Официален вестник на Европейския съюз

C 153

Година 61

Издание на български език

Информация и известия

2 май 2018 г.

Съдържание

I *Резолюции, препоръки и становища*

ПРЕПОРЪКИ

Съвет

2018/C 153/01 Препоръка на Съвета от 15 март 2018 година относно Европейска рамка за качествено и ефективно чиракуване 1

IV *Информация*

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

Европейска комисия

2018/C 153/02 Обменен курс на еврото 7

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2018/C 153/03 Актуализиране на референтните стойности за преминаване на външните граници, посочени в член 6, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2016/399 на Европейския парламент и на Съвета относно Кодекс на Съюза за режима на движение на лица през границите (Кодекс на шенгенските граници) 8

BG

V *Становища*

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2018/C 153/04 Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8899 — OTPP/Carlyle/European Camping Group) — Дело кандидат за опростена процедура [1] 9

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2018/C 153/05 Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни 11

2018/C 153/06 Публикация на заявление за регистрация 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 15

[1] Текст от значение за ЕИП.

I

(Резолюции, препоръки и становища)

ПРЕПОРЪКИ

СЪВЕТ

ПРЕПОРЪКА НА СЪВЕТА

от 15 март 2018 година

относно Европейска рамка за качествено и ефективно чиракуване

(2018/C 153/01)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално член 166, параграф 4 и член 292, във връзка с член 153, параграф 2 и член 153, параграф 1, точка б) от него,

като взе предвид предложението на Европейската комисия,

като има предвид, че:

(1) Качественото и ефективно чиракуване, което води до съчетание от свързани с работата умения, придобиване на опит и обучение в процеса на работа и основни компетентности, улеснява навлизането на младите хора на пазара на труда, както и професионалното развитие и прехода към заетост на възрастните. То е част от официалните системи за професионално образование и обучение (ПОО) и съществува паралелно с други схеми за учене в процеса на работа и/или модели за професионално обучение.

(2) Добре организираните схеми за чиракуване са от полза и за работодателите, и за учащите се и укрепват връзката между сферата на труда и сферата на образованието и обучението. Чрез въвеждането на високи стандарти за качество се избягва насочването на чиракуването към нискоквалифицирани работни места и некачествено обучение, които накърняват репутацията му. Освен че осигурява път към високи постижения, качественото чиракуване може да спомогне и за насърчаване на активното гражданско участие и социалното приобщаване, като интегрира хора от различни социални среди и с различна лична предистория на пазара на труда.

(3) Качественото и ефективно чиракуване се изгражда чрез структурирани партньорства, включващи всички съответни заинтересовани страни, особено социалните партньори, предприятията, органите за посредничество, като например промишлените, търговските и занаятчийските камари, професионалните и отрасловите организации, институциите за професионално образование и обучение, организациите на учащите се и родителските организации, както и местните, регионалните и националните органи. От 2013 г. насам Комисията, в сътрудничество с държавите членки и съответните заинтересовани страни, насърчава предлагането, качеството и имиджа на чиракуването в рамките на Европейския алианс за професионална подготовка, чрез който до момента са били отправени повече от 700 000 предложения за чиракуване, стажове и предложения за първа работа. Чрез инициативи на бизнеса, като Европейския пакт за младежта, бяха отправени повече оферти и бе подпомогнато насърчаването на партньорства между бизнеса и образователните институции в целия Съюз.

(4) Европейските междуотраслови социални партньори събраха данни относно качеството на чиракуването и ефективността му по отношение на разходите чрез паралелната си работа и съвместното си изявление от юни 2016 г., озаглавено „Към споделена визия за чиракуването“, което беше основата за становището относно споделена визия за качествено и ефективно чиракуване и учене в процеса на работа, прието на 2 декември 2016 г. от Консултативния комитет за професионално обучение (ККПО).

(5) За да се осигури още по-задълбочено и пълно участие на заинтересованите страни, Комисията организира изслушвания на два етапа, на 30 март и на 7 юни 2017 г., с участието на европейските междуотраслови и браншови социални партньори и търговските, промишлените и занаятчийските камари.

(6) Европейската квалификационна рамка (ЕКР), създадена през 2008 г. и преразгледана през 2017 г. ([1]), подобрява прозрачността, съпоставимостта и преносимостта на квалификациите на гражданите, включително тези на чираците.

(7) С Препоръката на Съвета от 18 юни 2009 г. за създаване на Европейска референтна рамка за осигуряване на качество в професионалното образование и обучение (EQAVET) ([2]) бе създаден референтен инструмент за подпомагане на държавите членки да насърчават и наблюдават постоянното подобряване на своите системи за професионално образование и обучение.

(8) Чрез Европейската харта за качеството на стажовете и чиракуването от 2012 г. Европейският младежки форум призова европейските страни, европейските институции и социалните партньори да създадат или подсилват качествени нормативни уредби за чиракуването.

(9) Съгласно препоръката на Съвета от 22 април 2013 г. за създаване на гаранция за младежта ([3]) държавите членки трябва да гарантират, че всички млади хора на възраст под 25 години получават качествено предложение за заетост, продължаване на образованието, чиракуване или стаж в срок от четири месеца след като са станали безработни или след като са напуснали системата на формалното образование.

(10) Европейските социални партньори, Европейската комисия и литовското председателство на Съвета на Европейския съюз се ангажираха да допринесат за предлагането, качеството и привлекателността на чиракуването в съвместна декларация за създаването на Европейския алианс за професионална подготовка от 2 юли 2013 г.

(11) В Декларацията на Съвета относно Европейския алианс за професионална подготовка от 15 октомври 2013 г. бе отбелязано, че ефективността и привлекателността на схемите за чиракуване следва да се стимулират чрез съобразяването им с някои общи ръководни принципи.

(12) Препоръката на Съвета относно рамка за качество на стажовете ([4]), приета на 10 март 2014 г., установи редица принципи за подобряване на качеството на стажовете извън формалното образование и обучение.

(13) В рамките на процеса от Копенхаген за европейско сътрудничество в областта на професионалното образование и обучение, в заключенията от Рига от 22 юни 2015 г., приети от министрите, отговарящи за професионалното образование и обучение, ученето в процеса на работа във всичките му форми и със специален акцент върху чиракуването и разработването на механизми за осигуряването на качество бяха посочени като два от петте европейски приоритета за периода 2015—2020 г.

(14) Работната група по професионално образование и обучение, създадена в контекста на стратегическата рамка „Образование и обучение 2020“, изготви 20 водещи принципа за високоефективно чиракуване и учене в процеса на работа по време на мандата си през периода 2014—2015 г.

(15) В своя доклад относно „Еразъм +“ и други инструменти за насърчаване на мобилност при професионалното образование и обучение — подход за учене през целия живот“ от 4 март 2016 г. Европейският парламент призова за мерки, които да осигурят стандарти за качество за чиракуването.

(16) В Регламент (ЕС) 2016/589 на Европейския парламент и на Съвета ([5]) се посочва, че за чиракуване, за което се сключва трудов договор, могат да се публикуват обяви за свободни места чрез европейския портал за трудова мобилност EURES след май 2018 г.

(17) В съобщението си от 10 юни 2016 г. относно Новата европейска програма за умения Комисията подчерта, че ще подкрепя социалните партньори, за да могат да отбележат допълнителен напредък с резултатите от съвместните им проекти, например чрез създаването на рамка за качеството на чиракуването.

(18) В съобщението на Комисията „Инвестиране в младежта на Европа“ от 7 декември 2016 г. ([6]) се призовава за възобновяване на усилията за подпомагане на младите хора, за да могат те да получат възможно най-добрия старт в живота, като се инвестира в техните знания, умения и опит и като им се оказва съдействие да намерят първата си работа или да се подготвят за нея. Целта е да се помогне на младите хора да се възползват от възможностите, да се интегрират добре в обществото, да се превърнат в активни граждани и да следват успешна професионална кариера, включително чрез качествена рамка, в която се очертават основните принципи за схемите за чиракуване.

(19) В Римската декларация от 25 март 2017 г. се отбелязва ангажиментът да се работи за Съюз, в който младите хора получават най-доброто образование и обучение и могат да следват и да намират работа навсякъде на континента.

([1]) ОВ C 189, 15.6.2017 г., стр. 15.
([2]) ОВ C 155, 8.7.2009 г., стр. 1.
([3]) ОВ C 120, 26.4.2013 г., стр. 1.
([4]) ОВ C 88, 27.3.2014 г., стр. 1.
([5]) ОВ L 107, 22.4.2016 г., стр. 1.
([6]) COM(2016) 940 final

(20) Европейският стълб на социалните права, провъзгласен на 17 ноември 2017 г., определя редица принципи за подкрепа на справедливи и добре функциониращи пазари на труда и социални системи, включително правото на достъп до качествено и приобщаващо образование и обучение, за да се осигурят умения, които са подходящи за пазара на труда и за участие в обществото.

(21) С предложението на Комисията за препоръка на Съвета относно проследяването на завършилите образованието си лица, прието на 30 май 2017 г., се цели да се подобри наличността на качествена и количествена информация относно това какво се случва със завършилите своето образование и обучение лица, включително чираците.

(22) Европейските структурни и инвестиционни фондове (2014—2020 г.), а именно Европейският социален фонд (ЕСФ) и Европейският фонд за регионално развитие (ЕФРР), както и програмата „Еразъм+“, програмата на Съюза за конкурентоспособност на предприятията и за малките и средните предприятия (COSME), Програмата на ЕС за заетост и социални иновации (EaSI) и инициативата за младежка заетост (ИМЗ) предоставят подкрепа за чиракуването.

(23) Наскоро Европейският парламент и заинтересовани страни приканиха Комисията да стимулира дългосрочната мобилност на чираците в ЕС, като предоставя на младите хора възможност да развият както специфични умения за работа, така и ключови компетентности. Комисията отговори чрез въвеждане в програмата „Еразъм+“ на нова дейност, наречена „ЕразъмПро“, с която се подкрепя по-конкретно чиракуването в чужбина за по-дълго време.

(24) В своите доклади относно гаранцията за младежта от 2015 г. и 2017 г. Европейската сметна палата препоръчва на Комисията да разработи критерии за качество по отношение на чиракуването и на другите дейности, подпомагани в рамките на тази инициатива.

(25) Общото разбиране сред държавите членки за качествено и ефективно чиракуване подкрепя усилията им за реформиране и модернизиране на системите за чиракуване, които осигуряват отлично обучение и професионално развитие. Общото разбиране допринася за увеличаване на взаимното доверие и по този начин улеснява трансграничната мобилност на чираците.

(26) Общата цел на настоящата препоръка е да се повиши пригодността за заетост на чираците, да се стимулира личното им развитие и да се допринесе за формирането на високо квалифицирани работници с подходящи умения, които съответстват на потребностите на пазара на труда.

(27) Конкретната цел е да се изготви съгласувана рамка за чиракуването, която се основава на общо разбиране за това какви са предпоставките за качество и ефективност, като се отчитат различията и традициите в системите за професионално образование и обучение и политическите приоритети в различните държави членки.

(28) Настоящата препоръка не засяга компетентността на държавите членки да запазят или да въведат по-задълбочени разпоредби за чиракуването от препоръчаните тук, нито да запазят или развият други форми на учене в процеса на работа и/или професионално образование и обучение извън обхвата на препоръката и да прилагат към тях, отчасти или изцяло, определените по-долу критерии,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ПРЕПОРЪКА,

Държавите членки, в съответствие с националното законодателство и в тясно сътрудничество със заинтересованите страни, гарантират, че схемите за чиракуване отговорят на нуждите на пазара на труда и предоставят ползи на учащите се и работодателите въз основа на посочените по-долу критерии за качествено и ефективно чиракуване.

За целите на настоящата препоръка и без да се засяга националната терминология, под чиракуване се разбира формални схеми за професионално образование и обучение, които:

а) комбинират обучение в институции за образование или обучение със значителна степен на учене в процеса на работа в предприятия и на други работни места,

б) водят до квалификации, признати на национално равнище,

в) се основават на споразумение за определяне на правата и задълженията на чиракуващия, работодателя и, когато е уместно, институцията за професионално образование и обучение, и

г) при които чиракът получава заплащане или друг вид компенсация за свързания с работа компонент.

Критерии за условия на обучение и труд

Писмено споразумение

1. Преди началото на чиракуването следва да бъде сключено писмено споразумение, за да се определят правата и задълженията на чирака, работодателя и, когато е уместно, институцията за професионално образование и обучение, свързани с условията на обучение и труд.

Резултати от обучението

2. Работодателите и институциите за професионално образование и обучение и, когато е уместно, синдикатите следва да се договорят за постигането на комплекс от всеобхватни резултати от обучението, определен в съответствие с националното законодателство. Това следва да осигури баланс между специфичните умения за работа, знанията и ключовите компетентности за учене през целия живот в подкрепа на личностното развитие и на възможностите за професионално развитие на чираците през целия живот, с цел те да могат да се адаптират към променящите се модели на професионално развитие.

Педагогическа помощ

3. В предприятията следва да бъдат определени обучители, на които да се възложи да работят в тясно сътрудничество с институциите за професионално образование и обучение и с преподавателите, за да предоставят насоки на чираците и да се осигури взаимна и редовна обратна връзка. Преподавателите, обучителите и наставниците, по-специално в микропредприятията и малките и средни предприятия, следва да бъдат подпомагани да актуализират уменията, знанията и компетенциите си, за да обучават чираците в съответствие с най-новите методи на преподаване и обучение и съобразно нуждите на пазара на труда.

Елемент, свързан с работното място

4. Значителна част от чиракуването, а именно поне половината от него, следва да бъде извършена на работното място, с възможност част от опита на работното място да бъде придобит в чужбина, когато е осъществимо. Като се има предвид многообразието на националните схеми, целта е да се напредва постепенно към тази част от чиракуването, която представлява учене на работното място.

Заплащане и/или компенсация

5. Чираците следва да получат заплащане или да бъдат компенсирани по друг начин, в съответствие с националните или секторните изисквания или с колективни трудови договори, когато съществуват такива, и като се вземат предвид споразуменията за споделяне на разходите между работодателите и публични органи.

Социална закрила

6. Чираците следва да имат право на социална закрила, включително необходимите застраховки в съответствие с националното законодателство.

Здравословни и безопасни условия на труд

7. Приемащото работно място следва да отговаря на приложимите правила и разпоредби в областта на условията на труд, по-специално законодателството относно здравословните и безопасни условия на труд.

Критерии за рамковите условия

Регулаторна рамка

8. Следва да бъде установена ясна и последователна регулаторна рамка въз основа на справедлив и равноправен партньорски подход, включително структуриран и прозрачен диалог между всички заинтересовани страни. Това може да включва процедури за акредитация на предприятия и работни места, които предлагат чиракуване, и/или други мерки за осигуряване на качеството.

Участие на социалните партньори

9. Социалните партньори, включително при необходимост на секторно равнище, и/или органите за посредничество следва да бъдат включени в изготвянето, управлението и изпълнението на схемите за чиракуване в съответствие с националните системи на колективните трудови правоотношения и практиките в областта на образованието и обучението.

Подкрепа за предприятията

10. Следва да бъде предвидена финансова и/или нефинансова подкрепа, особено за микропредприятията, малките и средните предприятия, като на предприятията се предостави възможност за ефективно по отношение на разходите чиракуване, като се отчитат, когато е уместно, споразуменията за споделяне на разходите между работодатели и публични органи.

Гъвкави модели и мобилност

11. За да се улесни достъпът, изискванията за прием за чиракуване следва да отчитат съответните форми на информално и неформално учене и/или, ако случаят е такъв, завършването на подготвителни програми. Придобитите чрез чиракуване квалификации следва да бъдат включени в признати национални квалификационни рамки, съотнесени към Европейската квалификационна рамка ([1]). Чиракуването следва да позволява достъп до други възможности за обучение, включително на равнище висше образование и обучение, професионално развитие и/или, когато е уместно, натрупването на единици за резултати от обучението. Транснационалната мобилност на чираците, или на работното място, или в институциите за образование и обучение, следва постепенно да бъде насърчавана като съставна част на свързаната с чиракуването квалификация.

Професионално ориентиране и повишаване на осведомеността

12. Преди и по време на чиракуването следва да се предоставят професионално ориентиране, наставничество и подкрепа за учащите се, за да се осигурят успешни резултати, да се предотврати и да се намали преждевременното напускане на чираци, както и да се подкрепят тези учащи се отново да се включат в подходящи форми на образование и обучение. Чиракуването следва да бъде насърчавано като привлекателна учебна насока чрез широки целенасочени дейности за повишаване на осведомеността.

Прозрачност

13. Прозрачността и достъпът до предложения за чиракуване в рамките на държавите членки и между тях следва да бъдат гарантирани, включително с подкрепата на публичните и частните служби по заетостта, както и чрез други подходящи органи, и когато е уместно, чрез използването на инструменти на Съюза като EURES, както е предвидено в Регламента за EURES.

Осигуряване на качеството и проследяване на чиракувалите лица

14. Следва да се въведат подходи за осигуряване на качеството, като се вземе предвид Европейската референтна рамка за осигуряване на качество в професионалното образование и обучение (EQAVET) ([2]), включително и процес, който да позволява валидна и надеждна оценка на резултатите от обучението. Следва да продължи проследяването на заетостта и на професионалното развитие на чираците в съответствие с националното и европейското законодателство относно защитата на данните.

Изпълнение на национално равнище

В обхвата на настоящата препоръка, за целите на нейното изпълнение държавите членки следва:

15. Да насърчават активното включване на социалните партньори в изготвянето, управлението и изпълнението на схемите за чиракуване в съответствие с националните системи на колективните трудови правоотношения и практиките в областта на образованието и обучението;

16. Да гарантират равен достъп, да насърчават баланса между половете и да вземат мерки срещу дискриминацията в схемите за чиракуване;

17. Да включат съответните мерки за изпълнение в националните програми за реформи в рамките на европейския семестър;

18. Да вземат предвид настоящата рамка при използването на средства от Европейския съюз и на инструменти в подкрепа на чиракуването.

Комисията следва да осигури необходимата подкрепа, включително чрез следните действия:

Помощни услуги

19. Разработване на набор от помощни услуги за обмен на знания, работа в мрежа и съвместно учене, за да се подпомогнат държавите членки и съответните заинтересовани страни да въведат схеми за чиракуване в съответствие с настоящата рамка. Това следва да включва допълнителните потребности от обучение на преподавателите и обучителите в сферата на ПОО по отношение на цифровите иновации в областта на чиракуването;

Повишаване на осведомеността

20. Насърчаване на върховите постижения и привлекателността на чиракуването, както и на позитивен имидж сред младите хора, техните семейства и работодателите, чрез кампании за повишаване на осведомеността, като европейската седмица на професионалните умения;

([1]) ОВ C 189, 15.6.2017 г., стр. 15.
([2]) ОВ C 155, 8.7.2009 г., стр. 1.

Финансиране

21. Подкрепа на изпълнението на настоящата препоръка чрез подходящо финансиране от Съюза в съответствие с подходящата правна рамка;

Последващи действия

22. Наблюдение на изпълнението на настоящата препоръка с подкрепата на тристранния консултативен комитет за професионално обучение въз основа на съществуващите инструменти за наблюдение, използвани в рамките на европейския семестър;

23. Докладване на Съвета относно изпълнението на рамката в срок от три години от датата на приемането ѝ.

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото [1]

30 април 2018 година

(2018/C 153/02)

1 евро =

	Валута	Обменен курс		Валута	Обменен курс
USD	щатски долар	1,2079	CAD	канадски долар	1,5542
JPY	японска йена	132,12	HKD	хонконгски долар	9,4801
DKK	датска крона	7,4501	NZD	новозеландски долар	1,7145
GBP	лира стерлинг	0,87960	SGD	сингапурски долар	1,6016
SEK	шведска крона	10,4993	KRW	южнокорейски вон	1 292,04
CHF	швейцарски франк	1,1968	ZAR	южноафрикански ранд	15,0121
ISK	исландска крона	122,20	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,6574
NOK	норвежка крона	9,6620	HRK	хърватска куна	7,4100
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 796,15
CZK	чешка крона	25,542	MYR	малайзийски рингит	4,7409
HUF	унгарски форинт	313,55	PHP	филипинско песо	62,452
PLN	полска злота	4,2264	RUB	руска рубла	75,9587
RON	румънска лея	4,6614	THB	тайландски бат	38,145
TRY	турска лира	4,8896	BRL	бразилски реал	4,1932
AUD	австралийски долар	1,6013	MXN	мексиканско песо	22,5977
			INR	индийска рупия	80,1685

[1] *Източник*: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

Актуализиране на референтните стойности за преминаване на външните граници, посочени в член 6, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2016/399 на Европейския парламент и на Съвета относно Кодекс на Съюза за режима на движение на лица през границите (Кодекс на шенгенските граници)

(2018/C 153/03)

Публикуването на референтните стойности за преминаване на външните граници, посочени в член 6, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2016/399 на Европейския парламент и на Съвета от 9 март 2016 г. относно Кодекс на Съюза за режима на движение на лица през границите (Кодекс на шенгенските граници) ([1]), се основава на информацията, предоставена от държавите членки на Комисията в съответствие с член 39 от Кодекса на шенгенските граници (кодифициран текст).

Освен настоящата публикация в Официален вестник, актуализиран вариант на списъка се помества ежемесечно на интернет страницата на Генерална дирекция „Миграция и вътрешни работи“.

ЕСТОНИЯ

Заменяне на информацията, публикувана в ОВ C 146, 26.4.2016 г.

Съгласно естонското право чужденци, пристигащи в Естония без писмо-покана, следва при поискване от страна на граничен служител при влизане в страната да представят доказателство, че разполагат с достатъчно парични средства за покриване на разходите по престоя си в Естония, и за отпътуване от страната. За достатъчно парични средства на ден по време на разрешения престой се счита сумата от 0,2 пъти минималната месечна заплата, утвърдена от правителството на републиката, т.е. 100 EUR.

В противен случай лицето, което кани чужденеца, следва да поеме отговорност за разходите по неговия престой в Естония и за отпътуване от страната.

Списък с предишните публикации

ОВ C 247, 13.10.2006 г., стр. 19.

ОВ C 153, 6.7.2007 г., стр. 22.

ОВ C 182, 4.8.2007 г., стр. 18.

ОВ C 57, 1.3.2008 г., стр. 38.

ОВ C 134, 31.5.2008 г., стр. 19.

ОВ C 37, 14.2.2009 г., стр. 8.

ОВ C 35, 12.2.2010 г., стр. 7.

ОВ C 304, 10.11.2010 г., стр. 5.

ОВ C 24, 26.1.2011 г., стр. 6.

ОВ C 157, 27.5.2011 г., стр. 8.

ОВ C 203, 9.7.2011 г., стр. 16.

ОВ C 11, 13.1.2012 г., стр. 13.

ОВ C 72, 10.3.2012 г., стр. 44.

ОВ C 199, 7.7.2012 г., стр. 8.

ОВ C 298, 4.10.2012 г., стр. 3.

ОВ C 56, 26.2.2013 г., стр. 13.

ОВ C 98, 5.4.2013 г., стр. 3.

ОВ C 269, 18.9.2013 г., стр. 2.

ОВ C 57, 28.2.2014 г., стр. 1.

ОВ C 152, 20.5.2014 г., стр. 25.

ОВ C 224, 15.7.2014 г., стр. 31.

ОВ C 434, 4.12.2014 г., стр. 3.

ОВ C 447, 13.12.2014 г., стр. 32.

ОВ C 38, 4.2.2015 г., стр. 20.

ОВ C 96, 11.3.2016 г., стр. 7.

ОВ C 146, 26.4.2016 г., стр. 12.

ОВ C 248, 8.7.2016 г., стр. 12.

ОВ C 111, 8.4.2017 г., стр. 11.

ОВ C 21, 20.1.2018 г., стр. 3.

ОВ C 93, 22.3.2018 г., стр. 4.

([1]) Вж. списъка на предишните публикации в края на тази актуализация.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8899 — OTPP/Carlyle/European Camping Group)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 153/04)

1. На 24 април 2018 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:

— Ontario Teachers' Pension Plan Board (OTPP, Канада),

— the Carlyle Group („Carlyle", САЩ),

— European Camping Group SAS („ECG", Франция).

OTPP придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие ECG, заедно с предприятие Carlyle, което вече упражняваше едноличен контрол над ECG. Следователно концентрацията води до промяна на контрола над предприятие ECG от едноличен контрол от Carlyle на съвместен контрол от Carlyle и OTPP. Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

— OTPP е предприятие без дялов капитал, учредено съгласно Закона за пенсиите (Онтарио), като основното му седалище и адрес са в Торонто, Онтарио, Канада. OTPP се занимава с управление на пенсионни обезщетения и инвестиции в пенсионни схеми от името на приблизително 318 000 работещи и пенсионирани учители от провинция Онтарио.

— Carlyle търгувано дружество за алтернативно управление на активи в световен мащаб, което инвестира в четири инвестиционни области: i) корпоративен частен капитал; ii) реални активи; iii) глобални пазарни стратегии; и iv) инвестиционни решения;

— ECG (бивше Homair Investissement SAS) е дружество, учредено във Франция и извършващо дейност в сектора на ваканционното настаняване на открито. ECG предлага почивки в подвижни домове чрез пет марки (а именно Homair, Eurocamp, Al Fresco, Roan и Go4Camp). ECG експлоатира приблизително 20 000 ваканционни единици, от които над 90 % са подвижни домове. Те са инсталирани в 300 къмпинга, притежавани от ECG или от негови партньори, главно във Франция, Италия, Испания и Хърватия.

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.

([1]) ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 (Регламент за сливанията).
([2]) ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

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.8899 — OTPP/Carlyle/European Camping Group

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2018/C 153/05)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„LIČKA JANJETINA“

ЕС № PGI-HR-02179 – 13.9.2016

ЗНП ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование/я**

„Lička janjetina“

2. **Държава членка или трета държава**

Хърватия

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

3.1. *Вид продукт*

Категория 1.1 Прясно месо (и карантия)

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

„Lička janjetina“ е месо, получено от мъжки и женски агнета от автохтонната порода овце Lička pramenka.

Агнетата от породата Lička pramenka, които се използват за производство на „Lička janjetina“, се колят на възраст между 90 и 160 дни, когато са достигнали телесно тегло между 22 kg и 36 kg. Частично изкормените кланични трупове, използвани за производството на „Lička janjetina“, са с тегло от 12 kg до 18 kg и с дължина до 80 cm. Цветът на „Lička janjetina“ варира от яркочервен до по-наситено червен, месото има фина мускулна структура, със стабилни наслоявания на подкожни и телесни мазнини, които са бели с жълтеникав оттенък и с наситен, но не преобладаващ аромат на агнешко месо.

„Lička janjetina“ се консумира само след топлинна обработка, по време на която тлъстините постепенно се стопяват, месото става сочно и крехко и придобива наситен, но не преобладаващ вкус и аромат на агнешко месо. Ароматният профил на „Lička janjetina“ съдържа летливи съединения (алдехиди, алкохоли, кетони) от храната на агнетата Lička pramenka, включваща растителни видове от пасищата и ливадите в географския район, в който се отглежда породата Lička pramenka.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

През зимата агнетата, предназначени за производство на „Lička janjetina“, се хранят с овче мляко (чрез кърмене), сено от ливади и смес от зърнени култури (овес, тритикале, ечемик, ръж, пшеница и царевица), а през лятото се извеждат на паша. Агнетата от породата Lička pramenka прекарват минимум 30 дни на пасищата.

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

Отглеждането, покриването и агненето на овцете от породата Lička pramenka и отглеждането и клането на агнетата трябва да се извършват в географския район, посочен в точка 4.

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

Месото „Lička janjetina“ се пуска на пазара единствено като цял или половин кланичен труп в прясно състояние, без долната част на крака или органите в торакалната, коремната и тазовата кухина. Главата, бъбреците и бъбречната лой са неразделна част от кланичния труп.

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

Месото „Lička janjetina“ се етикетира в кланицата чрез поставяне на незаличима маркировка върху бутовете, плешките или ребрата на охладения кланичен труп. Незаличимата маркировка е с овална форма и включва думата „lička“, разположена в горната част, обозначението „žig klaonice“ [„знак на кланицата“] в средата и думата „janjetina“ в долната част.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район Lika се намира в два административни региона — по-голямата част от него е в област Lika-Senj и по-малка част в област Zadar. Районът, в който се отглежда породата Lička pramenka и се произвежда месото „Lička janjetina“, обхваща град Gospić и общините Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje и Otočac в област Lika-Senj и Gračac в област Zadar.

5. **Връзка с географския район**

Търси се защита на наименованието на продукта „Lička janjetina“ поради неговата репутация, която се дължи на качеството на месото и дългогодишната традиция на отглеждане на овце по специфичен начин.

Описание на географския район

Lika е континентален район, граничещ с планини (планината Velebit на юг, Velika Kapela на запад, Plješivica на изток и Mala Kapela на север), съдържащи множество карстови полета („polje“) (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje и др.). В него се извършва земеделско производство — отглеждат се зърнени култури (с изключение на царевицата), които се използват главно за фураж на овцете. Карстовите полета са тектонските структури, формирани чрез акумулиране. Формата на тяхната повърхност има положително влияние върху структурата на почвите, сред които преобладават глинестият пясък и песъчливите почви. Районът Lika се характеризира със суров планински климат и относително кратък вегетационен период. В неговите плата и равнини средната температура през януари е около -2 °C, а през първите шест месеца на годината минималната температура пада под 0 °C. В Lika съчетанието между силния северозапад вятър и дългите зими предопределя растителната покривка и състава и разпространението на растителните съобщества.

Специфичен начин за отглеждане на овце

Жителите на район Lika винаги са отглеждали овце от породата Lička pramenka по стария традиционен начин — на открити пасища. За това свидетелстват няколко исторически източника (Kosović, B. (1935 г.), Postanak naziva Lika i Ličani (Произход на наименованията „Lika“ и „Ličani“), Lički kalendar, 62—63 стр., 75—79 стр.), като този начин на отглеждане се е запазил до наши дни. Начинът, по който овцете са отглеждани в Lika, се различава значително от подхода, използван в други сходни райони, тъй като овцете от породата Lička pramenka прекарват цялото време в планинските части на същата област в условията на изобилна паша през лятото и оскъдна храна през зимата. В Dalmatia, от друга страна, поради оскъдната паша през летните месеци овцете от породата Dalmatinska pramenka често биват премествани на по-високите пасища, след което се връщат в по-ниските области в края на есента. Традиционният метод за отглеждане на овце, практикуван в района Lika, също оказва въздействие върху характеристиките на овцете Lička pramenka — благодарение на голямата си физическа активност те са много издръжливи, устойчиви на болести и непретенциозни по отношение на подслона и храната.

Връзка между начина, по който се отглеждат овцете, и тяхното месо

Поради специфичния метод на отглеждане на тази автохтонна порода — на открито в планинските райони на Lika — месото „Lička janjetina“ има също така характерен вкус, цвят и аромат в сравнение с агнешкото от други региони. Това е потвърдено от различни научни изследвания. Поради по-интензивното движение и по-голямата физическа активност на агнетата от породата Lička pramenka, отглеждани на пасища, месото им е с по-наситен червен цвят от този на месото от агнета, отглеждани в стопанства. Освен с породата разликата в цвета на месото е пряко свързана и с телесното тегло на агнетата от породата Lička pramenka преди клане (между 22 kg и 36 kg). Когато агнетата пораснат и теглото им се увеличи, окислителната активност и количество на миоглобина същото нарастват, поради което месото от тези животни придобива по-наситен червен цвят (Kaić, A. (2013 г.), Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke („Физико-химични характеристики на месото и състав на кланичните трупове на агнетата от породата Lička pramenka“, докторска дисертация).

Характеристиките на сготвеното месо „Lička janjetina“, което има наситен, но не преобладаващи вкус и аромат на агнешко месо, са повлияни от географската област, в която овцете се отглеждат, фактът, че те се хранят с разнообразна и богата растителност от планински пасища и тяхната възраст (90—160 дни) и телесно тегло към момента на клане (22—36 kg). Поради по-добрите хранителни условия (мляко, пасища и сено) агнетата от породата Lička pramenka се колят по-късно от агнетата от други райони на Хърватия (агнетата от Cres се колят на възраст 80 дни, а тези от Pag — на 33 дни), в резултат на което кланичните трупове на агнетата Lička pramenka са по-дълги (до 80 cm) и по-развити, отколкото кланичните трупове на агнета от Cres или Pag (Kasap и колектив (2010 г.), Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke („Някои характеристики на кланичните трупове на агнетата от породата Lička pramenka“], научно изследване, 858—861 стр.).

Вкусът на сготвеното месо „Lička janjetina“ е отличителен поради ботаническия състав на ливадите и пасищата, по които се отглеждат агнетата. Вкусът на месото от Dalmatinska pramenka е различен, тъй като ботаническият състав на ливадите и пасищата там е различен.

Над 85 % от летливите съединения в ароматния профил на сготвеното месо „Lička janjetina“ се дължат на алдехиди, алкохоли и кетони. Трите най-силно присъстващи летливи съединения в месото „Lička janjetina“ са хексанал, етанол и октан-2,3-дион. Летливото съединение, което в най-голяма степен свидетелства за влиянието на отглеждането на животните на паша, е октан-2,3-дион.

Растителността на пасищата в Lika може да бъде класифицирана частично като пасища на континентални равнини (естествени и изкуствено засадени) и отчасти като каменисти ливади (естествени пасища) със състав на флората от 96 вида. Значителен дял от растителността се състои от ароматни растения, от които преобладават защитените видове обикновена калуна (*Calluna vulgaris*) и орлова папрат (*Pteridium aquilinum*). Широко разпространени са също здравецът (от рода *Aphanes*) и великденчето (*Veronica officinalis*), както и редица лишеи.

Изследванията показват, че фуражът, растителните съобщества на пасищата и ливадите на Lika и съставът на хранителната дажба играят жизненоважна роля за ароматните характеристики на „Lička janjetina“.

Освен овче мляко хранителната дажба, т.е. хранителния прием на агнетата Lička pramenka, които пасат по ливадите и пасищата на Lika, се състои от следните видове растения: *Bromus erectus* (изправена овсига), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus* (ароматни треви), *Festuca pseudovina* (власатка), *Dichantium ischaemum* (белизма), *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala* (брястолистно орехче), *Lotus corniculatus* (обикновен звездан), *Leontodon hispidus* (Еднокошничкова жълтица), *Sanguisorba muricata* (малка лечебна динка), *Eryngium amethystinum* (ветрогон), *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* (жълта тинтява) и *Genista holopetala* (жълтуга).

Това означава, че основният фактор, който разграничава летливите ароматни съединения на „Lička janjetina“ от тези на други породи агнета, е географският район, в който животните са отгледани (така наречения „териториален ефект“) (Krvavica и колектив (2015 г.), *Isparljivi spojevi arome ličke janjetine* („Летливи ароматни съединения на „Lička janjetina“), научно изследване, 238—246 стр.).

Репутация

Месото „Lička janjetina“ се радва на голяма популярност в района Lika, особено след 1998 г., когато се състоя събитие, наречено „Есен в Lika“ („*Jesen u Lici*“). По време на това събитие посетителите се запознаха с идентичността на район Lika и приготвяните местни продукти. Целта на това ежегодно кулинарно събитие в календара на културния туризъм е да да бъдат представени пред посетителите автентични народни песни и фолклорни танци от район Lika и да се подготвят и покажат местните традиционни продукти от региона, сред тях изпечена на шиш „Lička janjetina“ и задушено агнешко месо от Lika.

Връзката между репутацията на продукта „Lička janjetina“ и района Lika се посочва също от кулинарната книга *Vodič Hrvatske gastro ikone* („Пътеводител на хърватските гастрономически икони“), в която споменава „Lička janjetina“ (Andrić, V. и колектив (2007 г.), *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Загреб, стр. 210-211) като една от „гастрономическите икони“ на район Lika. *Hrvatska eno-gastronomija*[„Ено-гастрономия на Хърватия“] посочва месото „Lička janjetina“ като продукт, който определя район Lika в гастрономическо отношение и е един от неговите най-известни специалитети. „Lička janjetina“ се приготвя задушено или на шиш.

Репутацията и качеството, които „Lička janjetina“ притежава и до днес, се потвърждават от факта, че наименованието на продукта и начинът му на приготвяне са упоменати в специализирани публикации и списания за месо (Cvrtila и колектив (2007 г.), *Kakvoća janjećeg mesa* („Качество на агнешкото месо“), *Meso* 9/2:114-120, 115 стр.).

Рецепти за приготвянето на „Lička janjetina“ са посочени в различни кулинарни издания, като например в поредицата „*Hrvatska tradicionalna jela i pila*“ („Традиционни хърватски храни и напитки“).

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

http://www.mps.hr/datastore/filestore/110/IZMJENJENA_SPECIFIKACIJA_LICKA_JANJETINA_18072017.pdf

Публикация на заявление за регистрация 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

(2018/C 153/06)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„LUCANICA DI PICERNO“

ЕС №: PGI-IT-02313 — 5.6.2017

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование**

„Lucanica di Picerno“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

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*

Защитеното географско указание „Lucanica di Picerno“ е запазено за колбасарски продукт, който отговаря на следните характеристики:

Физически характеристики:

„Lucanica di Picerno“ има характерна извита форма, наподобяваща буквата „U“. Теглото на продукта варира от 250 грама до 350 грама. Диаметърът му е от 3,0 до 3,6 cm, а дължината е от 20 до 35 cm.

Теглото на предназначения за нарязване „Lucanica di Picerno“ достига до 1,2 kg, диаметърът е между 3,0 и 3,6 cm, а дължината е от 40 до 70 cm.

Органолептични характеристики:

Цвят: при срязване продуктът е компактен, с рубиненочервен цвят и съдържа късчета сланина;

Мирис и вкус: специфичното усещане за вкуса на продукта се придава от много силно изразения аромат на „див копър“ (*Foeniculum vulgare*, наричан също резене), определян като мирис и послевкус на семена от копър, съчетан с аромата на „подправки“, определян като мирис и послевкус на черен пипер (*Piper nigrum*), както и с аромата на растението пипер (*Capsicum annuum*), определян като мирис и послевкус на натрошен пипер или на семена от пипер. От описателния анализ на усещането за вкуса става ясно, че ароматите на „подправки и на пипер“ не са така наситени, както този на „див копър“.

Допуска се и пикантен вариант на продукта, при който е засилена интензивността на долавяния аромат на „пипер“, като ароматът на „див копър“ все пак остава преобладаващ.

Химични и физико-химични характеристики:

Съдържание на мазнини от 18 % до 35 %;

Влажност от 35 % до 50 %;

Активност на водата (aw) максимум 0,88;

pH между 5,4 и 5,8.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

Използваната за производството на ЗГУ „Lucanica di Picerno“ суровина се състои от прясно месо от кланични трупове на свине с високо кланично тегло, класифицирани като такива в съответната категория тегло съгласно Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ([1]); постъпващите в производственото предприятие кланични трупове трябва да отговарят на класове E, U, R и O, посочени в действащото законодателство на Съюза; свинете с високо кланично тегло се отглеждат в продължение на минимум 9 месеца, така че да достигнат голямо тегло и да са с месо, подходящо за производството на „Lucanica di Picerno“.

Не се допуска месо от:

1) свине носители на противоположни генни характеристики, особено що се отнася до възприемчивостта към стрес синдрома при свинете (PSS);

2) генетични видове и животни, които са счетени за несъвместими с целите на настоящата продуктова спецификация;

3) чистокръвни екземпляри от породите Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc и Spotted Poland.

Свинете в добро здраве се изпращат в кланицата едва след изтичане на деветия месец. Нерезите и свинете майки не подлежат на клане. Освен това е забранено да се използват кланични трупове, които не са добре обезкървени или са засегнати от явни миопатии (синдрома PSE — бледо, меко и воднисто месо, както и DFD-ефекта — тъмно, твърдо и сухо месо) или са с очевидни белези на предходни възпалителни процеси и травми.

За производството на „Lucanica di Picerno“ могат да се използват само парчета от обезкостено и почистено от сухожилия месо от плешка, врат, подраменната част, гърди, филе миньон и смляно месо от бут.

За приготвянето на сместа са разрешени следните съставки (изразени като процент от общото тегло на сместа):

— сол от 2 % до 2,5 %;

— сладък или лют пипер (*Capsicuum annum*) от 0,1 % до 0,15 %;

— семена от див копър (*Foeniculum vulgare*) от 0,13 % до 0,18 %;

— черен пипер (*Piper nigrum*) от 0,05 % до 0,1 %;

— декстроза и захароза максимум 0,5 %.

За приготвянето на сместа е разрешено също и използването на посочените по-долу подобрители, добавки и консерванти:

— натриев нитрит (E250);

— калиев нитрат (E252): до 0,10 g/kg;

— аскорбинова киселина (E300) до 0,1 % или натриев аскорбат (E301) до 0,1 %.

При приготвянето на сместа е възможно да се добавят също и препарати от микробни култури за започване на ферментацията (стартерни култури).

Не се допускат съставки като мляко, млечни продукти и генетично модифицирани съставки.

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

Всички етапи от производството на „Lucanica di Picerno“ — от отрязването на парчетата месо до зреенето на продукта — се извършват в рамките на определения географски район.

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

„Lucanica di Picerno“ може да се предлага на пазара със или без опаковка: във вакуумирана опаковка или в защитна атмосфера, цял, на парчета или на резени.

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

На етикетите трябва да присъства логото на ЗГУ „Lucanica di Picerno“ и графичният европейски символ.

Разрешено е използването на висящи етикети, печати и други информационни материали, доколкото те нямат хвалебствен характер и не са такива, че да въведат потребителя в заблуждение.

([1]) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

Освен това е разрешено върху етикета да се използват текстове, в които се посочват предприятия, имена, фирмени наименования или частни марки, при условие че нямат хвалебствен характер и не са такива, че да въведат потребителя в заблуждение.

Логото на указанието е следното:

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „Lucanica di Picerno“ е разположен на територията на Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande и Sasso di Castalda.

5. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на ЗГУ „Lucanica di Picerno“ се основава както на характерното използване на див копър в сместа, чийто аромат според вкусовия анализ на готовия продукт преобладава пред останалите съставки, така и на типичната местна преработка.

Действително ЗГУ „Lucanica di Picerno“ се приготвя по утвърдени и традиционни методи и дължи характеристиките си на поредица от връзки със средата в най-общ смисъл, които включват човешкия фактор, прилагания от векове метод на производство и тяхното взаимодействие.

Преработката се е извършвала във времето в посочения район и това е дало възможност на местните производители да развият специфични познания, които с течение на времето са довели до усъвършенстване на техническите познания за различните етапи, които включват:

— почистване, т.е. изрязване на неподходящите за използване части като сухожилия, съединителни тъкани, меки мазнини;

— нарязване на малки парчета и смилане на така получените парченца месо;

— овкусяване на сместа;

— оставяне на сместа да „почине“ в продължение на 4 до 24 часа, за да се даде възможност за балансирано „спояване“ на съставките;

— напълване в естествено черво, след което се придава класическата форма, наподобяваща буквата „U“.

„Lucanica di Picerno“ е с рубиненочервен цвят, меката и компактна консистенция оставя в устата наситен и силно изразен вкус на семена от копър, съчетан с аромата на използвания като подправка черен пипер, които заедно допринасят за отличителния вкусов профил на продукта.

Типичният вкусов профил се доказва от анализи, направени по метода „flavour profile“, които по неструктурирана линейна 100-степенна скàла, представяща възприятието за интензивност, показват по-изразения характер на аромата на „див копър“ от аромата на „подправки“ и на растението „пипер“.

Така изборът на съставки, сред които на първо място дивият копър, заедно с изявената колбасарска специализация на региона, спомагат за създаването на продукт, който със своите органолептични характеристики се отличава ясно от останалите местни продукти от същия вид.

Климатичните условия в района, типични за Луканските Апенини, се отличават с топли и сухи лета, последвани от характеризиращи се с обилни валежи периоди, които през зимните месеци често са съпроводени със сняг. Тези температурни и хигрометрични условия представляват основните фактори, които благоприятстват буйния растеж на копъра — традиционно използвана съставка при производството на „Lucanica di Picerno“. Действително в рецептата от Picerno, произлязла от семейната селска традиция, е включено използването на тази подправка в съотношение около стотина семена на килограм смес, което подчертава уникалния вид на продукта. Във връзка с това следва да се изтъкне, че в Picerno е съществувал истински пазар за див копър. Тъй като се намират навсякъде, семената на това древно и многогодишно ароматно растение са били събирани и продавани от възрастните хора. Днес дивият копър обикновено произхожда от определения географски район, но не непременно.

Освен това традицията „Lucanica di Picerno“ да се закача по време на етапа на зреене върху предвидените за тази цел колички позволява получаването на характерната форма, наподобяваща буквата „U“, с която продуктът се отличава днес.

Следователно производството на „Lucanica di Picerno“ е дълбоко вкоренено на тази територия, което се доказва от наличието на многобройни оператори, които като следват използваните от предците им занаятчийски методи, отдават изключително внимание на избора на месото, на неговата преработка и зреене, за да приготвят един типичен продукт, с който се потвърждава съществуването на връзка, обединяваща производството на „Lucanica di Picerno“ от неговото начало до наши дни.

Препратка към публикуваната спецификация

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

Компетентната администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за регистрация на ЗГУ „Lucanica di Picerno“ в Държавен вестник на Италианската република № 91 от 19.4.2017 г.

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния уебсайт:

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

или

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Prodotti DOP IGP“ (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „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