

Официален вестник

на Европейския съюз

С 321



Издание
на български език

Информация и известия

Година 57

18 септември 2014 г.

Съдържание

IV Информация

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

Европейска комисия

2014/C 321/01	Обменен курс на еврото	1
---------------	------------------------------	---

Европейска сметна палата

2014/C 321/02	Специален доклад № 12/2014 „Ефективно ли е финансирането по ЕФРР на проекти, пряко насърчаващи биологичното разнообразие съгласно стратегията на ЕС за биологичното разнообразие до 2020 г.“	2
---------------	--	---

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2014/C 321/03	Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности	3
2014/C 321/04	Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности	3

V Становища

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2014/C 321/05

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

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

17 септември 2014 година

(2014/С 321/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс
USD шатски долар	1,2956	CAD канадски долар	1,4218
JPY японска йена	139,05	HKD хонконгски долар	10,0425
DKK датска крона	7,4458	NZD новозеландски долар	1,5857
GBP лира стерлинг	0,79360	SGD сингапурски долар	1,6371
SEK шведска крона	9,2634	KRW южнокорейски вон	1 341,81
CHF швейцарски франк	1,2101	ZAR южноафрикански ранд	14,1840
ISK исландска крона		CNY китайски юан рен-мин-би	7,9546
NOK норвежка крона	8,3040	HRK хърватска куна	7,6255
BGN български лев	1,9558	IDR индонезийска рупия	15 505,64
CZK чешка крона	27,532	MYR малайзийски рингит	4,1742
HUF унгарски форинт	313,70	PHP филипинско песо	57,408
LTL литовски литас	3,4528	RUB руска рубла	49,7251
PLN полска злота	4,1876	THB тайландски бат	41,771
RON румънска лея	4,4218	BRL бразилски реал	3,0247
TRY турска лира	2,8620	MXN мексиканско песо	17,0802
AUD австралийски долар	1,4302	INR индийска рупия	78,9268

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

ЕВРОПЕЙСКА СМЕТНА ПАЛАТА

Специален доклад № 12/2014 „Ефективно ли е финансирането по ЕФРР на проекти, пряко насърчаващи биологичното разнообразие съгласно стратегията на ЕС за биологичното разнообразие до 2020 г.“

(2014/C 321/02)

Европейската сметна палата съобщава за публикуването на изготвения от нея специален доклад № 12/2014 „Ефективно ли е финансирането по ЕФРР на проекти, пряко насърчаващи биологичното разнообразие съгласно стратегията на ЕС за биологичното разнообразие до 2020 г.“.

Докладът може да бъде разгледан или изтеглен на уебсайта на Европейската сметна палата: <http://eca.europa.eu>

Можете да получите безплатен екземпляр от доклада на хартиен носител при заявка на адрес:

European Court of Auditors
Publications (PUB)
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Тел. +352 4398-1

Електронна поща: eca-info@eca.europa.eu

или при попълване на формуляр за електронна поръчка на уебсайта EU Bookshop.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2014/С 321/03)

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

Дата и час на въвеждане на забраната	22.8.2014 г.
Продължителност	22.8.2014 г. — 31.12.2014 г.
Държава членка	Франция
Запас или група запаси	SRX/2AC4-C
Вид	Морски лисици (<i>Rajiformes</i>)
Зона	Води на Съюза от зони IIa и IV
Вид(ове) риболовни кораби	—
Референтен номер	25/TQ43

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

Информация, която държавите членки съобщават относно забрана на риболовни дейности

(2014/С 321/04)

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

Дата и час на въвеждане на забраната	25.8.2014 г.
Продължителност	25.8.2014 г. — 31.12.2014 г.
Държава членка	Нидерландия
Запас или група запаси	PLE/03AN.
Вид	Морска писия (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Зона	Скагерак
Вид(ове) риболовни кораби	—
Референтен номер	26/TQ43

⁽¹⁾ ОВ L 343, 22.12.2009 г., стр. 1.

V
(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2014/C 321/05)

Настоящата публикация дава 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

„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN“/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN“

ЕО №: DE-PGI-0105-01165 — 21.10.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

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 [да се посочи]

2. Вид на изменението (измененията)

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

3. Изменения

Поискани изменения:

б) Описание:

⁽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.

Текстът в раздел „Състав“ се заменя със следното:

„Състав

Тестен джоб

Задължителни съставки:

- грис от твърда пшеница и/или брашно и/или брашно от спелта и/или грис от спелта
- цели яйца
- вода

Незадължителни съставки:

- сол, йодирана сол, морска сол
- зелени подправки и/или спанак
- растително масло

Месна плънка

Основни съставки

Задължителни съставки:

- свинско месо и/или говеждо месо и/или телешко месо

Незадължителни съставки:

- кожи, сланина, тлъстини от говеждо месо
- пушено шкембе, сурови осолени колбасни продукти (например Landjäger), сурова шунка
- яйца (жълтък и белтък)
- вода
- зеленчуци, които се отглеждат в географския район, дълбоко замразени и/или пресни, например спанак, листно цвекло, моркови, лук (също и пържен), грах, фасул, картофи, целина, пашърнак, праз лук, левурда
- хляб (бял или пшеничен или смесен със спелта, също и сух и млян под формата на галета или хлебни трохи)
- растително масло

Съставки за овкусяване (най-много 3 %)

Незадължителни съставки:

- подправки и тревисти, например магданоз, див лук, целина — прясна, сушена или замразена, смес от сушени подправки, екстракти от подправки
- подсладители (захар, декстроза, глюкозен сироп, тръстикова захар, мед)
- сол, йодирана сол, морска сол, каменна сол, кристална сол, нитритна сол за консервиране (само за незадължителните съставки, които могат да се съдържат в основните съставки на месната плънка: пушено шкембе, сурови осолени колбасни продукти, сурова шунка)

Неовкусяващи добавки (най-много 2 %)

Незадължителни съставки:

- видове нишесте, немодифицирано
- съгъстители (мляна гума от плодове на рожково дърво, мляна гуарова гума, гума ксантан)
- спомагателни вещества за месни заготовки (цитрати, фосфати)
- стабилизатори (цитрати, ацетати, органични киселини)
- пшеничен глутен и/или царевичен грис

- белтък от кокоши яйца на прах, цели яйца на прах
- растително масло
- антиоксиданти (аскорбинова киселина, натриев аскорбат, лимонена киселина, цитрати)

Зеленчукова плънка

Основни съставки

Задължителни съставки:

- зеленчуци, които се отглеждат в географския район, дълбоко замразени и/или пресни и/или сушени, например спанак, листно цвекло, моркови, лук (също и пържен), грах, фасул, картофи, целина, целина, пашърнак, праз лук, левурда, царевича

Незадължителни съставки:

- млечни продукти, например извара, прясно сирене, сирена
- хляб (бял или пшеничен или смесен със спелта, също и сух и млян под формата на галета или хлебни трохи)
- цели яйца
- вода

Съставки за овкусяване (най-много 3 %)

Незадължителни съставки:

- подправки и зелени подправки, например магданоз, див лук, целина — пресни, сушени или замразени, смес от сушени подправки, екстракти от подправки
- подсладители (захар, декстроза, глюкозен сироп, тръстикова захар, мед)
- сол, йодирана сол, морска сол, каменна сол, кристална сол

Неовкусяващи добавки (най-много 2 %)

Незадължителни съставки:

- видове нишесте, немодифицирано
- съгъстители (мляна гума от плодове на рожково дърво, мляна гуарова гума, гума ксантан)
- спомагателни вещества за месни заготовки (цитрати, фосфати)
- стабилизатори (цитрати, ацетати и органични киселини)
- пшеничен глутен и/или царевичен грис
- белтък от кокоши яйца на прах, цели яйца на прах
- растително масло
- антиоксиданти (аскорбинова киселина, натриев аскорбат, лимонена киселина, цитрати)

В текста на „критериите за качество“ в описанието на цвета на тестения джоб се добавя следното: „или зелен, или на зелени петънца, ако е със спанак или зелени подправки“.

В текста за плътността/структурата на пълнежа думата „емулсия“ се заменя със „структура“.

В текста за съдържанието на месото след „най-малко 8 %“ се добавя „от общото тегло“.

Добавя се и следната информация за съдържанието на зеленчуците: „Съдържание на зеленчуци: най-малко 20 % от общото тегло; (в случай на зеленчукова плънка) дял на зеленчуците в плънката — най-малко 30 %“

Обяснение:

С поисканите изменения се цели недвусмислено и пълно определение на задължителните и незадължителните съставки, по-специално при Maultaschen със зеленчукова плънка.

Заявлението е изготвено по искане на контролния орган, компетентен за провинция Баден-Вюртемберг, който изисква повече яснота по отношение на използваните и допустимите съставки.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

„SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN“/„SCHWÄBISCHE SUPPENMAULTASCHEN“

ЕО №: DE-PGI-0105-01165 — 21.10.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„Schwäbische Maultaschen“/„Schwäbische Suppenmaultaschen“

2. Държава членка или трета държава

Германия

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 2.7. Тестени изделия

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

Пълнено тестено изделие с плънка от кайма или млени зеленчуци.

Четириъгълна форма или форма на руло; пресен или пакетиран продукт; преди употреба да се вари или пържи.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Състав

Тестен джоб

Задължителни съставки:

— грис от твърда пшеница и/или брашно и/или брашно от спелта и/или грис от спелта

— цели яйца

— вода

Незадължителни съставки:

— сол, йодирана сол, морска сол

— зелени подправки и/или спанак

— растително масло

Месна плънка

Основни съставки

Задължителни съставки:

— свинско месо и/или говеждо месо и/или телешко месо

Незадължителни съставки:

— кожи, сланина, тлъстини от говеждо месо

— пушено шкембе, сурови осолени колбасни продукти (например Landjäger), сурова шунка

— цели яйца

— вода

⁽³⁾ Вж. бележка под линия 2.

- зеленчуци, типични за географския район, дълбоко замразени и/или пресни, например спанак, листно цвекло, моркови, лук (също и пържен), грах, фасул, картофи, целина, пашърнак, праз лук, левурда, царевича. Използваните зеленчуци може да са произведени и в други райони
- хляб (бял или пшеничен или смесен със спелта, също и сух и млян под формата на галета или хлебни трохи)
- растително масло

Съставки за овкусяване (най-много 3 %)

Незадължителни съставки:

- подправки и зелени подправки например магданоз, див лук, целина – прясна, сушена или замразена, смес от сушени подправки, екстракти от подправки
- подсладител (захар, декстроза, глюкозен сироп, тръстикова захар, мед)
- сол, йодирана сол, морска сол, каменна сол, кристална сол, нитритна сол за консервиране (само за незадължителните съставки, които могат да се съдържат в основните съставки на месната плънка: пушено шкембе, сурови осолени колбасни продукти, сурова шунка)

Неовкусяващи добавки (най-много 2 %)

Незадължителни съставки:

- видове нишесте, немодифицирано
- съгъстители (мляна гума от плодове на рожково дърво, мляна гуарова гума, гума ксантан)
- спомагателни вещества за месни заготовки (цитрати, фосфати)
- стабилизатори (цитрати, ацетати, органични киселини)
- пшеничен глутен и/или царевичен грис
- белтък от кокоши яйца на прах, цели яйца на прах
- растително масло
- антиоксиданти (аскорбинова киселина, натриев аскорбат, лимонена киселина, цитрати)

Зеленичукова плънка

Основни съставки

Задължителни съставки:

- зеленчуци, типични за географския район, дълбоко замразени и/или пресни и/или сушени, например спанак, листно цвекло, моркови, лук (също и пържен), грах, фасул, картофи, целина, пашърнак, праз лук, левурда, царевича. Използваните зеленчуци може да са произведени и в други райони

Незадължителни съставки:

- млечни продукти, например извара, прясно сирене, сирена
- хляб (бял или пшеничен или смесен със спелта, също и сух и млян под формата на галета или хлебни трохи)
- цели яйца
- вода

Съставки за овкусяване (най-много 3 %)

Незадължителни съставки:

- подправки и зелени подправки, например магданоз, див лук, целина – прясна, сушена или замразена, смес от сушени подправки, екстракти от подправки
- подсладител (захар, декстроза, глюкозен сироп, тръстикова захар, мед)
- сол, йодирана сол, морска сол, каменна сол, кристална сол

Неовкусяващи добавки (най-много 2 %)

Незадължителни съставки:

- видове нишесте, немодифицирано
- съгъстители (мляна гума от плодове на рожково дърво, мляна гуарова гума, гума ксантан)
- спомагателни вещества за месни заготовки (цитрати/фосфати)
- стабилизатори (цитрати, ацетати и органични киселини)
- пшеничен глутен и/или царевичен грис
- белтък от кокоши яйца на прах, цели яйца на прах
- растително масло
- антиоксиданти (аскорбинова киселина, натриев аскорбат, лимонена киселина, цитрати)

Критерии за качество/минимални изисквания за Schwäbische Maultasche с месна или зеленчукова плънка:

Цвят/външен вид:	тестен джоб: светложълт до светлосив или зелен, или на зелени петънца, ако е със спанак или зелени подправки
	плънка: рохкава смес с разпознаваема структура
форма:	правоъгълник или руло
размери:	стандартен продукт Maultasche: дължина: 55—100 mm ширина: 50—90 mm височина: 15—25 mm Maultasche за супа: дължина: 10—55 mm ширина: 10—50 mm височина: 5—20 mm
тегло:	стандартен продукт Maultasche: 40—150 g Maultasche за супа: 10—40 g
консистенция/текстура:	тестен джоб: умерено сварен („ал дентеMaultaschen“/Schwäbische), нелепнеш плънка: мека, със запазена структура
цели яйца:	цели яйца от клас А, съдържание на сухо вещество — най-малко 23 %
съдържание на месо:	най-малко 8 % от общото тегло;
(в случай на месна плънка) съдържание на белтъчини	месна плънка: съдържание на месен протеин без колаген — най-малко 7 %
съдържание на зеленчуци:	най-малко 20 % от общото тегло;
(в случай на зеленчукова плънка)	на зеленчуците в плънката — най-малко 30 %

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

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

Целият производствен процес се извършва в определения географски район.

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

—

3.7. Специфични правила за етикетироване

—

4. Кратко определение на географския район

Географският район обхваща цялата провинция Баден-Вюртемберг, както и цялата административна област Швабия във федерална провинция Бавария.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Schwäbische Maultasche има многовековна традиция в определения географски район. Maultaschen не са само традиционното постно ястие на Велики четвъртък, а са се превърнали популярно целогодишно блюдо. Днес Maultaschen се приготвят и се продават почти във всички месарници, от производители на месни продукти и в местните ресторанти.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Schwäbische Maultaschen“ са традиционен швабски специалитет, който високо се цени от потребителите. Няма друго швабско ястие, което да е толкова популярно и известно отвъд границите на Швабия (провинция Баден-Вюртемберг, както и административната област Швабия в провинция Бавария) като „schwäbische Maultaschen“. Този специалитет често се споменава във връзка с известните личности и знаменитите изобретения на провинцията.

Maultaschen се споменават в швабската литература и са свързани с многобройни празници и обреди в Швабия.

Всяка есен в град Фрайберг ам Некар по традиция се провежда „Празникът на Maultaschen“. В община Байерсброн дори се избира „Кралица на Maultaschen“. Maultaschen играят роля и в туризма. Така например около историческото градче Бад Урах, което е било седалище на управляващата аристокрация, има туристическа пътека „Maultaschen-Weg“, предоставяща информация за планинския регион Schwäbische Alb с неговите пейзажи и културни специалитети.

Регион Швабия държи няколко световни рекорда във връзка с Maultaschen: През 1982 г. гостилничар от швабския град Маулброн приготвя 1 134 Maultaschen за 22 минути и с това подобрява рекорда, поставен година преди това от месар от Щутгарт-Унтертюркхайм. През 1987 г. същият гостилничар влиза в Книгата за рекорди на Гинес, след като е направил Maultasche-гигант. Едно десетилетие след това, през 1997 г., готвачи от Фрайберг ам Некар поставят нов рекорд. Не след дълго, през 2000 г., този рекорд е подобрен от готвачи от Байерсброн.

Швабската литература е богата на стихове и легенди, свързани с Maultaschen. С усмивка швабският писател Thaddäus Troll дори сравнява идентичността на швабите с Maultasche. А пишещият на швабското наречие поет Heinz Eugen Schramm съчинява стихотворение за приготвянето на Maultaschen. И друг поет, пиещ на швабското наречие, Friedrich E. Vogt, осигурява в литературен смисъл трайно място на Maultaschen в менюто на швабите.

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)

Въз основа на дългата си история и трайното си място в културата на Швабия Schwäbische Maultaschen са се превърнали в регионален специалитет, известен и популярен и отвъд границите на Швабия, чиято репутация до голяма степен се дължи на географския му произход.

Препратка към публикуваната спецификация

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

<https://register.dpma.de/DPMAreister/geo/detail/30499901.6>

⁽⁴⁾ Вж. бележка под линия 2.

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG