

Официален вестник

на Европейския съюз

С 368



Издание
на български език

Информация и известия

Година 60

28 октомври 2017 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2017/C 368/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Информация

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

Европейска комисия

2017/C 368/02	Обменен курс на еврото	2
2017/C 368/03	Публикуване на равностойностите в национална валута на финансовите прагове, изразени в евро, от приложение I към Регламент (ЕО) № 116/2009 на Съвета	3

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2017/C 368/04	Информация съгласно член 5, параграф 2 — Създаване на Европейска група за териториално сътрудничество (ЕГТС) (Регламент (ЕО) № 1082/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 5 юли 2006 г. (ОВ L 210, 31.7.2006 г., стр. 19)	4
---------------	--	---

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

Европейска комисия

2017/C 368/05	Покани за представяне на предложения и свързани дейности по работната програма за 2018—2020 г. към рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.) и по работната програма за 2018 г. към програмата за научни изследвания и обучение на Европейската общност за атомна енергия (2014—2018 г.), допълваща „Хоризонт 2020“	6
---------------	--	---

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2017/C 368/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8670 — CDPQ/GE/JV) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	9

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2017/C 368/08	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	10
2017/C 368/09	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	16

⁽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.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)****(текст от значение за ЕИП)**

(2017/C 368/01)

На 12 октомври 2017 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 32017M8607. 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⁾

27 октомври 2017 година

(2017/C 368/02)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1605	CAD	канадски долар	1,4961
JPY	японска йена	132,52	HKD	хонконгски долар	9,0561
DKK	датска крона	7,4407	NZD	новозеландски долар	1,6975
GBP	лира стерлинг	0,88633	SGD	сингапурски долар	1,5899
SEK	шведска крона	9,7390	KRW	южнокорейски вон	1 309,39
CHF	швейцарски франк	1,1632	ZAR	южноафрикански ранд	16,4855
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,7225
NOK	норвежка крона	9,5348	HRK	хърватска куна	7,5123
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 818,76
CZK	чешка крона	25,673	MYR	малайзийски рингит	4,9228
HUF	унгарски форинт	311,23	PHP	филипинско песо	60,174
PLN	полска злота	4,2462	RUB	руска рубла	67,8368
RON	румънска лея	4,6010	THB	тайландски бат	38,645
TRY	турска лира	4,4361	BRL	бразилски реал	3,8292
AUD	австралийски долар	1,5196	MXN	мексиканско песо	22,3514
			INR	индийска рупия	75,5020

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

**Публикуване на равностойностите в национална валута на финансовите прагове, изразени в евро,
от приложение I към Регламент (ЕО) № 116/2009 на Съвета**

(2017/C 368/03)

Съгласно изискването по приложение I, част Б към Регламент (ЕО) № 116/2009 на Съвета ⁽¹⁾ финансовите прагове, приложими към някои категории паметници на културата, следва да бъдат превърнати в националните валути на държавите членки, чиято валута е различна от еврото, и да бъдат публикувани в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Дадените по-долу равностойности са изчислени въз основа на средната дневна стойност на всяка от съответните валути, изразена в евро, за периода от 24 месеца до последния ден от месец август 2017 г. Тези преразгледани стойности пораждаат действие на 31 декември 2017 г.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN — български лев	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK — чешка крона	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK — датска крона	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP — британска лира	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK — хърватска куна	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF — унгарски форинт	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN — полска злота	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON — румънска лея	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK — шведска крона	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ ОВ L 39, 10.2.2009 г., стр. 1.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

Информация съгласно член 5, параграф 2

Създаване на Европейска група за териториално сътрудничество (ЕГТС)

(Регламент (ЕО) № 1082/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 5 юли 2006 г. (ОВ L 210, 31.7.2006 г., стр. 19)

(2017/C 368/04)

I.1) Наименование, адрес и лице за контакт

Официално наименование: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Седалище: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Унгария

Лице за контакт: Veronika Huszár

Тел. +36 694553074

Електронен адрес: palyazat3@szentgotthard.hu

Интернет адрес на групата:

I.2) Срок на съществуване на групата

Срок на съществуване на групата: безсрочно

Дата на регистрация: 15 август 2017 г.

Дата на публикуване:

II. Цели

- 1.1. насърчаване на трансграничното икономическо и социално сътрудничество и засилване на териториалното сближаване в териториите със смесено население, съставено от унгарски и словенски национални общности;
- 1.2. подобряване на благоденствието и качеството на живот в територията на ЕГТС;
- 1.3. улесняване на ефективното упражняването на правата на унгарските и словенските национални малцинства на територията на ЕГТС; запазване на националната идентичност на техните членове, както и на връзките им с метрополията, по-специално по отношение на запазването на езика и културата; заемане на позиция и изразяване на мнение в тази сфери; изготвяне и внасяне на препоръки в компетентните институции;
- 1.4. мобилизиране и използване на местните и други достъпни ресурси, независимо човешки или материални, с цел прилагане на разпоредбите от горепосочените точки 1.1 – 1.3.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА НАИМЕНОВАНИЕТО НА ГРУПАТА

Наименование на английски език: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Наименование на френски език: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. Членове:

IV.1) **Общ брой членове на групата:** 4

IV.2) **Националности на членовете на групата:** Словения, Унгария

IV.3) **Информация за членовете на групата**

Официално наименование: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Пощенски адрес: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Унгария

Интернет адрес:

Вид член: орган на местното самоуправление

Официално наименование: Országos Szlovén Önkormányzat

Пощенски адрес: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Унгария

Интернет адрес:

Вид член: автономното правителство на национално малцинство

Официално наименование: община Lendava (*občina Lendava*)

Пощенски адрес: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Словения

Интернет адрес:

Вид член: орган на местното самоуправление

Официално наименование: автономна унгарска общност от Pomurje (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Пощенски адрес: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Словения

Интернет адрес:

Вид член: автономното правителство на национално малцинство

V

(Становища)

АДМИНИСТРАТИВНИ ПРОЦЕДУРИ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Покани за представяне на предложения и свързани дейности по работната програма за 2018—2020 г. към рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.) и по работната програма за 2018 г. към програмата за научни изследвания и обучение на Европейската общност за атомна енергия (2014—2018 г.), допълваща „Хоризонт 2020“

(2017/C 368/05)

Настоящото известие се отнася до обявяването на покани за представяне на предложения и свързани дейности по работната програма за 2018—2020 г. към рамковата програма за научни изследвания и иновации „Хоризонт 2020“ (2014—2020 г.) и по работната програма за 2018 г. към програмата за научни изследвания и обучение на Европейската общност за атомна енергия (2014—2018 г.), допълваща „Хоризонт 2020“.

С решения C(2017) 7123 и C(2017) 7124 от 27 октомври 2017 г. Комисията прие две работни програми, които включват покани за представяне на предложения и свързани дейности.

Те зависят от наличността на бюджетните кредити, предвидени в проектобюджета за съответните години от бюджетния орган, или — ако бюджетът за конкретна година не бъде приет — на бюджетните кредити, предвидени в режима „временни суми от една дванадесета“.

Въпросните работни програми, които включват предвидените крайни срокове и бюджет за дейностите, са достъпни на уебсайта на портала за участниците (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>), заедно с информация за условията на поканата и свързаните дейности, както и указания за кандидатите относно начина на представяне на предложенията. Цялата тази информация ще бъде актуализирана, когато е необходимо, на същия портал за участниците.

На този етап предложения могат да бъдат представяни само по теми, за които е отбелязано „2018“ в показваните в портала за участници покани за представяне на предложения. На по-късен етап ще се даде информация кога могат да бъдат представени предложения по теми, за които е отбелязано „2019“ и „2020“ на портала за участниците.

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8670 — CDPQ/GE/JV)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2017/C 368/06)

1. На 20 октомври 2017 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Caisse de dépôt et placement du Québec („CDPQ“, Канада),
- GE Capital Aviation Services Limited („GECAS“, Ирландия/САЩ), под крайния контрол на General Electric Company (GE, САЩ),
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd („EVAL“, Ирландия).

CDPQ и GE придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие EVAL.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове/акции в новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие CDPQ: институционален инвеститор, управляващ фондове предимно за публични и полупублични пенсионни и застрахователни планове;
- за предприятие GE: широки и разнообразни дейности, включително чрез посредничеството на GECAS, което се занимава с търговски лизинг на въздухоплавателни средства в световен мащаб и осъществява дейност във финансовия сектор;
- за предприятие EVAL: придобиване и отдаване на лизинг на въздухоплавателни средства.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, 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.

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 сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8670 — CDPQ/GE/JV

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 (Регламент за сливанията).

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс: +32 22964301

Пощенски адрес:

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

Предварително уведомление за концентрация
(Дело М.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV)
Дело кандидат за опростена процедура
(текст от значение за ЕИП)
(2017/С 368/07)

1. На 19 октомври 2017 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Cargill Incorporated („Cargill“, Съединени американски щати),
- Faccenda Investments Ltd („Faccenda“, Обединено кралство),

Cargill и Faccenda 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 пълнофункционално съвместно предприятие.

Придобиването се извършва посредством покупка на дялове/акции в новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за Cargill: производство и маркетинг на хранителни продукти, включително търговията с зърнени култури и селскостопански суровини, преработката и рафинирането на маслодайни и зърнени култури, мелничарството, преработката на месо (включително пилешко) по целия свят,
- за Faccenda: разплод, утаяване, преработка и продажба на продукти от пилета, пуйки и патици

СП ще обедини намиращите се в Обединеното кралство предприятията на Faccenda и Cargill за пряно и сурово пилешко месо с добавена стойност, в това число пилета, пуйки и патици, включително тяхното интегрирано хранене, размножаване, отглеждане, утаяване, клане и преработка.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, 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.

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 сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

М.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 (Регламент за сливанията).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

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

(2017/C 368/08)

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

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

„SALCHICHÓN DE VIC“/„LLONGANISSA DE VIC“

ЕС №: PGI-ES-02158 – 4/7/2016

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Група заявител и законен интерес

Регулаторен съвет на ЗГУ „Llonganissa de Vic“
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6
08010 Barcelona
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

Регулаторният съветът на защитеното географско указание „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ включва всички производители на колбаса със ЗГУ „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ и има законен интерес да подаде заявление за изменение.

2. Държава членка или трета държава

Испания

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

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☐ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☒ Връзка
- ☒ Етикетиране:
- ☒ Друго (инспекционен орган и правни изисквания)

4. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- ☐ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоеен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта:

- Текстът на първия абзац от описанието на продукта в спецификацията е преработен и допълнен, за да се приведе в съответствие с различните рубрики на спецификацията и единния документ. В тази рубрика не се споменаваха сланината, макар тя да е основна съставка на продукта, нито захарта, въпреки че употребата и винаги е била стандартна практика. Освен това в различните рубрики се използваха понятията „крайник и гръб“ или „бут и плешка“ — макар те да са еквивалентни, беше преценено, че е целесъобразно да бъдат уеднаквени, за да се улесни разбирането на документа. Новата формулировка на текста е следната:

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ е традиционен колбас от Каталуня, произведен от нетлъсто свинско месо (бут, плешка и нетлъста рибица) и сланина, като единствените подправки са захар, сол и черен пипер. Месото се раздробява, маринова се и се пълни в обвивки, след което се суши.“

- Разширява се видът на обвивките, които може да се използват в производството на „Salchichón de Vic“. Добавя се възможността за използване на шити и реконституирани обвивки, които също са естествени обвивки (черва) по смисъла на досегашното определение. Това изменение е направено с цел адаптиране към промените на пазара на естествени обвивки за колбаси. Новите елементи не засягат органолептичните характеристики на крайния продукт.

Новата формулировка на текста е следната: „Естествени обвивки от сляпо или дебело черво, които са шити или реконституирани.“

- Заглавието на подрубрика „Химичен състав“ в спецификацията се променя на „Физико-химични параметри“, тъй като беше сметнато, че то отговаря по-добре на съдържанието.
- Физико-химичните параметри се изменят частично с цел да се подобри описанието на продукта със ЗГУ „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“. Във връзка с това се уточнява, че максималният процент „захар“ се отнася до „общото съдържание на захари, изразено като глюкоза“. Освен това параметърът „влажност (%)“ се заменя с параметър „активност на водата (A_w) при температура от 20 °C“. Добавя се също така определяне на стойността на pH. Тези два нови параметъра предоставят по-точна информация за физико-химичните характеристики на продукта и неговата безопасност.

Определят се следните стойности, които отчитат предизвиканите от процеса на сушене вариации: A_w (при температура от 20 °C) < 0,92 и $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

Новата формулировка на текста е следната:

- Максимално съдържание на сланина: 48 % (*)
- Максимално съдържание на белтъчини: 38 % (*)
- Максимално съотношение колаген/белтъчини x 100: 12
- Общо съдържание на разтворими захари, изразени в максимално съдържание на глюкоза: 3 % (*)
- Добавени белтъчини: няма
- Активност на водата при температура от 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) стойност, изразена на база сухо вещество“

- Уточнява се, че единствените захари, които могат да се използват в състава на продукта, са моно- и дизахариди.
- Посочват се добавките, които са допустими в производството на продукта със ЗГУ, тъй като тази информация не фигурираше в предишния текст на спецификацията. Единствените добавки са аскорбинова киселина и нейната натриева сол, калиев нитрат, натриев нитрат, калиев нитрит и натриев нитрит.

— Размери и формати:

В отговор на пазарните промени и на новото потребителско търсене диапазонът на предлаганите разфасовки и формати на продукта със ЗГУ „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ се разширява. По-конкретно се добавят по-малки разфасовки (с тегло под 300 g) и нарязан, пакетиран формат. Това означава намаляване на калибъра и на минималната продължителност на сушене за малките разфасовки, за да се запазят характеристиките на продукта. Премахва се също така информацията относно дължината, тъй като диаметърът и теглото са достатъчни за определянето на размерите на защитения продукт.

Новият диапазон на размерите със съответната продължителност на сушене са следните:

Тегло (g)	Калибър на сухия колбас (изсушен) (mm)		Минимална продължителност на сушене (в дни)
200—300	≥ 35	≤ 75	30 дни
≥ 300	> 40	≤ 90	45 дни

- Премахва се препратката към стандарта за качество от 1980 г., приложим за сурово сушени колбаси и месни продукти, тъй като този стандарт беше отменен. Като се има предвид, че продуктите със ЗГУ трябва по всяко време да отговарят на действащото секторно законодателство, не беше счетено за необходимо да се посочва правилиникът, заменил тези стандарти.

Метод на производство:

В допълнение към описаните по-долу изменения в текста са направени някои чисто формални промени.

- Рубриката „Метод на производство“ в спецификацията е редактирана с оглед на нейното подобряване и на запазване единствено на необходимата информация. Във връзка с това се заличава текстът относно условията за мариноване. Причината за това е проведеното проучване относно въздействието на атмосферните условия и температурата на мариноване върху парчетата прясно месо и върху съставките на „Salchichón de Vic“ след тяхното смесване и преди пълненето им в обвивката. В проучването се стига до заключението, че при този етап от приготвянето на колбаса въздействието на посочените фактори от гледна точка на интензитет, продължителност на въздействие и взаимодействие помежду им не се отразява съществено на производствения процес, крайните органолептични и хигиенни качества, нито на последващата продажба (срок на съхранение) на продукта със ЗГУ „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“.
- Продължителността на сушене се адаптира към новия диапазон на разфасовките.
- Освен това се подчертава и доразвива твърдението, че ароматът и вкусът на „Salchichón de Vic“ се дължат на ферментационните и ензимните процеси, свързани със специфичната за равнината Vic микробиологична флора.

Предлага се текстът на рубрика „Метод на производство“ в спецификацията да е, както следва:

„Парчетата прясно месо се обработват от специализирани технологии и след това се раздробяват и се смесват с нарязаната на кубчета сланина и с останалите съставки, сред които може да се добави подкваса, съдържаща специфична за производителя бактериална флора. След като съставките се смесят идеално с месната смес, се оформят плътни блокове, в които няма вътрешни въздушни джобове. Те се подлагат на мариноване, при което с помощта на традиционните знания и умения се осигурява подходящо начало на ферментацията — то може да се установи по появата на характерните аромат и цвят.

Зрялата месна смес се поставя в напълно чисти естествени обвивки (черва), които са били подготвени предварително. Пълненето трябва да се извършва старателно, като се внимава да не се оставят празни джобове или зони (наличие на въздух), защото те водят до недобра устойчивост и неправилна ферментация.

След като месото се напълни в обвивките, колбасите се поставят в сушилни камери, където завършва тяхното сушене и дехидратиране. Минималната продължителност на този процес трябва да е поне 30 дни за най-малките разфасовки с тегло до 300 g и 45 дни за разфасовките от и над 300 g. Условията на околната среда в сушилните камери (температура, относителна влажност и скорост на въздуха) могат да се коригират в зависимост от преобладаващите климатични условия.

Разрезната повърхност на колбаса трябва да е хомогенна и гладка, без необичайно оцветяване и с отчетливо обособяване на нетлъстото месо и кубчетата сланина. Продуктът трябва да има характерна миризма и вкус в резултат на процесите на ферментация и ензимен метаболизъм, обусловени от специфичните за равнината Vic бактериална флора и плесенни образувания.“

Връзка с географския район:

- В подрубрика „Природни фактори“ на спецификацията се коригират и поясняват някои сведения относно вида на микробната флора. Въведените изменения са по-конкретно следните:
- Текстът „[...] типични плесенни образувания, които са се развили в района и са се адаптирали към него [...]“ се заменя с: „[...] типична микробна флора, която се е развила в района и се е адаптирала към него [...]“.
- Текстът „[...] развитието на млечнокиселите плесенни образувания позволява да се увеличи киселинността на месната смес, което ограничава развитието на част от нежеланата флора, предизвикваща ферментация и гниене“ се заменя с: „[...] развитието на млечнокиселата бактериална флора позволява да се увеличи киселинността на месната смес, което ограничава развитието на част от нежеланата флора, предизвикваща отклонения във ферментацията“.
- В същата подрубрика се заличава следният абзац, тъй като беше счетен за ненужен:

„Правени са опити за производство на закваски, които да позволят присаждане на микробната флора в други производствени райони, но процесът на сушене е бил неуспешен както по отношение на развитието и присаждането, така и на получаването на колбаси със свойства, сходни на тези на произведените в равнината Vic. Това показва, че производството на „Salchichón de Vic“ — „Llonganissa de Vic“ е възможно само в географския район, обхванат от настоящото защитено географско указание.“

Разликите между единния документ и резюмето в тази рубрика се дължат също така на прекалено сбитото обобщение на спецификацията в резюмето, като беше положено усилие новият документ да бъде по-изчерпателен.

Етикетирание:

- Информацията върху етикета се актуализира. По-конкретно се добавя изискване за включване на символа за защитено географско указание на ЕС, както и на логото на ЗГУ „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“.

Друго:

- Инспекционен орган: данните за инспекционния орган се актуализират.
- Национални правни изисквания: тази рубрика се заличава, тъй като не се изисква съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„SALCHICHÓN DE VIC“/„LLONGANISSA DE VIC“

EC №: PGI-ES-2158 – 4/7/2016

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“

2. Държава членка или трета държава

Испания

3. Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. Вид продукт**

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

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

„Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ е традиционен колбас от Каталуня, произведен от нетлъсто свинско месо и сланина, като единствените подправки са захар, сол и черен пипер. Месото се раздробява, маринова се и се пълни в обвивки, след което се суши.

Тъй като продуктът се пълни в естествени обвивки (черва), той се характеризира с грапава външност с плътно прилепнала към месната смес обвивка, относително правилна цилиндрична форма и белезникав цвят на повърхността, който е причинен от плесенните образувания и който с времето придобива пурпурно-кафяви тонове. Във вътрешността на колбаса ясно се различават нарязаната на кубчета сланина и зърната черен пипер.

Характерен и приятен аромат и вкус, които се дължат на подправките и на процеса на сушене.

Калибърът и размерът на ЗГУ „Salchichón de Vic“/„Llonganissa de Vic“ се определят от използваната обвивка. Размерите към момента на експедицията и продължителността на сушене са следните:

Тегло (g)	Калибър на сухия колбас (изсушен) (mm)		Минимална продължителност на сушене (в дни)
200—300	≥ 35	≤ 75	30 дни
≥ 300	> 40	≤ 90	45 дни

Физико-химични параметри:

- Максимално съдържание на сланина: 48 % (*)
- Максимално съдържание на белтъчини: 38 % (*)
- Максимално съотношение колаген/белтъчини x 100: 12
- Общо съдържание на разтворими захари, изразени в максимално съдържание на глюкоза: 3 % (*)
- Добавени белтъчини: няма
- Активност на водата при температура от 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Използват се избрано нетлъсто свинско месо (бут, плешка и нетлъста рибица), сланина, сол, черен пипер и естествени обвивки (от сляпо или дебело черво, които са шити или реконституирани).

Други съставки: единствените съставки, които може да се използват, са захар (моно- и дизахариди), подкваса собствено производство, калиев нитрит, натриев нитрит, калиев нитрат, натриев нитрат, аскорбинова киселина и натриева сол.

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

Производството на продукта (подготовка на прясното месо, отстраняване на тлъстините и раздробяване, смесване, омесване, маринование, пълнене в обвивки и сушене—зреене) трябва да се извършва в географския район, описан в точка 4.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Разрешено е „Salchichón de Vic“ да се продава на резени и да се пакетира, което може да се извърши както в рамките на географския район, описан в точка 4, така и извън него.

3.6. Специфични правила за етикетироване на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху опаковката задължително трябва да присъстват наименованието на защитеното географско указание „Salchichón de Vic“ (на испански език) или „Llonganissa de Vic“ (на каталунски език), логото на продукта със ЗГУ, символът за ЗГУ на ЕС и одобреният от регулаторния съвет номериран етикет, както и останалите данни от общ характер, изисквани съгласно действащото законодателство.

Изображение на логото на продукта със ЗГУ:



4. Кратко определение на географския район

Районът, определен от настоящото указание, обхваща следните общини в равнината Vic, разположени в област Osona на провинция Барселона:

(*) стойност, изразена на база сухо вещество

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló и Sant Pere de Torelló.

5. Връзка с географския район

Спецификата на „Salchichón de Vic“ се основава на репутацията и известността на продукта, придобити през вековете, и по-специално от XIX век насам, както в Каталуня, така и в останалите части на Испания. Тя се дължи и на условията на околната среда и климата в географския район, които позволяват осъществяването на производството.

Географският район на ЗГУ — равнината Vic, предлага изключителни условия за селскостопанска дейност и се характеризира с наличието на множество стопанства и малки селски центрове. Той е разположен на 400—600 метра надморска височина и е заобиколен от планинската верига Guilleries, масива Montseny и планинските местности Collsacabra и Lluçanés, което обуславя относителната му изолираност. Климатът е континентално-средиземноморски, но поради местоположението на района при възникване на антициклонални метеорологични условия там обичайно настъпва безветрие. Това води до температурна инверсия, като температурите са с до 20 °C по-ниски в равнината, отколкото в околните райони. Друга характерна особеност е трайното задържане на мъглите (средно 225 мъгливи дни годишно). Поради всички тези причини равнината Vic предлага много специфични условия на околната среда, които трудно могат да бъдат възпроизведени. Това насърчава развитието на типична микробна флора, която обуславя ферментационните и ензимните процеси, придаващи на „Salchichón de Vic“ характерните за него аромат и вкус.

Писмени сведения за „Salchichón de Vic“ съществуват още от 1456 г., въпреки че произходът му може да се проследи чак до IV век. В миналото земеделските стопани в района са произвеждали продукта в домовете си като начин да съхранят най-хубавите късове месо. От средата на XIX век насам съществуват множество документи, които възхваляват качествата на „Salchichón de Vic“ и свидетелстват за добрата му репутация. Като пример може да се цитира статията във вестник „El Porvenir“ от 29 май 1867 г., в която се посочват „[...] вече прочутите „salchichones de Vic“. Известно е, че сред почитателите на „Salchichón de Vic“ е бил самият крал Алфонсо XIII. Така Vic и колбасът са неразделни от много години, подобно на собственото и фамилното име на член на благородно семейство, като с течение на времето продуктът се е превърнал в своеобразно съкровище.

Независимо че за обозначаване на плътен изсушен колбас традиционно се използва думата „salchichón“, следва да се уточни, че в Каталуня продуктът се нарича „llonganissa“ — оригиналното име, с което е създаден и което става „salchichón“ при навлизането му в Испания. Ето защо наименованията „Salchichón de Vic“ и „Llonganissa de Vic“ са взаимнозаменяеми.

В обобщение може да се посочи, че „Salchichón de Vic“ е продукт с отлична репутация, изградена благодарение на предавания от поколение на поколение опит на неговите производители, както и на специфичните условия на околната среда в географския район, в който се произвежда.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>.

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

(2017/C 368/09)

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

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

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

EC №: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano, 29
47122 Forlì
ITALIA

Електронен адрес: caseificiocomellini@pec.it

Associazione Squacquerone di Romagna — сдружение на производителите на „Squacquerone di Romagna“, има право да подаде заявлението за изменение по силата на член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия

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

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☐ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☐ Етикетиране
- ☒ Друго: адаптиране на позоваванията на нормативните актове; коригиране на някои печатни грешки; актуализиране на наименованието на контролния орган.

4. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- ☐ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта

В текста на италиански език се поправя печатна грешка, като стойностите не се променят и остават „от 1 hg до 2 kg“.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Физически и химически характеристики: диапазоните на стойностите за масленост в сухото вещество, за влажност и за рН са увеличени с няколко процентни пункта, както е посочено по-долу.

Масленост в сухото вещество: максималната стойност се променя от „между 46 и 55 %“ на „между 46 и 59 %“.

Продуктовата спецификация е в сила от няколко години насам и при стриктното ѝ прилагане в ежедневието е установена необходимостта от известни актуализации. Параметърът „масленост в сухото вещество“ се влияе от характеристиките на суровината, която по съвсем естествени причини през зимния период е с по-високо съдържание на мазнини и може да доведе до превишаване на горната граница — по-специално в мандрите, в които се преработва мляко само от една или от малко на брой стопанства. На практика в тези случаи не може да се разчита на осредняване между стойностите на повече партии произведено мляко.

Влажност: стойността се променя от „между 58 и 65 %“ на „между 58 и 69 %“,

а за рН стойността се променя от „между 4,95 и 5,30“ на „между 4,75 и 5,35“.

Също така е възможно през сезоните да има колебания в стойностите на влажността и на рН на крайния продукт, като тези колебания не могат да бъдат напълно контролирани. Годишното разпределение на стойностите на влажността и на рН, отчетени през годините, през които е осъществяван контрол, показва, че определеният към момента на изготвянето на спецификацията на продукта диапазон на стойностите е твърде ограничен в сравнение с регистрираните колебания.

Освен това е заличено подзаглавието „микробиологични характеристики“, фигуриращо преди стойността на рН, тъй като е неправилно.

Метод на производство

Суровина

Заличено е следното изречение:

„Породите говеда, отглеждани в определения географски район, от които се използва мляко за производството на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“, са породите „Frisona italiana“, „Bruna Alpina“ и „Romagnola“.

В момента на подаване на заявлението за регистрация на ЗНП вероятно е била подценена разнородността на стопанствата. Въпреки това е установено, че органолептичните характеристики на сиренето зависят основно от хранителния режим на кравите и от физиологичните и биохимичните характеристики на закваските; поради тези съображения се счита за необходимо да се заличи позоваването на задължителните за използване породи.

Поправена е печатна грешка, като изразът „дехидратирани силажи“ се променя на „дехидратирани фуражи и силажи“.

Следното изречение: „При храненето на кравите, чието мляко е предназначено за производството на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“, е забранено да се използват остатъци от преработката на зеле и фуражно цвекло.“ е преместено два реда по-горе, така че да бъде вмъкнато в частта относно храненето и да се подобри последователността и четивността на спецификацията.

Етапи на преработване

Подкиселяване

Уточнено е, че за започване на ферментацията се използва указаният в спецификацията вид бактерии.

Поради това изразът:

„използваният вид бактерии е *Streptococcus thermophilus*“

е заменен със следното:

„използваният вид бактерии за започване на ферментацията е *Streptococcus thermophilus*“.

Тази промяна е необходима, тъй като установеното в рамките на осъществявания контрол наличие — макар и ограничено — на други щамове е предизвикало различни спорове.

Подсирване

Отстранена е печатна грешка: „1:10 000; 1:40 000“ е поправено на „1:10 000 и 1:40 000“.

Променен е диапазонът на количеството сирене:

от „в количество от 30 до 50 ml на хектолитър мляко“

на „в количество от 15 до 50 ml на хектолитър мляко“.

С това изменение се поправя грешка в действащата спецификация, тъй като при сирещно съотношение 1:40 000 е достатъчно количество от 15 ml нататък на хектолитър.

Осоляване

Добавя се възможността да се използват и двата метода на осоляване, цитирани в спецификацията, включително като се комбинират. Поради това текстът е изменен, като е добавено следното изречение относно комбинирането на двата метода на осоляване:

„... в допълнение към предходното или вместо него“.

Когато технологията с използване на саламура се използва не само за осоляване, но и за понижаване на температурата на продукта и за забавяне на ферментацията, добавянето на определено количество сол в съда позволява да се съкрати времето на престояване в саламура, като по този начин се подобрява структурата на крайния продукт.

Друго

В член 1 „Наименование“ от спецификацията

позоваването на Регламент (ЕО) № 510/2006 е заменено с позоваване на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

В член 7 „Осъществяване на контрол“ от спецификацията

позоваването на Регламент (ЕО) № 510/2006 е заменено с позоваване на Регламент (ЕС) № 1151/2012. Актуализирано е наименованието на контролния орган, както следва: „Контролният орган, натоварен с проверката на продуктова спецификация, е едноличното дружество Kiwa Cermet Italia SpA, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, тел. +39 514593303, факс +39 51763382“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ**„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“**

ЕС №: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование

„Squacquerone di Romagna“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. Вид продукт**

Клас 1.3. Сирена

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

Продуктът със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ представлява бързозреещо меко сирене, произведено от краве мляко с произход от определения географски район, посочен в точка 4. При пускането му на пазара за консумация сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ трябва да притежава следните характеристики:

Морфологични характеристики:

тегло: теглото на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ може да бъде от 1 hg до 2 kg;

външен вид: сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ има сърцевина с бял седефен цвят и трябва да е без кора или кожа;

форма: зависи от съда, в който е поставено, тъй като силно кремообразната му консистенция не му позволява да има компактен вид.

Физикохимични характеристики: масленост в сухото вещество: между 46 % и 59 %; влажност: между 58 % и 69 %; рН: между 4,75 и 5,35.

Органолептични характеристики:

вкус: приятен, сладък, с леко кисела нотка, солената нотка се усеща, но не е натрапчива;

аромат: деликатен, типично млечен, с дъх на треви;

консистенция: мека, кремообразна, лепкава, разтопима; сиренето се размазва лесно.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Най-малко 60 % от сухото вещество в общата хранителна дажба на кравите се състои от фуражи и силажи, допълнена с хранителни смеси.

Фуражите и силажите са съставени от бобови и житни растения, които се произвеждат изцяло в определения географски район, посочен в точка 4.

Сред различните видове житни растения трябва да се подчертае употребата на люцерна, като основните използвани сортове са „Romposa“, „Classe“, „Garisenda“, „Delta“ и „Prosementi“.

Хранителните смеси служат за концентрирането на хранителни съставки с висока енергийна стойност и могат да бъдат:

- 1) протеинови: бобови култури на зърна — като соя, бакла, слънчоглед, грах, както и брашна от соя и от слънчоглед;
- 2) влакнести — като сух пулп, трици и шушулки от соя;
- 3) енергийни: зърна от царевица, ечемик, сорго, пшеница, овес; растителни масла, соево масло, екструдирани цели лени семена.

Сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ е с мека консистенция и се произвежда от пълномаслено краве мляко с произход от породите говеда, отглеждани в определения географски район, посочен в точка 4.

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

Етапите на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район, са следните: производство на млякото, преработване на млякото.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Операциите по опаковане на сиренето „Squacquerone di Romagna“ трябва да се извършват в рамките на определения географски район, тъй като сиренето няма кора и следователно е 100 % годно за консумация, поради което е особено изложено на риск от последващо замърсяване и разваляне поради увеличаване на микробното съдържание в околната среда, която може да влезе в контакт с повърхността на продукта по време на различните етапи. Освен това сиренето „Squacquerone di Romagna“ е пресен продукт и поради това трябва да се избягват всякакви явления, водещи до нарастване на микробното съдържание по време на търговския цикъл. За да се избегнат рисковете от разваляне, е необходимо операцията по опаковане да се извършва в рамките на същия сертифициран производствен обект. Първичната опаковка на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ представлява хартия за храни или специални съдове, подходящи за продукта, който се характеризира с особено мека и кремообразна консистенция.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Полученото чрез прилагане на настоящата спецификация сирене носи етикет с надпис „Squacquerone di Romagna – Denominazione d'Origine Protetta“ или „Squacquerone di Romagna – DOP“, придружен с логото на ЕС. Освен това на етикета трябва да са посочени името, търговското наименование и адресът на предприятието производител/опаковчик. Продуктът трябва да се съхранява при температура от 0 °C до +6 °C. Максималната температура на съхранение трябва да е посочена на етикета. Логото, което следва да се възпроизведе върху външната защитна обвивка на сиренето, трябва да отговаря на наименованието — „Squacquerone di Romagna“, като надписът се изписва с шрифт „Sari Extra Bold“ в курсив, в позволените цветове, а именно синьо (pantone 2747) и бяло, в размери, които са пропорционални на опаковката. Върху опаковката е забранено да се добавят каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

4. Кратко определение на географския район

Производственият район на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ обхваща следните провинции в регион Емилия-Романя: провинция Равена, провинция Форли-Чезена, провинция Римини, провинция Болоня, както и част от територията на провинция Ферара, ограничена на запад от републиканско шосе № 64 (Porrettana) и на север — от река По.

5. Връзка с географския район

Районът, където се произвежда сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“, се характеризира с почвите в по-високо разположените от морфологична гледна точка области на наносната речна низина. Използването на почвите от земеделска гледна точка предвижда интензивно отглеждане на зърнени и фуражни култури и на специализирани култури. Характерният за производствения район на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ климат обуславя умерен температурен режим от субконтинентален тип. Още в далечното минало в производствения район е имало земеделски стопанства, занимаващи се преди всичко с растениевъдство и с отглеждане на малко на брой глави добитък с двойно предназначение: за мляко и за работа. Част от използваното за консумация от човека мляко се е преработвало в сирене „Squacquerone di Romagna“ и чрез търговията с него земеделските стопани са допълвали доходите си.

Проучванията относно сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ са открили характеристиките на използваните естествени закваски, изтъквайки несъмненото еднообразие на наличните видове бактерии, а именно автохтонните биотипове *Streptococcus thermophilus*. Тези естествени закваски се развиват в съоръжения за производство на закваски в посочения в точка 4 географски район, като за приготвянето им се използва винаги мляко, събрано в определения географски район.

Производствените техники продължават да са много подобни на способите от миналото и трябва да предвиждат срокове на обработка, които се менят според сезоните: по-дълги през зимата и по-кратки през лятото. Уменията и опитът на производителите имат голямо значение за получаването на сирене с правилна консистенция.

Главните характеристики на сиренето „Squacquerone di Romagna“, които го отличават от други бързозреещи меки сирена, са неговият седефенобял цвят и деликатният му аромат — типично млечен, с дъх на треви.

Основната характеристика, която допринася в най-голяма степен за репутацията на сиренето „Squacquerone di Romagna“, е неговата кремообразна, подобна на желатин консистенция, както и способността му да се размазва много лесно поради липсата на жилки.

Характеристиките на сиренето „Squacquerone“, и по-специално неговата кремообразност и способността му да се размазва лесно поради липсата на жилки, се дължат на използваното за производството му мляко. Типично за това мляко е ниското съдържание на белтъчини и мазнини, което е резултат от хранителния режим на кравите, обусловен от определения географски район.

По-точно специфичните качества на фуражите, култивирани изцяло в посочения в точка 4 определен географски район, богати на захари и на лесно смилаеми влакна, определят характерния хранителен режим на кравите, който се отличава с ниско енергийно съдържание на мазнини и скорбяла, компенсирани с енергията, предоставяна от тези типични за района фуражи. По този начин се получава бедно на белтъчини и на мазнини мляко, което определя типичната за сиренето „Squacquerone“ липса на жилки. Оттук и органолептичните свойства, описани в точка 3.2, сред които са меката и кремообразна консистенция, сладкият вкус с кисела нотка и деликатният аромат с дъх на треви. Освен това благодарение на опита на производителите, които успяват да модулират сроковете за производство според сезоните, се избягва прекаленото втвърдяване на сиренето.

Друга важна връзка между определения географски район и сиренето „Squacquerone di Romagna“ представлява използването на закваски от автохтонни бактериологични шамове. От таксономична гледна точка видът, който се намира във всички изследвани естествени закваски и който следователно характеризира типичната млечна микрофлора на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“, е *Streptococcus thermophilus*. Различните изолирани биотипове показват особени физиологични и биохимични характеристики, които не съвпадат с тези на селектираните шамове от международните колекции, което показва още веднъж уникалността и типичността на колекциите от бактериологични шамове, използвани за производството на сиренето „Squacquerone di Romagna“. Автохтонните биотипове на *Streptococcus thermophilus* са изолирани в някои проби от сурово мляко, взети от многобройни краверферми в типичната зона на производство на сиренето; следователно те са с автохтонен произход и съставляват като цяло типичен микробен фон, създаден вследствие на естествения подбор и на човешката дейност в особената екологична ниша, характерна за тези земи.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

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

<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 политиките в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана) и след това — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG