

Официален вестник

на Европейския съюз

С 388



Издание
на български език

Информация и известия

Година 59

21 октомври 2016 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2016/C 388/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8174 — Talanx/ Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2016/C 388/02	Обменен курс на еврото	2
---------------	------------------------------	---

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2016/C 388/03	Известие на Комисията съгласно член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Покана за представяне на оферти за обслужване на редовни въздушни линии съгласно задълженията за предоставяне на обществена услуга ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2016/C 388/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело М.8124 — Microsoft/LinkedIn) ⁽¹⁾	4
2016/C 388/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело М.8132 — FMC Technologies/Technip) ⁽¹⁾	5

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2016/C 388/06	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	6
2016/C 388/07	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	10

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.8174 — Talanx/Aberdeen/Escala Vila Franca/PNH Parque)****(текст от значение за ЕИП)**

(2016/C 388/01)

На 14 октомври 2016 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 32016M8174. 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⁾

20 октомври 2016 година

(2016/C 388/02)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	щатски долар	1,0980	CAD	канадски долар	1,4460
JPY	японска йена	113,76	HKD	хонконгски долар	8,5181
DKK	датска крона	7,4403	NZD	новозеландски долар	1,5185
GBP	лира стерлинг	0,89568	SGD	сингапурски долар	1,5247
SEK	шведска крона	9,7040	KRW	южнокорейски вон	1 237,37
CHF	швейцарски франк	1,0852	ZAR	южноафрикански ранд	15,2739
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,3980
NOK	норвежка крона	8,9625	HRK	хърватска куна	7,5075
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	14 282,24
CZK	чешка крона	27,021	MYR	малайзийски рингит	4,5809
HUF	унгарски форинт	307,54	PHP	филипинско песо	52,727
PLN	полска злота	4,3282	RUB	руска рубла	68,5407
RON	румънска лея	4,5030	THB	тайландски бат	38,408
TRY	турска лира	3,3606	BRL	бразилски реал	3,4629
AUD	австралийски долар	1,4314	MXN	мексиканско песо	20,3810
			INR	индийска рупия	73,3445

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

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

Известие на Комисията съгласно член 17, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността

Покана за представяне на оферти за обслужване на редовни въздушни линии съгласно задълженията за предоставяне на обществена услуга

(текст от значение за ЕИП)

(2016/C 388/03)

Държава членка	Гърция
Маршрути	Thessaloniki – Corfu Thessaloniki – Skyros Alexandroupolis – Sitia Aktio – Sitia Corfu – Aktion – Kefalonia – Zakynthos Limnos – Mitilini – Chios – Samos – Rhodes Rhodes – Kos – Kalymnos – Leros – Astypalea
Срок на действие на договора	1 април 2017 г. — 31 март 2021 г.
Срок за подаване на офертите	61 дни след датата на публикуване на обявлението за задълженията за предоставяне на обществена услуга
Адрес, на който може да бъде получен безплатно текстът на поканата за представяне на оферти и съответната информация и/или документация, свързана с процедурата за възлагане на обществена поръчка и със задължението за предоставяне на обществена услуга	Hellenic Civil Aviation Authority Directorate General for Air Transport Air Transport and International Affairs Division Section II Vas. Georgiou 1 16604 Athens GREECE Тел. +30 2108916149 или 8916121 Факс +30 2108947132 Уебсайт: www.hcaa.gr

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8124 — Microsoft/LinkedIn)

(текст от значение за ЕИП)

(2016/C 388/04)

1. На 14 октомври 2016 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие Microsoft Corporation („Microsoft“, САЩ) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие LinkedIn Corporation („LinkedIn“, САЩ) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Microsoft: проектиране, разработване и предлагане на компютърен софтуер, хардуерни устройства и свързаните с тях услуги, основани на „изчислителни облаци“ решения и онлайн реклама;
- за предприятие LinkedIn: предлагане на уебсайтове и на мобилни приложения, предлагащи услуги за социална мрежа, функционални възможности, средства за набиране на персонал, курсове за обучение онлайн и онлайн реклама.

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

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

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисия по факс (номер: +32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата, с позоваване на M.8124 — Microsoft/LinkedIn, 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“).

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.8132 — FMC Technologies/Technip)****(текст от значение за ЕИП)**

(2016/C 388/05)

1. На 14 октомври 2016 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 вследствие на препращане съгласно член 4, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие FMC Technologies, Inc. („CSC“, САЩ) пристъпва към пълно сливане по смисъла на член 3, параграф 1, буква а) от Регламента за сливанията с Technip S.A. („Technip“, Франция) посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- FMC е световен доставчик на продукти и услуги за енергийната промишленост, най-вече на петрол и газ („O&G“). То развива дейността си чрез три стопански единици в различни части на света: i) подводни технологии; ii) подводна инфраструктура и iii) енергийна инфраструктура.
- Technip е световен доставчик на услуги по проектиране, снабдяване и изграждане (EPC), както и на услуги по проектиране, снабдяване изграждане и инсталиране (EPCI) за енергийната промишленост, включително по-специално в петролния и газовия сегмент. То развива дейност в три стопански области в различни части на света: i) подводна инфраструктура; ii) съоръжения на сушата и iii) брегови платформи.

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

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

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисия по факс (номер: +32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата с позоваване на M.8132 — FMC Technologies/Technip, 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“).

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2016/C 388/06)

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 ОДОБРЯВАНЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

Заявление за одобряване на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKY“

EC №: TSG- SK-02135-14.4.2016

1. Група заявител и законен интерес

Наименование на групата: Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Адрес: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Телефон: +421 4343085213
Ел. поща: tas_sro@stonline.sk

Групата, подала заявлението за изменение, е същата, която е подала заявлението за регистриране на „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“.

2. Държава членка или трета държава

Словашка република

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

- ☐ Наименование на продукта
- ☐ Описание на продукта
- ☐ Метод на производство
- ☒ Друго [да се уточни]

Регистрацията на храна с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието да бъде заменена от регистрация на храна с традиционно специфичен характер със запазване на наименованието.

4. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение в продуктова спецификация на регистрирана храна с традиционно специфичен характер (ХТСХ), което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

1. Регистрацията на храна с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието да бъде заменена от регистрация на храна с традиционно специфичен характер със запазване на наименованието.

Това изменение се предлага, за да бъде запазена регистрацията на въпросното наименование на продукт, тъй като възможността за регистриране на наименования на селскостопански продукти и храни като храни с традиционно

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

специфичен характер без запазване на наименованието бе премахната и, съгласно член 25, параграф 2 на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета, наименованията, регистрирани в съответствие с член 13, параграф 1 на Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета⁽¹⁾, включително тези, които са регистрирани в съответствие с член 58, параграф 1, втора алинея от Регламента (храни с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието), могат да продължат да се използват при условията, предвидени в Регламент (ЕО) № 509/2006, само до 4 януари 2023 г.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„OVČÍ HRUDKOVÝ SYR – SALAŠNÍCKÝ“

ЕС №: TSG-SK-02135 - 14.4.2016

Словашка република

1. Наименование, подлежащо на регистрация

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“

2. Вид на продукта [както е посочено в приложение XI]

1.3. Сирена

3. Основания за регистрация

3.1. Дали продуктът

- ☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна
- ☐ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Продуктът се произвежда от няколко века. По традиция той се произвежда ръчно в кошара (*salaš*), като се използва традиционна технология за ръчна преработка на сиренината. Това става само през пролетта и лятото.

3.2. Дали наименованието

- ☐ е било използвано традиционно за този специфичен продукт
- ☒ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Специфичният характер се определя от естеството на суровината — сурово овче мляко, и от неговото традиционно преработване в овчарските колиби. Терминът „salašnícky“ в наименованието изразява специфичния характер на продукта и произлиза от думата „salaš“, която означава кошара, в която се прави сиренето, като по този начин изразява и връзката с мястото на производство.

4. Описание

4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ е сирене, което се произвежда от прясно овче мляко в кошарите и което придобива своя характерен вкус по време на ферментацията и ръчното му оформяне на бучки при използването на традиционна технология.

Физични характеристики:

- кръгла форма, бучка,
- размер: тегло до 5 кг.;

Химични характеристики:

- сухо вещество: най-малко 40 % от теглото,
- мазнини в сухото вещество: най-малко 50 % от теглото;

Микробиологични критерии:

Съдържа редица микроорганизми, и по-специално:

Млечнокисели микроорганизми — *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; дрожди и плесени — *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*;

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1.

Органолептични характеристики:

- външен вид: суха повърхност с ненарушена цялост, с лека коричка при нарязване, с малки дупчици и шупли, разположени неравномерно;
- цвят: на повърхността — бял до жълтеникав, при разрязване — бял с лек жълт оттенък;
- вкус и мирис: деликатен, леко кисел, чист, характерен за продукти от овче мляко;
- консистенция: твърда и еластична.
- киселинност: рН 5,2—4,9.

4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от регламента)

Добив на овчето мляко:

- млякото за производство на сиренето се добива от здрави овце (от породи, отглеждани в планински и предпланински местности), доени ръчно в предназначено за доене място (*strunga*) при естествени условия.

Млякото се дои в съд с неръждаемо покритие с филтърно устройство (традиционният способ е млякото да се налива в дървено ведро). След като съдът за доене (*geleta*) се напълни, съдържанието му се изсипва в гюмове през цедка с памучен филтър (възможен е и добивът на мляко чрез оборудване за доене — подвижни, стационарни доилни);

- издоеното мляко се пренася в гюмове до производствените помещения — в кошарата (*salaš-koliba*).

Преработка на млякото в сирене — производство на овче сирене на бучки:

- Прясно издоеното мляко се обработва веднага след издоянването, след пренасянето до производствените помещения в кошарата, където се прелива от гюмовете в съдове за производство на сирене „*putera*“, при което отново се прецежда през памучен филтър. За производството на сиренето се използва дървен съд (*putera*) или неръждаем съд с двойно дъно.
- Температурата на млякото се повишава до 30 °C—32 °C чрез доливане направо в млякото на топла питейна вода (температура 50 °C), чрез затоплянето ѝ в съд с двойно дъно или *putera*, или чрез добавянето на преварена кисела суроватка.
- След достигането на температура от 30-32 °C при непрекъснато бъркане млякото се подсирва с течено сирине, съдържащо микроорганизми (на базата на плесента *Rhizomucor miehei*, като се стабилизира със сол), в съотношение 40 ml сирине на 100 l мляко (количеството на сиринето се определя от производителя съобразно силата на действие на сиринето). Количеството на използваното сирине зависи и от периода на доенето (качеството на млякото се изменя в течение на периода на доене). Млякото се пресича приблизително 30 до 45 минути след добавянето на сиринето.
- Получената по този начин извара се бърка и реже с инструмент тип „режеща арфа“ до получаване на бучки с големина от 0,5 до 1 cm.
- Към нарязаната извара се добавя изварена питейна вода, охладена до температура от 65 °C, с цел затоплянето на изварата до температура от 32 — 35 °C, за да се постигне отделянето на повече суроватка от бучките. Изварата се разбърква добре и се оставя да престои. По време на производството на овчето сирене на бучки температурата на млякото и суроватката не трябва да спада под 29 °C.
- След като престои приблизително 10 минути изварата се machка и формова като бучки при използването на тензух.
- Бучките се оставят да се отцеждат около 2 часа, закачени на стойка.
- След отцеждането сиренето се премества в топло помещение — стая за зреене, където протича процесът на узряване. Формованото в тензух сирене се окачва на стойка, след това се поставя на полица, специално конструирана за отцеждането на суроватката.
- Температурата на помещението по време на зреенето не трябва да пада под 18 °—22 °C. При такива условия сиренето узрява за 2 или най-много 3 дни. Температурата по време на зреенето се наблюдава.
- След приключването на производствения процес сиренето може да се продава. При продажбата сиренето е опаковано и етикетирено.

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Определението „salašnícky“ в наименованието на сиренето произлиза от традиционното място на производството му, което е било кошарата (*salaš*). Традиционният характер се определя от традиционния състав, начин на производство и обработка.

Според твърденията на г-н Huba в книгата „Zázrivá“ „основната дейност на малките животновъдни стопанства в района на Zázrivá била производството на овче мляко, което се обработвало винаги в дома на овчаря, т.е. кошарата (*salaš*), където сиренето „ovčí hrudkový syr – salašnícky“ се предлагало като деликатес на гостите на овчаря“. (Martin: Osveta. 1988).

Традиционното сирене „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ се произвеждало от прясно овче мляко чрез подсирването му в съд („putera“) с естествено сирише („kľag“) при средна температура от 32 °C за 10 — 30 минути. Първо подсиреното мляко се разбърквало, след което се оставяло да престои, като накрая изварата се слагала в тензух и се мачкала до получаването на компактна буца сирене. Тензухът с извара се закачал на клин и се оставял да се отцеди от суроватката.

След отцеждането на сиренето, буцата се изваждала от тензуха и се поставяла с горната част надолу на дървена полица („podšiar“), на която се оставяла да съхне и зрее няколко дни. След узряването буцата сирене бивала пренасяна от кошарата до домакинството на собствениците на овцете (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977).

През XX-и век производството на „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ се разпространява по цялата планинска територия на Словакия, където се отглеждат овце.

Сирената „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ и „Ovčí salašnícky údený syr“ били сред млечните продукти на традиционното влашко овцевъдство, чието производство било и главната причина за отглеждането на овце в планинските райони на Словакия. Като кулинарен специалитет то било използвано прясно (сочно — сладко), ферментирало, сушено или запазено чрез опушване. (Podolák Ján: *Slovenský národopis* 25, 1977). В статията „Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku“ (Из историята на производството на овче мляко в Словакия) господин Prokop пише: „И до днес влашката култура у нас е представена от резбарската изкусност на нашите овчари; и днес откриваме това влияние в прекрасната дърворезба на използваните от овчарите дървени чаши („čráky“). (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Формата на сърце или пате е типична за сиренето „Ovčí salašnícky údený syr“. Доктор Ján Balko, автор на книгата „Bryndziarsky priemysel na Slovensku“, публикувана от издателство „Osveta“ през 1968 г., направил следното наблюдение: „Нямаме точно доказателство за това кой е произвел за пръв път сирене от овче мляко тук или кога е станало това. Въпреки това с увереност можем да предположим, че това се е случило преди много векове, като се има предвид, че до 1914 г. начинът на отглеждане на овцете за мляко не се е различавал особено от животновъдните практики по времето на преселението на народите“. В изданието „Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom“ (Производството на овче мляко и сирене по нов начин) се посочва, че: „...качеството на произвежданата bryndza зависи преди всичко от характеристиките на „ovčí hrudkový syr salašnícky“ (Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Наименованието и традиционният начин за производство на сирената „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ и „Ovčí salašnícky údený syr“ се използвали и от овчарите от община Priechod, които работели през 60-те и 70-те години на миналия век в кошари в областта Turiec (по думите на овчарите Lamper и Ivanič от Priechod). Г-н Jasenský, овчар от Dolná Jaseň, си спомня как „сирената „Ovčí hrudkový syr – salašnícky“ и „Ovčí salašnícky údený syr“ се произвеждали от незапомнени времена, но само в малки количества, като се използвали за директна консумация в кошарите или за продан, като се продавали на посетителите на кошарата. Те са традиционен деликатес за словаците, живеещи в планинските и предпланинските области.“ (Prehlásenie pána Jasenského, 1999).

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

(2016/C 388/07)

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 ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„OVČÍ SALAŠNÍCKY ÚDENÝ SYR“

ЕС №: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

1. Група заявител и законен интерес

Име на групата: Družstvo – Cech výrobcov ovčieho syra v Turci
Адрес: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
SLOVENSKO/СЛОВАКИЯ

Телефон: +421 4343085213
Ел. адрес: tas_sro@stonline.sk

Заявлението за изменение е представено от същата група от производители, която е представила и заявлението за регистрация на „Ovčí salašnícky údený syr“.

2. Държава членка или трета държава

Словашка република

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

- ☐ Наименование на продукта
- ☐ Описание на продукта
- ☐ Метод на производство
- ☒ Друго [да се посочи]

Замяна на регистрация на храна с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието с регистрация на храна с традиционно специфичен характер със запазване на наименованието.

4. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение в продуктова спецификация на регистрирана ХТСХ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

1. Замяна на регистрация на храна с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието с регистрация на храна с традиционно специфичен характер със запазване на наименованието.

Това изменение се предлага с цел запазване на регистрацията на наименованието на съответния продукт, тъй като възможността за регистриране на наименования на селскостопански продукти и храни с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието е премахната и, по силата на член 25, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета, наименованията, регистрирани в съответствие с член 13, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 509/2006 Съвета ⁽²⁾, включително наименованията, регистрирани съгласно член 58, параграф 1, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 (храни с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието), могат да продължат да се използват при условията, предвидени в Регламент (ЕО) № 509/2006 само до 4 януари 2023 г.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„OVČÍ SALAŠNÍCKÝ ÚDENÝ SYR“

ЕС №: TSG-SK-02134 – 14.4.2016

Словашка република

1. Наименование/наименования за регистрация

„Ovčí salašnický údený syr“

2. Вид продукт [както е в приложение XI]

1.3. Сирена

3. Основания за регистрация

3.1. Продуктът

- ☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна
- ☐ е произведен (произведена) от суровини или съставки, които традиционно се използват за него (нея).

Става въпрос за продукт, който се произвежда от десетилетия и даже векове, като опушването на сиренето се е извършвало с цел удължаване на трайността през зимния период, когато не се е правело сирене. Продуктът се произвежда ръчно посредством традиционни технологии (ръчна обработка на изварата). Той се произвежда в кошарата („salaš“) — производството не е промишлено и е възможно използването на дървени уреди, инструменти и оборудване като дървен съд („putera“), дървени бъркалки и дървени калъпи. Продуктът се опушва с дим от твърдо дърво от запален огън.

3.2. Наименованието

- ☐ е било използвано традиционно за този специфичен продукт
- ☒ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

Специфичният характер се определя от естеството на суровината, в случая сурово овче мляко, традиционния начин на неговата обработка в кошарите и опушването му. Определението „salašnický“ в названието изразява специфичния характер на продукта, като то произлиза от мястото на обработка на сиренето т.е. „salaš“ (кошара) и така названието изразява принадлежността към мястото на производство.

4. Описание

4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Сиренето „ovčí salašnický údený syr“ е произведено от прясно овче мляко, обработено в кошарата, опушено и често представено в специфична форма (сърца, петлета или други животни, полукълба).

Физични свойства:

- има различни форми, най-често като буца или, а ако при производството е използван калъп — във формата на калъпа: полукълбо, различни животни или във формата на сърце;
- тегло: варира от 0,1 kg до 1 kg.

Химични свойства:

- сухо вещество: най-малко 40 % от теглото;
- масленост в сухото вещество: най-малко 50 % от теглото;
- NaCl: максимум 25 000 mg/kg.

Микробиологични критерии:

Съдържа редица микроорганизми, и по-специално: Млечнокисели микроорганизми — *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, дрожди и плесени — *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*.

Органолептични свойства:

- външен вид: суха и твърда повърхност с ненарушена цялост, с кора, може да е и с малки петънца след опушването, без отлагания от катран;
- цвят: жълтеникав до жълт цвят при разрязване; кафеникав до леко кестеняв на повърхността;

- аромат и вкус: аромат на пушено, а вкусът е деликатен и леко кисел;
- консистенция: твърда и хомогенна при рязане на места с малки дупчици и шупли.

4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Добив на овчето мляко:

- млякото за производство на сиренето се добива от здрави овце (водени на паша овце от отглеждани в планински и предпланински местности породи), доени ръчно в предназначено за доене място („strunga“) при естествени условия. Млякото се дои в съд с неръждаемо покритие с филтърно устройство (традиционният способ е млякото да се налива в дървено ведро). След като съдът за доене („geleta“) се напълни, съдържанието му се изсипва в гюмове през цедка с памучен филтър (възможен е и добивът на мляко чрез оборудване за доене — подвижни или стационарни доилни);
- издоеното мляко се пренася в гюмове до производствените помещения — в кошарата.

Преработка на млякото в сирене — производство на „ovčí salašnický údený syr“:

- Прясно издоеното мляко се обработва веднага след издождането, след пренасянето до производствените помещения в кошарата, където се прелива от гюмовете в съдове за производство на сирене „putera“, при което отново се прещежда през памучен филтър. За производството на сиренето се използва дървен съд („putera“) или неръждаем съд с двойно дъно.
- Температурата на млякото трябва да достигне до 30 °C—32 °C чрез доливането направо в млякото на топла питейна вода (температура 50 °C) — 2 до 3 литра на 50 литра или чрез затоплянето в съд с двойно дъно („putera“) с помощта на топла питейна вода или преварена кисела суроватка от овче мляко.

- След достигането на температура от 30 °C—32 °C при непрекъснато бъркане млякото се подсирва с течено сирише, съдържащо микроорганизми (на базата на плесента *Rhizomucor miehei*, като се стабилизира със сол), в съотношение 40 ml сирише на 100 l мляко. Количеството на използваното сирише зависи и от периода на доенето (качеството на млякото се изменя в течение на периода на доене).

Млякото се пресича след приблизително 30 до 45 минути след добавянето на сиришето (количеството на сиришето се определя от производителя).

- Получената по този начин извара се бърка и реже с инструмент тип „режеша арфа“ до получаване на бучки с големина от 0,5 до 1 cm.
- Към нарязаната извара се добавя изварена питейна вода, охладена до температура от 65 °C, с цел затопляне на изварата до температура от 32—35 °C, за да се постигне отделянето на повече суроватка от бучките. Изварата се разбърква добре и се оставя да престои. По време на производството на овчето сирене на бучки температурата на млякото и суроватката не трябва да спада под 29 °C.
- Традиционната технология за оформянето на сиренето се състои в намачкването на получените бучки с ръка след като престоят приблизително 10 минути в суроватката и във оформянето им като кълба, след което се изваждат с помощта на тензух, закачат се на стойка и така стават на буци или намачканата извара ръчно се поставя в калъпи, които придават съответната форма. Ръчният начин за производство на буците допринася за характерната им еластичност.
- Оформяне на сиренето в калъпи: от приготвените буци се отрязват по-малки парчета (според размера на калъпа). Тези парчета се мачат с ръце и се поставят в калъпи (сърца, петлети или други животни, полукълба) и леко се притискат, за да придобият съответната форма. Ако се използват калъпи от две части, работният подход е същият, т.е. сиренето се мачка с ръце, а в калъпа се поставя толкова, колкото е нужно, за да се напълни и другата част на калъпа. След това калъпът се затваря.
- Буцата или оформеното сирене се оставят да се отцеждат за около 2 часа. Буците се окачват на стойки, а калъпите със сирене се поставят на полици, за да се отцедят.
- След отцеждането сиренето се премества в топло помещение — стая за зреене, където след това протича процесът на узряване. Оформеното в тензух сирене се окачва на стойка, а оформеното в малки калъпи сирене се изважда от тях и се оставя да зрее на дървени полици, специално конструирани за отцеждането на суроватката.
- Температурата на помещението по време на зреещото не трябва да пада под 18 °C—22 °C. При такива условия сиренето узрява за 2—3 дни. Температурата по време на зреещото се наблюдава.
- След това буците сирене се режат на парчета и се оставят в студена саламура за период от 1 до 10 часа (според теглото). След осоляването сиренето се стяга и втвърдява. Саламурата (с концентрация на сол 10 %—15 %) се приготвя чрез преваряване на питейна вода със сол. Оформеното в калъпи сирене се осолява по подобен начин.

- След осоляването сиренето се изважда от саламурата и се поставя на дървени полици да съхне и да се отцеди от останалата саламура.
- Следва опушването — сиренето се поставя на дървени или неръждаеми скари (или се закача на направени от лико стойки) и се подлага на студено опушване с дим от твърдо дърво, в който не трябва да има пепел и прах. Сиренето се опушва до достигането на светлокафяв цвят със светлокестеняв нюанс в продължение на 12, 16 до 24 часа.
- След опушването сиренето се поставя на дървени полици, намиращи се в хладно помещение с температура 13—15 °C.
- След опаковането му то е готово за експедиране и продажба.

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Определението „salašnícky“ в наименованието на сиренето произлиза от традиционното място на производството му, което е било кошарата (salaš). Традиционният характер се определя от традиционния състав, начин на производство и обработка.

Според твърденията на господин Huša в книгата „Zázrivá“ основната част от дейността на скромното животновъдно стопанство в Zázrivá се е състояла в производството на овче мляко, което се обработвало винаги в дома на овчаря, където овчето сирене „ovčí hrudkový syr – salašnícky“ се предлагало като деликатес на гостите на овчаря. (Martin, Osveta. 1988).

Традиционното сирене „ovčí hrudkový syr – salašnícky“ се произвеждало от прясно овче мляко чрез подсирването му в съд („rutega“) с естествено сирене („kľag“) при средна температура от 32 °C за 10—30 минути. Първо, подсиреното мляко се разбърквало, след което се оставяло да престои, като накрая изварата се слагала в тензух и се мачкала до получаването на буца сирене. Тензухът с извара се закачал на клин и се оставял да се отцеди от суроватката.

След отцеждането на сиренето, буцата се изваждала от тензуха и се поставяла с горната част надолу на дървена полица („podšiar“), на която се оставяла да съхне няколко дни до узряването ѝ. След узряването буците сирене бивали пренасяни от кошарата до домакинствата на собствениците на овцете (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977).

През 20-и век производството на „ovčí hrudkový syr – salašnícky“ и на „ovčí salašnícky údený syr“ се разпространява по цялата планинска територия на Словакия, където се отглеждат овце.

Овчето сирене на буци било сред млечните продукти на традиционното влашко овцевъдство, чието производство било и главната причина за отглеждането на овце в планинските райони на Словакия. Като кулинарен специалитет сиренето се употребявало прясно (сочно—сладко) или узряло, или изсушено, или обработено чрез опушване, т.е. пушено. (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977).

В статията „Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku“ господин Prokop пише, че „и до днес влашката култура у нас е представена от резбарската изкусност на нашите овчари и откриваме това влияние в прекрасната дърворезба на използваните от овчарите дървени черпаци („čr páky“), както и в калъпите (сърца, патета и др.) за сирене oštierok и други подобни продукти.“ (Čítanie o správnej výžive 1970, Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). Калъпите във форма на сърце или пате са типични за сиренето „ovčí salašnícky údený syr“.

Доктор Ján Balko, автор на публикацията „Bryndziarsky priemysel na Slovensku“ (издателство Osveta, 1968 г.) твърди: „За това кой и кога у нас е произвел първото овче сирене на буци нямаме точни данни. Може обаче със сигурност да се предположи, че това се е случило доста назад през вековете, тъй като гледането на овце за мляко до 1914 г. не се различавало много от начина на гледане, практикуван по времето на преселението на народите.“

В откъс от „Druhy najznámejších slovenských syrov“ се посочва, че „Това, което е най-известно и у нас и в чужбина, са типичните ни сирени специалитети, приготвени от овче мляко, като към тях спада и сиренето „ovčí salašnícky údený syr.“ (1992 г.)

Наименованието и традиционният начин за производство на сирената „ovčí hrudkový syr – salašnícky“ и „ovčí salašnícky údený syr“ се използвали и от овчарите от община Priečhod, които работели през 60-те и 70-те години на миналия век в кошари в областта Turiec (овчарите Lampert и Ivanič от Priečhod).

Господин Jasenský, овчар от Dolné Jaseno, си спомня: „Сирената „ovčí salašnícky údený syr“ и „ovčí salašnícky údený syr“ се произвеждат от незапомнени времена и то само в малки количества, и са се използвали за директна консумация в кошарите или за продан на посетителите на кошарата. Те са традиционен деликатес за словаците, живеещи в планинските и предпланинските области.“ („Prehlásenie pána Jasenského“, 1999).

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG