на източния бряг на езерото Гарда и не води до разлики в произвежданото масло, което запазва своята еднородност за цялото наименование „Garda“, с изключение на „органолептични разлики, доловими само от експерти“, както е посочено в първоначалния документ от 1996 г.

Внесена е яснота по отношение на добивите, които ясно и окончателно са повишени от 5 000 на 6 000 kg/ha. На практика в продуктова спецификация се предвиждаше възможност за увеличаване на добивите при производството на маслини с 20 %, т.е. още от 1996 г. се предвиждаше възможност да се произвеждат до 6 000 kg/ha.

Научните и историческите данни за производството действително показват, че при реалните условия за производство на маслини около езерото Гарда се получават добиви до 6 000 kg/ha и добив на масло до 25 %. Агрономични изследвания още от 90-те години на XX в. са показали, че техниките на напояване и листно торене позволяват да се получат по-високи добиви, надхвърлящи 6 000 kg/ha, без признаци за понижаване на качеството на маслото.

Напредъкът на изследванията във връзка с подхранването на маслиновите дървета показва, че балансираното торене и преди всичко напояването, съчетани с рационален метод на резитба, дават възможност за ранно встъпване на дърветата в плододаване, като по този начин се повишават производителността на хектар и добивът на масло, без да се променя качеството.

Премахнати са процедурите за деклариране на продукцията, тъй като се основават на остарели нормативни разпоредби или се ръководят понастоящем от контролния орган.

Премахната е информацията доколко подходящи са маслиновите насаждения в различните зони за използване на съответните допълнителни географски обозначения; тази информация е излишна, тъй като това използване вече е уточнено в рубриката, отнасяща се до района на производство.

Данните относно доказателството за произход са включени в отделна рубрика на спецификацията.

По отношение на единното наименование „Garda“ е предвидена възможност за извличане на маслото в целия географски район.

Връзка с географския район

Добавени са сведения относно връзката с географската околна среда, която включва фактори на околната среда, природни и човешки фактори, присъстващи в спецификацията от 1996 г., с цел привеждането ѝ в съответствие с единния документ.

Етикетиране

Изменени са някои правила за етикетиране с цел да станат по-ясни и прозрачни както за производителите, така и за потребителите (размер на буквите).

Введена е възможност да се посочи върху етикета териториалното местонахождение на маслиновите насаждения, при условие че продуктът е получен изключително от маслини, набрани в указаните маслинови насаждения, и че върху етикета е посочено допълнителното географско обозначение.

Предвидена е възможност да се посочи върху етикета само единното наименование „Garda“, без задължение да се посочва едно от трите допълнителни традиционни географски обозначения — Bresciano, Orientale или Trentino.

Введена е също така възможността за изобразяване на езерото Гарда върху етикета.

Предвидена е възможност да се използват метални съдове, подходящи за търговия с хранителни продукти, а също и с цел по-доброто съхранение на продукта.

Въвежда се задължително използване на логото на наименованието.

Координати на контролните органи

Въведени са координати за връзка с контролния орган.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

„GARDA“

ЕО №: IT-PDO-0117-01142 – 6.8.2013 г.

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование на продукта

„Garda“

⁽³⁾ Вж. бележка под линия 2.

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.5. Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни мазнини и др.)

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

Защитеното наименование за произход „Garda“, придружено по желание от едно от допълнителните географски обозначения „Bresciano“, „Orientale“ или „Trentino“, е запазено за необработеното маслиново масло „extra virgin“ със следните характеристики:

- цвят от зелен до жълт, повече или по-малко наситен,
- средно силен или лек плодов аромат,
- плодов вкус,
- сладки нотки и типичен бадемов послевкус.

Химична оценка:

- максимална киселинност (изразена като олеинова киселина): 0,5 %,
- максимално пероксидно число: $\leq 14 \text{ Meq O}_2/\text{kg}$.

Органолептична оценка (по метода COI):

Интервал на медианата

	Мин.	Макс.
— плодов аромат на зелени/зрели плодове	> 0	≤ 6
— бадемов послевкус	> 0	≤ 5
— горчивина	> 0	≤ 5
— лютивина	> 0	≤ 6

Медианата на дефектите при органолептичната оценка трябва да бъде равна на нула.

Суровини (само за преработени продукти)

Необработеното маслиново масло „extra virgin“ с наименованието „Garda“, евентуално придружено от едно от допълнителните географски обозначения „Bresciano“, „Orientale“ или „Trentino“, се получава от следните сортове маслини, растящи самостоятелно или смесено в маслиновите насаждения и имащи следните характеристики:

- Casaliva, Frantoio, Leccino с минимален дял 55 % и други сортове, растящи в маслиновите насаждения, с максимален дял 45 % — за наименованието „Garda“, за „Garda Bresciano“ и за „Garda Orientale“,
- Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino с минимален дял 80 % и други сортове, растящи в маслиновите насаждения, с максимален дял 20 % — за „Garda Trentino“.

3.3. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

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

Всички етапи на производствения процес (отглеждане и беритба на маслините, извличане на маслото) трябва да се извършват в определения географски район.

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

С цел да се запазят специфичните характеристики на продукта през всички етапи и да се гарантира спазване на изискванията за качество, опаковането на маслото „Garda“ трябва винаги да се извършва в рамките на географския район, определен в точка 4. Производителите от района знаят точно как реагира маслото на етапите на предварително опаковане и опаковане, например продължителността и начините на филтриране и декантиране и температурата на опаковане; такова опаковане в района за целите на производствения процес позволява освен това да се гарантира запазването на органолептичните характеристики, които в противен случай бързо биха се променили при контакт с въздуха. Необработеното маслиново масло „extra virgin“ със защитено наименование за произход „Garda“ трябва да се пуска за консумация в стъклени или метални съдове с вместимост не повече от 5 литра.

3.6. Специфични правила за етиктиране

Върху етикета на опакования продукт трябва да е изписан с ясни и незаличими букви, с размери, по-големи от всички останали надписи, следният текст: „Garda“ и „Denominazione di Origine Protetta“ („Защитено наименование за произход“) или неговият акроним „DOP“ („ЗНП“).

Този текст може евентуално да се придружава върху етикета от едно от допълнителните географски обозначения „Bresciano“, „Trentino“ или „Orientale“ само ако маслото е произведено изцяло от маслини, произхождащи от същия район, и ако операциите по пресоване и опаковане са били осъществени в същия район, съответстващ на обозначението.

Възможно е върху етикета да бъде посочено териториалното местонахождение на маслиновите насаждения, при условие че продуктът е получен изключително от маслини, набрани в указаните маслинови насаждения, и че върху етикета е посочено допълнителното географско обозначение.

Използването на имена на стопанства, кооперативи, чифлици и техните териториални местонахождения е разрешено само ако продуктът е получен изключително от маслини, набрани в маслиновите насаждения, които са част от стопанството.

Към защитеното наименование за произход „Garda“ е забранено да се добавят качествени прилагателни, като например „fine“ (фин), „scelto“ (избран), „selezionato“ (селекциониран), „superiore“ (превъзходен). Разрешено е използването на имена, фирмени наименования, частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не са такива, че да въведат потребителя в заблуждение.

Разрешено е изобразяването на езерото Гарда върху етикета.

Задължително е да се посочи върху етикета годината на производство на маслините, от които е получено маслото.

Използването на логото на наименованието е задължително.

4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на маслото със ЗНП „Garda“ е разположен в провинциите Бреша, Верона, Мантуа и Тренто и обхваща териториите около басейна на езерото Гарда.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфични характеристики на географския район

Фактори, свързани с околната среда

Маслиновите дървета в областта на Гарда се отглеждат в амфитеатрална долина, образувана от моренни възвишения с ледников произход, които заобикалят околността на езерото Гарда, а на север очертават границата на планинската верига на Алпите. Терените с лице към езерото или на юг са заети почти изцяло от маслинови насаждения и лозя. Близостта до планините осигурява добро разпределение на валежите през цялата година, особено през пролетта и есента.

Общо взето климатът на района, силно повлиян както от присъствието на голямата водна маса на езерото, така и от осигуряваната от планинската верига защита, се характеризира с горещо, но не жарко лято и сравнително студена зима; той е толкова мек, че може да се определи като „мек средиземноморски климат“, с някои местни видове микроклимат. Маслинопроизводителният район в Гарда е всъщност най-северният район, в който се отглеждат маслини в света. Присъствието на езерото намалява разликата между дневните и нощните температури.

Исторически и човешки фактори

Традиционното отглеждане на маслини в областта Гарда е част от живота на хората, от кулинарните обичаи и от доходите на стопанствата, както е описано в многобройни документи.

Историческите свидетелства за знанията и уменията на хората във връзка с маслинените насаждения в Гарда датират от Ренесанса, когато благодарение на човешката дейност са се очертали характеристиките на земеделския и общия пейзаж около езерото Гарда. Именно през онази епоха започва новото оформяне на склоновете чрез изграждането на сложни системи, които стават истински „терасовидни“ конструкции с изглед към езерото Гарда, приспособени за отглеждането на маслинови дървета и толкова типични, че районът става прочут и започва да се нарича „Riviera degli Ulivi“ („маслиновата Ривиера“) след 1968 г.

Що се отнася до човешките традиции, както сред потребителите, така и сред производителите е обичайна традиционната употреба на едно от трите допълнителни географски обозначения „Bresciano“, „Trentino“ или „Orientale“ с цел по-добро обозначаване на „някои много важни територии от гледна точка на човешките и административните традиции“, както се посочва в документални източници.

Специфични характеристики на продукта

Маслото „Garda“ и маслините, от които то се произвежда, се характеризират с по-малко наситен и по-деликатен вкус и аромат в сравнение с маслата, произвеждани в други по-южни и по-топли райони, типични за маслиновата култура.

Маслото се цени от потребителите по-специално заради деликатния си, балансиран и хармоничен вкус и заради лекия и типичен бадемов послевкус, които го правят уникално по рода си и лесно разпознаваемо сред другите италиански масла със ЗНП.

Поради тези свои уникални характеристики то се използва в много рецепти, защото деликатният му вкус не доминира над вкуса на храната, а го засилва. То подхожда отлично на рибни ястия, бели меса, сурови и варени зеленчуци, варива, пресни или полуузрели сирена, месо за приготвяне на „carraccio“ („карпачо“) или „carne salada“ („осолено месо“), а също така е идеално за приготвянето на сладкиши.

5.2. 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)

Присъствието на планинската верига на север и на най-голямото италианско езеро прави климата близък до средиземноморския и смекчава влиянието на околната среда, което в противен случай — на географската ширина на района около езерото Гарда — би било неблагоприятно за развитието на маслиновите дървета. Доброто цялостно разпределение на валежите предпазва маслиновите дървета от недостиг на вода и предотвратява задържането й, което би било вредно както за растенията, така и за качеството на маслото.

Хълмистите терени с лице към езерото и на юг се затоплят лесно в края на зимата и така позволяват бързо възстановяване на вегетацията на маслиновите дървета; тези терени, както и „мекият средиземноморски тип“ на атмосферно-климатичните условия в района на Гарда, придават на маслините и маслото от Гарда вкус и аромат, които са по-малко наситени и по-деликатни в сравнение с маслата, получавани при условия на околната среда, характерни за разположените по-на юг топли райони. Тези характеристики на климата и околната среда допринасят за формиране на специфичната особеност на маслото — средно силен или лек плодов аромат с бадемов послевкус — която го прави уникално по рода си и лесно разпознаваемо за потребителите сред другите италиански масла със ЗНП.

Освен това в различните райони около езерото Гарда, простиращи се от равнината до планинските склонове, съществуват различни видове микроклимат, които, макар че запазват еднородността на специфичните характеристики на маслото за цялото наименование „Garda“, дават възможност да се проявят „органолептични разлики, доловими само от експерти“.

Знанията и уменията на производителите в рамките на целия производствен процес — от подготовката на терена, включително традиционното терасиране, до отглеждането и опаковането — дават възможност да се поддържат и съхранят специфичните характеристики на продукта, а именно неговата сладост и типичния бадемов послевкус.

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 ЗНП „Garda“ в Официален вестник на Италианската република, бр. 135 от 11 юни 2013 г.

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

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана), а след това — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

⁽⁴⁾ Вж. бележка под линия 2.

Публикация на заявление 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
(2014/C 260/15)

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

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

„BEAUFORT“

ЕО №: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

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
- ☒ Други: контрол

2. Вид на изменението/измененията

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

Етапите на подсирване, варене и пресоване, които не описват продукта, са преместени в рубриката „Метод на производство“. Разпоредбите относно съдържанието на мазнини и на сухо вещество са претърпели нова редакция, като то е представено в процентно изражение (съдържанието на мазнини е изчислено след пълното изсушаване на продукта, а това на сухо вещество — при продукта в узряло състояние).

⁽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.

Параграфът относно идентифицирането на питите е преместен в точка 4.4 от спецификацията, отнасяща се до идентифицирането на сирената. Новата редакция на тази рубрика не внася промяна по същество, а прави по-разбираема рубриката.

Географски район

Представянето на географския район е претърпяло нова редакция с цел да се предостави по-прецизна информация за географското местоположение на района.

Единствената промяна касае общината „Les Contamines-Montjoie“, по отношение на която е съставен списък на кадастралните райони на високопланинските пасища.

Добавена е като приложение една карта, изобразяваща географския район.

Доказателство за произход

Предвид настъпилите промени в националната законова и подзаконова нормативна уредба рубриката „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ е консолидирана и включва по-специално задълженията за деклариране и воденето на регистри във връзка с проследимостта на продукта и с наблюдението на условията на производство.

Проверката на съответствието със спецификацията на ЗНП „Beaufort“ се извършва въз основа на план за проверките, разработен от контролен орган.

Освен това, в тази рубрика са добавени и допълнени няколко разпоредби, свързани с регистри и декларациите, осигуряващи проследимостта на сиренето.

Идентификация на операторите:

Въведен е параграф, с който се уточняват условията за идентифициране на операторите.

Всеки оператор, изпълняващ настоящата спецификация, представя идентифицираща декларация. Тя се адресира до групата преди акредитирането му, като за целта се използва образец, одобрен от директора на Националния институт по произхода и качеството.

Проследяване на спазването на условията за производство:

Въведени са няколко параграфа, позволяващи да се гарантира проследимостта на сиренето и уточняващи подкрепящите документи:

- допълване и добавяне на разпоредби относно задълженията за деклариране,
- допълване и добавяне на разпоредби относно воденето на регистри и други документи, държани на разположение на контролните органи,
- добавяне на разпоредби относно другите средства за контрол.

В спецификацията са допълнени елементите за проследяване и задълженията за деклариране, необходими за познаването и проследяването на производството.

Идентификация на продуктите:

Параграфът е претърпял нова редакция и е допълнен, а разпоредбите относно казеиновите печати, са групирани в тази рубрика.

„Всяко сирене, предназначено за търговската мрежа под наименованието Beaufort, се идентифицира с поставяне на син казеинов печат с елипсовидна форма. Тя е с голям диаметър 100 mm и малък диаметър 55 mm. Поставя се върху стената на всяка пита още в началния етап на пресоването и трябва да носи следните надписи в черен цвят:

- думата France,
- думата „Beaufort“,
- идентификационни данни на производствения цех,
- месеца и годината на производство, посочени с цифри.

От двете страни на синия казеинов печат фигурират денят и месецът на производство, които трябва да останат четливи до края на минималния период на зреене.

Само групата има право да снабдява операторите с въпросните казеинови печати. Тези доставки се извършват веднъж в месеца или в началото на сезона, що се отнася до сезонно производство през летния период.

Казеиновите печати задължително се връщат на групата от всеки оператор, чиято акредитация е била временно или завинаги отнета.“

Тези промени позволяват да се даде по-точна информация за характеристиките на казеиновите печати, тяхното доставяне и изтегляне, както и за периода от време, през който те трябва да останат четливи върху сиренето.

Метод на производство

С оглед по-голяма яснота и прегледност, рубриките на метода на производство са променени. Прецизирано е определението за „стадо“, като сега този термин обхваща всички млекодайни крави в период на лактация или пресъхване.

Хранене:

Прецизиран е режимът на хранене, както следва:

- въведена е забрана за използването на цвеклови резанки във фуража. Това е направено, защото този хранителен продукт може да придаде лош вкус на млякото и да причини сериозни дефекти в сиренето (масленото),
- премахнати са кюспетата от копра и от палмистово масло и са заменени от тиквено и шафраново семе. Промяната се състои в замяната на кюспетата със субпродукти на маслодайните семена, отличаващи се с добра хранителна стойност,
- определени са наново техническите данни за състава на фуражните добавки вследствие актуализация на научните еталонни данни (INRA), като често са определени по-скоро като порядък от стойности, а не като „прицелна“ стойност (PDIE, PDIN, UFL и т.н.),
- въведена е разпоредба, позволяваща да се преразпредели на стадото в зимния период суроватка, получена в процеса на трансформиране на млякото от същото стадо в сирене. Става дума за хранителна добавка, представляваща интерес през зимния период поради хранителната си стойност,
- добавена е разпоредба относно минималния период на паша: млекодайните крави пасат след стопяването на снеговете, от момента, в който носещата способност на почвите позволи това, докато климатичните условия, носещата способност и наличието на тревна растителност го позволяват,
- добавено е уточнение, касаещо периода на хранителен преход. Между зимния период и периода на пашата се допуска междинен период от максимум 30 дни в годината, вместо 15 дни през пролетта и есента, през който основната дажба е съставена от пасишна трева и сено. Тази промяна позволява да се премине от зимния към летния режим на хранене, като се държи сметка за внезапните промени в климатичните условия.

Доене:

Въведени са някои уточнения, с които се забранява използването на определени продукти за грижа за вимето, а също и на дезинфекционни продукти, които е възможно да бъдат използвани за измиване на доилните съоръжения. Тези промени целят да се забранят продуктите на основата на етерични масла, които са с твърде силен аромат и е възможно да придадат лош вкус на сиренето. От друга страна, разпоредбите относно почистването на съоръженията премахват съществуващата до този момент неяснота по отношение на възможното използване от време на време на дезинфекциращи миешки препарати.

Млекопреработка:

Прецизирани са условията, на които трябва да отговарят суровините, влизащи в състава на „Beaufort“, а именно:

- термините „сурови“ и „подсирени“, които не са част от описанието на този етап от процеса, са използвани другаде в рубриката. Новата редакция допринася за по-доброто разбиране и прецизира условията за съхранение на млякото и времетраенето на това съхранение,

- внесено е допълнително уточнение по отношение на управлението на добавянето на охладено и на неохладено мляко, като специфична особеност на наименованието за произход „Beaufort“ е подсирването изцяло или наполовина на базата на топло мляко. Макар добавянето на мляко да става само веднъж дневно и за целта да се използва едновременно охладено и неохладено мляко, най-голямото издоено количество не трябва да превишава 135 % от другото издоено количество,
- принципът на събиране на млякото в рамките на два часа след доенето, чието спазване се поддава трудно на контрол, е заменен с принципа на максимален срок за подсирване, който лесно се поддава на контрол и фактически гарантира бързото подсирване от топло мляко още при пристигането му в мандрата. Подсирването трябва да се прави преди 12 ч. на обяд за сутрешното производство на сирене или преди 23 ч. за вечерното производство,
- въведено е допълнително уточнение по отношение на максималното количество мляко, което може да се използва с отлагане във времето за сиренето „Beaufort“, носещо означението „chalet d'alpage“. Що се отнася до сиренето „Beaufort“, произвеждано при специфични условия на производство с използването на означението „chalet d'alpage“, то се произвежда във възможно най-кратък срок след доенето. Максимум 15 % от общото количество издоено мляко при двете доенета в един и същ ден могат да бъдат прехвърлени, след охлаждане, от едно производство в следващото. Действително, във високопланинските пасища е обичайна и традиционна практика отложеното използване на малко количество мляко, за да се постигне балансираност на произведените количества от вечерта до сутринта на другия ден. Разпоредбата осигурява рамката за тази традиционна практика, като ограничава прехвърлянето до 15 % от общото количество издоено мляко при двете доенета, без да променя задължението за производство два пъти дневно,
- предвид това че приготвянето на закваската и на сирището е сред специфичните особености на наименованието (допълнителното варене на сиренината служи едновременно за развъждане на закваска (дрожди) и получаване на сирище), е въведено ограничение на възможността за използване, в случай на необходимост, на закупено сирище (в рамките на 30 % от подсиреното мляко във ваната).

Метод на производство:

Параграфът е претърпял нова редакция, което осигурява по-голяма прегледност на етапите на производство в тяхната последователност. В този параграф са въведени термините „сурово и пълномаслено“, за да се опише млякото. Прецизиран е принципът на „варене“.

Времетраенето на пресоването е установено на минимум 15 часа.

Зреене:

Параграфът е наново формулиран, с което се осигурява по-добра рамка за разпоредбите относно температурите във фазата на зреене. Заличена е разпоредбата относно измерването на влагосъдържанието. Действително, тази мярка се оказва слабо относима и съответно бе заменена от задължение във връзка с конкретна цел, каквато е получаването на кора чрез натриване на сиренето със солен разтвор.

Прецизиран е процесът на получаване на описаната по-горе коричка:

- след осоляване на повърхността с едра сол сиренето се изтърква със солен разтвор, наречен „morge“, който преди това е бил използван за изтъркване на правилно образувалите коричка сирена,
- посредством обръщане, повърхностно осоляване със саламура и редовно изтъркване.

След фазата на получаване на въпросната кора, поне веднъж седмично, тези манипулации продължават, за да се подпомогне образуването на коричката.

Предвид размера на сирената зреенето бе механизирено. Въпросното механизирание стана причина почти всички мандри да се откажат от повърхностното осоляване с едра сол, заменяйки го с повърхностно осоляване със саламура. Анализите показаха, че процентното съдържание на сол до голяма степен съвпада с анализирания преди това. Останалите промени са направени с чисто редакционна цел, без да отразяват промяна в практиките.

Етикетирание

Въведено е задължението за поставяне на логото „ЗНП“ на Европейския съюз.

Национални изисквания

Предвид настъпилите промени в националната законова и подзаконова нормативна уредба рубриката „Национални изисквания“ е представена под формата на таблица, съдържаща основните показатели за контрол, техните референтни стойности и метода за оценяването им.

Други

Аналитичен и органолептичен контрол на сирената: Въведени са разпоредби относно аналитичните и органолептичните проверки на тези продукти.

Препратки към структурите за контрол: Тази част е актуализирана с координатите на сертифициращия орган, отговарящ за контрола на ЗНП.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽¹⁾

„BEAUFORT“

ЕО №: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование

„Beaufort“

2. Държава членка или трета държава

Франция.

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

„Beaufort“ е сирене, произведено по технология за пресовано сирене, изключително от пълномаслено краве мляко, приготвено в сурово състояние. То е осолено в саламура, както и повърхностно, и е узрявало в течение на най-малко 5 месеца.

Консистенцията му е мека и маслена, с цвят от слонова кост до бледожълт, може да има известен брой фини хоризонтални браздички и малки шупли („яребичи очи“). Питите имат плоска форма с вдлъбната стена, тепло от 20 до 70 kg, диаметър от 35 до 75 cm и височина на стената от 11 до 16 cm. Гладката, чиста и твърда кора е с равномерен цвят от жълто до кафяво. „Beaufort“ съдържа не по-малко от 48 % мазнини след пълно изсушаване, като съдържанието на сухо вещество не трябва да бъде по-малко от 61 % в узряло състояние.

Всяко сирене, предназначено за търговската мрежа под наименованието „Beaufort“, се идентифицира с поставяне на син казеинов печат с елипсовидна форма и елементи за проследяване, изписани с хранително мастило. Сирената „Beaufort“, произведени съгласно условията, допускащи използването на качествено определение „chalet d'alpage“, трябва да имат, в допълнение към синия казеинов печат, квадратен червен казеинов печат, поставен на стената на противоположната страна спрямо синия казеинов печат.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Млякото, използвано за производството на „Beaufort“, трябва да бъде единствено от млекодайни стада, съставени от крави местни породи Tarine (другото местно наименование на породата Tarentaise) и Abondance, отговарящи на критериите от основния раздел на родословната книга или удостоверени като такива по признати фенотипни характеристики.

Суровините, влизащи в състава на сиренето „Beaufort“, са:

— сурово пълномаслено мляко

⁽¹⁾ Вж. бележка под линия 2.

- било неохладено, получено от последното доене,
- било получено от смесването на млякото от две последователни доенета, извършено в максимален срок от двадесет часа след първото доене, при което е претърпяло охлаждане на място, докато при последното доене млякото е неохладено;
- сирище, получено от наkisване на сиренината след варене. Ако се налага, може като добавка да се използва закупено сирище в рамките на 30 % от подсиреното мляко във ваната;
- закваска от термофилен тип, която се състои в основната си част от лактобактерии. Допълнителното варене на сиренината служи едновременно за развѣждане на закваска (дрожди) и получаване на сирище;
- сол, добавена при първо осоляване в течение на 20 до 24 часа в саламура, и след това при зреенето, под формата на едра сол или саламура.

За производството на сирене „Beaufort“ е забранено използването на всякакви други продукти.

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

Фуражът за стадото се състои:

- през зимния период от не по-малко от 13 kg сено дневно за една крава, средно за стадото, към които могат да се добавят 3 kg смляна суха люцерна. Допълнителният фураж не може да надхвърля 1/3 от теглото на средната основна хранителна дажба за лактиращото млекодаино стадо. Комбинираният фураж са висококалорични, богати на белтъчини фуражи и концентрирани фуражи с 16-процентно общо азотно съдържание. Те се правят от определени видове и нетрансгенни сортове и трябва да отговарят на следните технически характеристики: 0,89 UFL на килограм, 95 грама PDIN и 125 грама PDIE,
- през периода на пашата млекодаините крави пасат след стопяването на снеговете от момента, в който носещата способност на почвите позволи това, докато климатичните условия, носещата способност и наличието на тревна растителност го позволяват.

В долината допълнителното хранене е от същия вид както през зимния период и съответства на 2,5 kg дневно за една лактираща крава, средно за стадото. На високопланинските пасища допълнителното хранене е не повече от 1,5 kg дневно за една лактираща крава, средно за стадото, а преди 1 август то е съставено само от зърнени култури.

- между зимния период и периода на пашата се допуска междинен период от максимум 30 дни годишно, през който основната дажба е съставена от пасищна трева и сено.

Добавяне на фураж с произход извън района се прави само при необходимост. Най-малко 75 % от количеството сено и паша, необходимо за стадото, са от географския район, за да може най-малко 75 % от млекодобива да е от фуражи, произхождащи от района. Най-малко 20 % от годишните потребности от сено във връзка с храненето на млекодаините крави са с произход от географския район.

Ливадите са обект на традиционно отглеждане на стадото и разпределяне на животинските изпражнения. Разпрѣскването на утайки от пречистването на отпадни води или на получени от тях продукти е забранено на ливадите, пасищата и високопланинските пасища, използвани от сектора за производство на сиренето „Beaufort“.

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

Млекодобивът, производството и зреенето в течение на най-малко 5 месеца се извършват в географския район.

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

Когато сиренето се продава пакетирано, парчетата трябва задължително да имат по една страна с характерната за наименованието коричка; тази коричка може обаче да бъде почистена от остатъка от солния разтвор. Когато сиренето се продава настѣргано, е забранено използването на наименованието „Beaufort“.

3.7. Специфични правила за етикетироване

Етикетът на сирената, имащи право да носят защитеното наименование за произход „Beaufort“, трябва да включва:

- наименованието, изписано с букви, чиито размери са равни най-малко на две трети от най-големите букви, фигуриращи на етикета;
- символа „АОР“ (ЗНП) на Европейския съюз.

Използването на всякакви качествени определения или на други думи, придружаващи посоченото защитено наименование за произход, е забранено на етикетите, в рекламните, фактурите или търговските документи с изключение на:

- специалните търговски или фабрични марки;
- термините: „été“ и „chalet d'alpage“, чието използване се допуска при определените по-долу условия:

Качественото определение „Eté“ се използва за сирената, произведени в периода между месец юни и месец октомври, включително, от мляко с произход от високопланински пасища.

Качественото определение „Chalet d'Alpage“ се използва за сирената, произведени в периода между месец юни и месец октомври, включително, които съгласно традиционните методи се произвеждат два пъти дневно във високопланински (алпийски) колиби, разположени на над 1 500 метра надморска височина, и съдържащи най-много произведеното мляко от едно единствено стадо в стопанството.

4. Кратко определение на географския район

Регионът за производство на сиренето „Beaufort“ обхваща високопланинската част на департамента Savoie (Савоя) и включва общини в планинския масив на Beaufortain, Val d'Arly, Tarentaise и Maurienne и две прилежащи части в Haute Savoie (Горна Савоя).

Млекодобивът, производството и зреенето на сирената се извършват в географския район, който обхваща териториите на следните общини:

Департамент Savoie:

Област Albertville:

Целите кантони: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Части от кантоните:

Кантон Ugine: La Giettaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Кантон Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie.

Част от следната община: Albertville, включваща райони по кадастър E2, E3 и E4.

Област Saint-Jean-de-Maurienne:

Целите кантони: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Части от кантоните: Кантон Aiguebelle: Montsapey.

Департамент Haute-Savoie:

Област Bonneville

Части от кантоните:

Кантон Sallanches: Praz-sur-Arly.

Кантон Saint-Gervais-les-Bains: Част от следната община: Les Contamines-Montjoie, включваща райони по кадастър D8 (само част), E6, E7, E8 (само част), F5 (само част), F6 (само част), F8 (само част), F9, F10, F11, F12, F13.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Природни фактори:

Природната среда на наименованието „Beaufort“ се характеризира с принадлежността си към планинските масиви от вътрешната зона на Алпите, определени главно от компактните вътрешни масиви с кристална структура, както и от седиментните скали от региона на Briançon, и отчасти от външните масиви с кристална структура, в които е възможно да се срещнат меки седиментни скали от шистов тип.

В ролята си на свързващо звено между Северните и Южните Алпи, в тесния смисъл на тази дума, географският район на наименованието за произход, в който 95 % от използваните от сектора площи представляват постоянни пасища, се възползва в максимална степен от следните предимства:

- достатъчно висока честота на валежите (без те да са прекалено обилни) и дълбоки почви, които позволяват производството на обилна и доста питателна тревна растителност, използвана при отглеждането на млекодайки крави;
- разнообразна флора, богата на етерични растения, сравнима с тази на сухите ливади.

Географският район на наименованието за произход „Beaufort“, обхващащ планинския масив на Beaufortain, долините Tarentaise, Maurienne и част от Val d'Arly, се характеризира с обширни високопланински пасищни площи (92 % от пасищните обекти в Savoie).

Човешки фактори:

На тези високопланински пасищни площи са се развили земеделски практики, които, взети всяка поотделно или всички заедно, не се срещат в тези мащаби другаде в Алпите и образуват единствена по рода си аграрно-пасищна система. Тази система се характеризира с етажно използване на растителността с допълнително използване на равнинната част на една долина, един планински склон и едно високопланинско пасище. Хората и животните следват растежа на тревната растителност, като ежедневното присъствие на човека прави възможно доенето на място и поддържането на тревната растителност по начин, който спомага за запазването на естествените пасища.

Практикуваната от 17-ти век насам аграрно-пасищна система е претърпяла развитие с времето, но остава вярна на своите принципи.

Високопланинските пасища, използвани в течение на 100 до 110 дни през летния период, обхващат:

- системата на високите планини, която приютява голямо стадо (50—150 млекодайки крави). Благодарение на прокараната пътека, достигаща до самите пасища и вътрешността им, е възможно с помощта на мобилни доилни апарати да се следва стадото в неговото придвижване в посока от 1 500 m до 2 500 m надморска височина в зависимост от покаралата тревна растителност. Стадото е съставено от няколко стада;
- системата на ниските планини, които са по-малки по размер, с по-малка височинна амплитуда, и приютяват фамилните стада. Доенето става в хижата, при все че тази практика бележи тенденция към намаляване.

Млякото (особено във високите планини) може да бъде преработвано на място, но по-голямата част от него се събира от мандри, които целогодишно преработват мляко в равнинната част на долините (85—90 % от продукцията). Именно в тези долини зимуват стадата. Там се произвежда и сеното върху площите, напуснати от стадата през лятото.

Между долината и високопланинските пасища има една междинна височинна площ, наричана „montagnette“, в която стадата престояват известно време между два сезона.

Районът на производство се характеризира с традиционно отглеждане на крави от породите Tarine (другото местно наименование на породата Tarentaise) и Abondance. Фактически породата Tarine се е зародила в долината Tarentaise. Още през 1963 г. E. QUITTET дава следното описание: „породата Tarine притежава забележителни качества на издръжливост и устойчивост на най-суровите условия на живот, дължащи се до голяма степен на нейния начин на живот (престои през лятото на планински пасища на височина от 1 500 до 2 000 m). Тя се поддържа дълго време в добро състояние въпреки редовните отелвания. Породата има забележителна способност да използва, при приемливи стойности на млеконадоя, груб фураж през зимния период... Tarine е превъзходна млечна порода, особено при тежки климатични условия.“

„Beaufort“ се отличава от другите варено-пресовани сирена по това, че е мазно сирене. Технологиията на варено-пресованите пите, разработена в началото на 17-ти век, бързо се е разпространила във всички планински участъци в източна Франция. Тя позволява на хората от района „Beaufort“ да отложат за зимния период разпространението в търговската мрежа и потреблението на изобилието от мляко, произведено през лятото в зоната на високопланинските пасища. Първоначално създадена като плод на необходимост, с времето тази технология придоби свои отличителни характеристики, които са пряко свързани с местната среда (използване на пълномаслено мляко и зреене при ниска температура).

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Beaufort“ се отличава от останалите варено-пресовани сирена, по-специално чрез:

- производството си непосредствено след доенето от сурово пълномаслено мляко;
- използването на дървена форма, наречена „cercle à Beaufort“ (моделиращ кръг), която придава вдлъбнатост на стената на сиренето;
- традиционни практики на преработка (използване на закваска от дива дрожди с полагане във форми от ленено платно и с характерния кръг, изискващ обръщане по време на пресоването), в частност — посявка с термофилни лактобактерии, култивирани от сиренаря;
- консистенция без дупки или почти без дупки поради зреенето в студена изба.

Една от органолептичните характеристики на сиренето „Beaufort“ е, че първоначалното усещане в устата е за твърда консистенция, която обаче впоследствие се топи, без при това прекомерно да полепва. Неговият аромат трябва да бъде разнороден, без да е прекалено силен.

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

Описаните особености на природната среда обуславят голямо богатство на флората и голямо многообразие на наличните растителни групи. Тук се срещат всички фитосоциологични групи тревни площи и пустеещи земи, използвани като високопланински пасища.

Няколко проучвания — DORIOZ et al. (2000), DORIOZ 1995 г.; INRA, 1994 г., DORIOZ et VAN OORT, 1991 г., LEGROS et al., 1987 г., DORIOZ, 1995 г. — показаха извънредната изменчивост и разнообразие на ливадите, обхващащи общо от 250 до 300 растителни вида. В зависимост от изложението, наклона на скалите, вида на почвата, в рамките на един и същи ден е възможно да се срещне много голямо разнообразие от фуражи.

Тази особено апетитна флора представлява вероятно ароматна смес, която намира изражение в много специфичните и подчертано характерни вкусови качества на „Beaufort“ (DUMONT и ADDA, 1978 г., BUCHIN et al., 1999 г.; ASSELIN et al., 1999 г., в DORIOZ et al., 2000 г.).

Земеделската система се основава на оползотворяването на това голямо растително богатство посредством стада от местните породи Tarine и Abondance, отглеждани в съответствие със земеделски практики, изцяло адаптирани към природната среда. Освен това преработката на неохладеното мляко позволява да се запазят първоначалните качества, свързани с многообразието на флората. Тя е предпоставка за производството на мазен продукт, без обезмасляване, при използване на закваска от дива дрожди. Използването на изпъкнал кръг дава възможност за приспособяване към големите разлики в млеконадоя на високопланинските пасища, за поддържане на температурата във вътрешността на сиренето при пресоването му, за стабилизиране на формата на питата. Зреенето в студена изба, важен етап за качеството на сиренето, се доближава най-много до климатичните условия на производство на висока надморска височина и е напълно подходящо за производството на сирене от мазен тип.

В своето съчетание практиките на производство и преработка представляват стройна система, съответстваща на особеностите на продукта, която дава възможност да се запази ароматното многообразие, дължащо се на специфичната флора, чак до крайния продукт.

Препратка към публикуваната спецификация

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBeaufort.pdf>

(*) Вж. бележка под линия 2.

Приключване на процедурата по жалба СНАР (2010) 723

(2014/C 260/16)

Европейската комисия получи множество жалби, свързани с мобилността на персонала, който работи в областта на обществените здравни услуги в Навара (Испания). Тези лица нямат достъп до работни места в областта на обществените здравни услуги в други региони на Испания поради различия в статута на персонала в съответните региони.

От съдебната практика на Съда на Европейския съюз става ясно, че общностните правила в областта на свободното движение на работниците, и по-специално член 45 от ДФЕС, не се прилагат за ситуации, в които няма никакъв привързващ фактор с някоя от ситуациите, предвидени в общностното право, и чиито елементи са ограничени в една-единствена държава членка ⁽¹⁾.

Описаната в тези жалби ситуация се отнася до мобилността между различните обществени здравни услуги на испанска територия и по принцип не съдържа никакъв трансграничен елемент. Следователно посочените по-горе правила на ЕС не се прилагат. Повдигнатите от жалбоподателите проблеми трябва да се разгледат в светлината на приложимото испанско законодателство и пред съответните административни или съдебни органи.

⁽¹⁾ Решение на Съда от 16 декември 1992 г. по дело C-206/91 Koua Poirrez.

ISSN 1977-0855 (електронно издание)
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG