

Официален вестник на Европейския съюз

C 421



Издание
на български език

Информация и известия

Година 64

18 октомври 2021 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2021/C 421/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10070 — EUROFIBER/PROXIMUS/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Информация

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

Съвет

2021/C 421/02	Известие на вниманието на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Решение (ОВППС) 2019/1894 на Съвета, изменено с Решение (ОВППС) 2020/1657 на Съвета, и в Регламент (ЕС) 2019/1890 на Съвета, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/1655 на Съвета	2
---------------	---	---

Европейска комисия

2021/C 421/03	Обменен курс на еврото — 15 октомври 2021 година	3
---------------	--	---

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2021/C 421/04	Предварително уведомление за концентрация — Дело M.10478 — CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

2021/C 421/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10479 — Telenet/Willemen Groep/Livit) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	6
2021/C 421/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.10459 — CVC/STOCK SPIRITS GROUP) ⁽¹⁾	7
2021/C 421/07	Известие на вниманието на икономическите оператори — Нов цикъл искания за суспендиране на автономните мита от Общата митническа тарифа за определени промишлени и селскостопански продукти	8

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2021/C 421/08	Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията	9
2021/C 421/09	Публикация на заявление за регистриране на наименование 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.

II

(Съобщения)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.10070 — EUROFIBER/PROXIMUS/JV)**

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 421/01)

На 26 юли 2021 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 32021M10070. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

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

СЪВЕТ

**Известие на вниманието на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в
Решение (ОВППС) 2019/1894 на Съвета, изменено с Решение (ОВППС) 2020/1657 на Съвета, и в
Регламент (ЕС) 2019/1890 на Съвета, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/1655 на Съвета**

(2021/C 421/02)

Следната информация се предоставя на вниманието на г-н Mehmet Ferruh AKALIN (№ 1) и г-н Ali Cosgun NAMOGLU (№ 2) – лица, изброени в приложението към Решение (ОВППС) 2019/1894 ⁽¹⁾ на Съвета, изменено с Решение (ОВППС) 2020/1657 ⁽²⁾ на Съвета, и в приложение I към Регламент (ЕС) 2019/1890 ⁽³⁾ на Съвета, прилаган с Регламент за изпълнение (ЕС) 2020/1655 ⁽⁴⁾ на Съвета относно ограничителни мерки с оглед на неразрешените сондажни дейности на Турция в Източното Средиземноморие.

Съветът възнамерява да продължи да прилага ограничителните мерки срещу посочените по-горе лица и образувания с ново изложение на мотивите. Тези лица се уведомяват, че преди 25 октомври 2021 г. могат да отправят до Съвета искане за получаване на предвидените изложения на мотивите за включване им в списъка на следния адрес:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Електронна поща: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ ОВ L 291, 12.11.2019 г., стр. 47.

⁽²⁾ ОВ L 372 I, 9.11.2020 г., стр. 16.

⁽³⁾ ОВ L 291, 12.11.2019 г., стр. 3.

⁽⁴⁾ ОВ L 372 I, 9.11.2020 г., стр. 1.

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

15 октомври 2021 година

(2021/C 421/03)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
Валута			Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1602	CAD	канадски долар	1,4342
JPY	японска йена	132,65	HKD	хонконгски долар	9,0258
DKK	датска крона	7,4402	NZD	новозеландски долар	1,6445
GBP	лира стерлинг	0,84368	SGD	сингапурски долар	1,5637
SEK	шведска крона	10,0288	KRW	южнокорейски вон	1 371,21
CHF	швейцарски франк	1,0729	ZAR	южноафрикански ранд	17,0504
ISK	исландска крона	149,60	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,4663
NOK	норвежка крона	9,7625	HRK	хърватска куна	7,5105
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 292,60
CZK	чешка крона	25,403	MYR	малайзийски рингит	4,8241
HUF	унгарски форинт	359,71	PHP	филипинско песо	58,903
PLN	полска злота	4,5644	RUB	руска рубла	82,6325
RON	румънска лея	4,9465	THB	тайландски бат	38,669
TRY	турска лира	10,7132	BRL	бразилски реал	6,3635
AUD	австралийски долар	1,5640	MXN	мексиканско песо	23,8542
			INR	индийска рупия	86,9670

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

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

Дело М.10478 — CPP INVESTMENTS/BC PARTNERS/CERAMTEC

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 421/04)

1. На 8 октомври 2021 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:

- Canada Pension Plan Investment Board („CPP Investments“, Канада),
- BC Partners LLP („BC Partners“, Обединено кралство),
- CeramTec Topco GmbH („CeramTec“, Германия).

CPP Investments и BC Partners придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над цялото предприятие CeramTec.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие CPP Investments: организация за управление на инвестиции, която инвестира средствата, прехвърлени ѝ от канадския пенсионен план, в публични и частни капиталови инструменти, недвижимо имущество, инфраструктура и инструменти с фиксиран доход в Европа, Северна и Южна Америка и Азия,
- за BC Partners: международно дружество за частни капиталови инвестиции, чиято единствена дейност е да предоставя консултантски услуги. Фондовете, които се консултират с BC Partners, са чисто финансови инвеститори, докато техните портфейлни дружества извършват дейност в секторите на финансовите услуги, здравеопазването, образованието, потребителите и търговията на дребно в Европа и Северна Америка,
- за предприятие CeramTec: дружество, произвеждащо високоефективни авангардни керамични материали и продукти за използване в широк спектър от приложения, включително в секторите на автомобилостроенето, електрониката, промишлеността и медицинските технологии в Европа, Южна Америка, Съединените щати и Азия.

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.

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

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.10478 — CPP Investments/BC Partners/CeramTec

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 for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.10479 — Telenet/Willemen Groep/Livit)
Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 421/05)

1. На 8 октомври 2021 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:

- Willemen Groep NV („Willemen“, Белгия),
- Telenet BV („Telenet“, Белгия), собственост на Liberty Global Group,
- Livit BV („Livit“, Белгия).

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

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Willemen: услуги по разработване на проекти в областта строителството и недвижимите имоти във връзка с различни видове сгради, включително жилищни единици,
- за предприятие Telenet: далекосъобщителни услуги на дребно и стационарни и мобилни съобщителни услуги,
- за предприятие Livit: отдаване под наем на обзаведени жилища и свързани с това услуги.

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.10479 — Telenet/Willemen Groep/Livit

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 for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.10459 — CVC/STOCK SPIRITS GROUP)

(текст от значение за ЕИП)

(2021/C 421/06)

1. На 7 октомври 2021 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A („CVC“) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета самостоятелен контрол над предприятие Stock Spirits Group plc („Stock Spirits“).

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- предприятие CVC (Люксембург);
- предприятие Stock Spirits (Обединено кралство).

Предприятие CVC придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Stock Spirits. Концентрацията се извършва посредством публичен търг, обявен на 12 август 2021 г.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие CVC: управлява инвестиционни фондове и платформи. Едно от дружествата от портфейла на CVC, Zabka Polska S.A., извършва дейност в областта на търговията на дребно с хранителни стоки в Полша;
- за предприятие Stock Spirits: производител и дистрибутор на спиртни напитки, главно в Европа.

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.

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.10459 — CVC/STOCK SPIRITS 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 for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Известие на вниманието на икономическите оператори**Нов цикъл искания за суспендиране на автономните мита от Общата митническа тарифа за определени промишлени и селскостопански продукти**

(2021/C 421/07)

Уведомяваме икономическите оператори, че Комисията е получила искания съгласно административните процедури, предвидени в Съобщението на Комисията относно суспендирането на автономни мита и относно автономните тарифни квоти (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ за цикъла през юли 2022 г.

Списъкът на продуктите, за които е поискано суспендиране на митото, вече може да бъде намерен на тематичния интернет сайт на Комисията (Eurora), посветен на митническия съюз ⁽²⁾.

Уведомяваме икономическите оператори също така, че срокът за представяне на възражения пред Комисията, чрез националните администрации, срещу новите искания е 15 декември 2021 г., датата на втората насрочена среща на Групата по икономически тарифни въпроси.

Препоръчваме на заинтересуваните оператори да проверяват редовно списъка, за да бъдат информирани за статуса на исканията.

Повече информация за процедурата по суспендиране на автономни тарифни мита има на интернет сайта Eurora:

Suspensions (Autonomous Tariff Suspensions) (europa.eu)

⁽¹⁾ ОВ C 363, 13.12.2011 г., стр. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=bg

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2021/C 421/08)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ⁽¹⁾.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„Bergerac“

PDO-FR-A0190-AM03

Дата на съобщението: 8 септември 2021 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Официален географски кодекс

Общините в географския район и в областта в непосредствена близост са актуализирани с официалния географски код.

Периметърът на района остава същият.

Изменени са точки 6 и 9 от единния документ.

2. Вина „розе“

Сортовете *sémillon* B, *sauvignon* B, *sauvignon gris* G и *muscadelle* B се добавят към списъка на разрешените допълнителни сортове за приготвянето на вина „розе“.

Допълнителните сортове са ограничени до 20 % от лозите в стопанството.

При смесването делът на всички допълнителни сортове е по-малък или равен на 20 %, от които максимум 10 % за всички сортове *sauvignon* B и *sauvignon gris* G и 10 % за *muscadelle* B.

Въвеждането на бели сортове във вината „розе“ позволява да се гарантира свежестта и органолептичният им характер, които могат да не бъдат постигнати поради някои рискове, свързани с климата (по-специално високите температури след началото на периода на зреене).

Добавянето на тези сортове не дава отражение върху качеството на продукта.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

3. Средно максимално натоварване на парцела

Средното максимално натоварване на парцела е хармонизирано, за да се постига същата стойност при белите и черните сортове грозде, а оттам — да се повиши ефективността на контрола.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. Активен въглен за енологична употреба

Забраненият преди това активен въглен се въвежда за регулирана и ограничена употреба: „За приготвянето на вината „розе“ използването на активен въглен за енологична употреба е разрешено за мьста, в границите на 20 % от обема на вината „розе“, произведени от съответния винопроизводител, за съответната реколта.“ Целта е употребата му да бъде насочена към партии с по-ниско органолептично или аналитично качество (промяна в ароматите, свързана по-специално с окисляване), без обаче да се променя спецификата на продукта.

Това изменение води до изменение в точки 4 и 5.1. от единния документ.

5. Връзка с произхода

Като се има предвид възможността за използване на активен въглен за енологична употреба, връзката с произхода бе преразгледана.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

6. Позоваване на контролния орган Формулировката на позоваването на контролния орган е преразгледана с цел хармонизирането ѝ с другите продуктови спецификации на наименования за произход. Това изменение е чисто редакционно.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование/наименования

Bergerac

2. Вид на географското означение

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

4. Описание на виното или вината

1. Бяло вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина обикновено развиват както цветни, така и плодови аромати, с известна киселинност в устата, като понякога се усеща присъствието на сорта sauvignon B. Тези вина са много подходящи за консумация млади. Определени по-плътни вина, приготвени на базата на сорта sémillon B или muscadelle B, достигат комплексност на ароматите след няколко години стареене. Белите вина са сухи и тихи и след обогатяване тяхното общо алкохолно съдържание в обемни проценти не превишава 13 %. Съдържанието им на ферментируеми захари е по-малко или равно на 3 g/l. Минималното им естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Червено вино

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина често се характеризират с плодови аромати, с танинова структура, която съчетава пивкостта и плътността на сорта merlot N с твърдостта на танините на сортовете cabernet franc N и cabernet-sauvignon N. За да се предотврати прекалено високата екстракция на танини, се забранява употребата на преси с непрекъснато действие и на самоизпразващи се ремаркета с ротационно-лопатъчни помпи. През първите няколко години те са с по-слаби аромати, но със стареенето танините се сливат и вината се обогатяват. Това са сухи и тихи вина и след обогатяване тяхното общо алкохолно съдържание в обемни проценти не превишава 5 %. Съдържанието им на ферментируеми захари е по-малко или равно на 3 g/l. Минималното им естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 11 %.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Вино „розе“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината „розе“ са сухи и полусухи. След обогатяване общото им алкохолно съдържание в обемни проценти не превишава 13 %.

Минималното им естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %. Те се приготвят предимно на базата на сортовете cabernet franc N и cabernet-sauvignon N и цветът им често е наситен, като може да наподобява дори вината „clairet“. Те са сухи или леки, с максимално съдържание на ферментируеми захари 10 g/l и постоянна свежест.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност:	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Винопроизводствени практики

5.1. Специфични енологични практики

1. Използване на активен въглен за енологична употреба

Специфична енологична практика

За приготвянето на вината „розе“ използването на активен въглен за енологична употреба е разрешено за мьстта, в границите на 20 % от обема на вината „розе“, произведени от съответния винопроизводител, за съответната реколта.

2. Обогаляване

Специфична енологична практика

Техниките на обогаляване чрез извличане са разрешени за червените вина в границата на максимална концентрация от 10 %. Повишаването на естественото алкохолно съдържание в обемни проценти за обработваните партии е по-малко или равно на 1 %.

След обогаляване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не превишава 13,5 % за червените вина и 13 % — за вината „розе“ и за белите вина. Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

3. Гъстота

Агротехническа практика

Минималната гъстота на лозовите насаждения е 4 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда не може да е по-малко от 0,80 m. Въпреки това се допуска тази гъстота да бъде намалена до 3 300 растения на хектар. В този случай междуредието не може да превишава 3 m, а разстоянието между растенията в реда не може да е по-малко от 0,90 m.

4. Напояване

Агротехническа практика

Напояването е забранено.

5. Резитба

Агротехническа практика

Резитбата на лозите става съобразно следните техники: резитба Гюйо, резитба „кордон Роая“ или „на чеп“.

- за лозите с гъстота на засаждане > 4 000 растения/ha максималният брой пъпки на хектар е 60 000 и 16 на растение.
- за лозите с гъстота на засаждане < 4 000 растения/ha максималният брой пъпки на хектар е 60 000 и 20 на растение.

5.2. Максимални добиви

1. Бяло вино

77 хектолитра от хектар

2. Червено вино

68 хектолитра от хектар

3. Вино „розе“

72 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Беритбата на гроздето, винификацията и приготвянето на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Dordogne (въз основа на официалния географски кодекс от 26 февруари 2020 г.):

Общини, чиято територия е изцяло включена в определения географски район:

Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, (Le) Fleix, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, (Les) Lèches, Lembras, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-de-Saussignac, Razac-d'Eymet, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

Общини, чието територия е частично включена в определения географски район:

Beaumontois en Périgord само за територията на бившата община Nojals-et-Clotte, която на 1 януари 2016 г. стана делегирана община в рамките на община Beaumontois en Périgord, Eyraud-Crempse-Maurens само за територията на бившата община Maurens, която на 1 януари 2019 г. стана делегирана община в рамките на община Eyraud-Crempse-Maurens.

7. Основни винени сортове грозде

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

8. Описание на връзката или връзките

Териториите на този селскостопански район, известен като Périgord pourpre, са разнородни, което дава възможност за приготвянето на палитра от оригинални продукти.

Добрият воден режим на почвите, съчетан с отслабения океански климат, осигурява добра фенолна зрялост на гроздето, което намира своето отражение по-специално в таниновата структура на червените вина и в наситения цвят на вината „розе“, приготвени основно на базата на сортовете cabernets. Белите вина извличат своята киселинност и цветните и/или плодовите си характеристики от почвите; тези характеристики се получават в резултат на смесването на сортовете грозде.

9. Други основни условия (упаковане, етикетиране, други изисквания)

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост се състои от територията на следните общини (въз основа на официалния географски кодекс от 26 февруари 2020 г.):

- департамент Dordogne: Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps. — департамент Gironde: Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardégan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion.
- департамент Lot-et-Garonne: Duras, Loubès-Bernac и Saint-Jean-de-Duras.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход „Bergerac“ може да фигурира името на по-голямата географска единица „Sud-Ouest“. Тази по-голяма географска единица може да се посочва и във всякакви брошури или върху съдовете. Размерите на буквите за по-голямата географска единица не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите на контролираното наименование за произход.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Терминът „sec“ (сухо) фигурира задължително върху етикета на белите вина. Терминът „demi-sec“ (полусухо) фигурира задължително върху етикета на вината „розе“, чието съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) е между 4 и 10 g/l.

Връзка към продуктова спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a078cfed-a9b4-4684-997f-6fc1ea003699

Публикация на заявление за регистриране на наименование 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

(2021/C 421/09)

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⁾ в рамките на три месеца от датата на публикацията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Bulagna de l’Île de Beauté“

ЕС №: PGI-FR-02429 — 17 август 2018 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Bulagna de l’Île de Beauté“

2. Държава членка или трета държава

Франция

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

„Bulagna de l’Île de Beauté“ е сух колбасарски продукт във формата на триъгълник, трапец или водна капка, като при срязване се получава почти правоъгълен резен, в който се виждат няколко мускулни слоя с жилки тлъстина. Запазена е цялата кожа.

Опушването придава на продукта цвят, който обичайно е кехлибарен и невинаги е еднороден за целия продукт. Може да има образувана по естествен път плесен с белезникав или зелен до пепелявосив цвят.

Във вътрешността цветът варира от тъмночервен (за слоевете нетлъсто месо) до бял (за тлъстините).

Първоначално се усеща силен мирис, който съчетава аромат на опушено и на пипер, а след това на сушено и узряло месо.

При отхапване се усеща консистенция, която е едновременно стегната и топяща се в устата заради редуването на тлъсто и нетлъсто месо. Характерен за продукта е точен баланс между сол, сушено месо и тлъстина, който се допълва от силно изразена пиперлива нотка и от запазен и дълготраен вкус на опушено, без обаче да се засенчват останалите вкусове.

Физикохимични характеристики:

- общо съдържание на разтворими захари ≤ 1 %,
- съдържание на влага в обезмазнения продукт (ВОП) ≤ 76 %,
- общо мазнини: 30 % до 60 %.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Размерите може да достигат: 15—25 cm ширина и 15—35 cm дължина. Теглото му е между 500 g и 2 kg.

„Bulagna de l'Ile de Beauté“ се предлага на пазара цял, на парчета или на резени.

Продава се неопакван или опакован във фолио, вакуумиран или в защитна атмосфера.

Парчетата (100—350 g) и резените се предлагат на пазара опаковани във фолио, вакуумирани или в защитна атмосфера.

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

Суровините, използвани за производството на „Bulagna de l'Ile de Beauté“, са от отглеждани за месо свине, които отговарят на следните критерии:

- отглежданите за месо свине не трябва да са носители на алела Rn-, а по-малко от 3 % от тях може да бъдат чувствителни на халотан,
- хранителната дажба, която се дава на отглежданите за месо свине по време на етапа на утаяване, съдържа по-малко от 1,9 % линолова киселина,
- времето за изчакване между разтоварването в клиниката на отглежданите за месо свине и клането им е най-малко 2 часа,
- теглото на топлия кланичен труп на отглежданите за месо свине е ≥ 75 kg,
- последното ниво на киселинност (отчетено в полуципестия (полумембранозния) мускул на бута) е между 5,50 и 6,20,
- месото няма нито един от следните недостатъци във външния вид: петна кръв, абсцеси, замърсяване с фекалии или смазка за конвейери, сериозни дефекти в цвета или консистенцията,
- тлъстината е бяла и стегната,
- месото е с розов до червен цвят.

Използваната за производството на „Bulagna de l'Ile de Beauté“ разфасовка е гърлото на прасето с изцяло запазената кожа. Парчето се отрязва и се оформя като триъгълник, трапец или водна капка.

Теглото на оформените парчета е между 750 g и 3 kg.

Разфасовките се получават в прясно или замразено състояние.

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

Производството на „Bulagna de l'Ile de Beauté“, което включва всички етапи от осоляването до сушенето, трябва да се осъществява в географския район.

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

След разделянето на части и нарязването на резени продуктите задължително се опаковат във фолио, вакуумирани или в защитна атмосфера.

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

—

4. Кратко определение на географския район

Географският район на защитеното географско указание „Bulagna de l'Ile de Beauté“ се състои от двата департамента Corse-du-Sud и Haute-Corse.

5. Връзка с географския район

Връзката между географския район и „Bulagna de l'Île de Beauté“ се дължи основно на традиционните умения и на специфичните характеристики.

Понятието „Île de Beauté“ се използва широко за назоваване на Корсика — френски административен район и планински остров в Средиземно море.

Климатът на Корсика е от средиземноморски тип и за него са характерни топли и сухи лета и меки и влажни зими. На Корсика духат два основни вида вятър — нощем това е „a tramuntana“, благодарение на който нощите са прохладни, а денем „la maestrale“, на който се дължи сухото време през деня.

Почвените и климатичните условия са като цяло много благоприятни за развитието на гори. Ето защо Корсика е предимно горски регион, в който широколистните дървесни видове, по-специално кестен, дъб и бук, са изключително добре застъпени на цялата територия на острова. Средният дял на залесените площи за целия остров е 46 %, което представлява 401 817 ha, много над средната национална стойност (26,9 %). Сред широколистните видове първо място заема дъбът, по-специално каменният дъб (*Quercus ilex*), с който е покрита 22 % от залесената площ на острова. Корковият дъб (*Quercus suber*) се среща основно в централната и южната част и заема около 15 % от горските площи. Средновисоката растителност (маквис), която покрива площ от над 200 000 ha, често представлява истинско горско насаждение и може да достига височина до 5—6 m. Над 1 000 m надморска височина се среща бук, който е характерен за растителността по „сенчестите“ склонове („ubac“) на супрасредиземноморския пояс. Кестенът е много добре пригоден за естествената природна среда на Корсика дървесен вид, тъй като се открива на цялата територия на острова, като отделни негови представители може да се видят по крайбрежието на морето и чак до 1 200 m надморска височина.

Поради островния характер на средата жителите на Корсика са развили приспособени към климатичните условия и горските ресурси на острова умения за производството на колбасарски продукти.

И наистина сухият и ветровит корсикански климат е благоприятствал развитието на сухото осоляване като способ за съхраняване на свинското месо, за разлика от приготвяните чрез топлинна обработка колбасарски продукти в северната част на Франция.

Производството на „Bulagna de l'Île de Beauté“ е една от най-старите практики за съхраняване на свинското месо, която се среща в цяла Корсика. Продуктът е от тези, които се консумират в средно дълъг срок след клането на прасето. Така сухото осоляване винаги е било важен елемент в храненето в Корсика и следователно — от културата на острова. „Bulagna de l'Île de Beauté“ се осолява със суха сол и остава в осолителя за определено време, което зависи от теглото на продукта. Този етап трябва да бъде добре контролиран с оглед стабилизирането и съхраняването на продукта. Осоляването със суха сол се е наложило по естествен път като най-подходящия за Корсика способ и като начина за съхраняване, който позволява консумацията на месни изделия през цялата година с минимално оборудване за прилагането му.

Високите през голяма част от годината температури са допринесли за развитието на техниката на осоляване в посока използване на черен пипер в голяма концентрация (между 5 и 15 g/kg за целите парчета и между 1 и 5 g/kg за продуктите, които ще се нарязват). Черният пипер, който първоначално се използвал като естествена защита срещу насекомите, се превръща с течение на времето в един от най-важните отличителни белези на „Bulagna de l'Île de Beauté“.

Опушването се извършва с дървесина от местни широколистни видове, за разлика от други производства, ориентирани по-скоро към такава от иглолистни дървесни видове. Най-често използваната дървесина е от най-близко достъпните и най-разпространените видове: дъб, кестен, бук, кумарка (арбутус) и дървовиден пирен (*Erica arborea*). Това е традиционна техника, която в миналото обикновено е била свързана с дейностите по отглеждане на кестени, заемало важно място в селското стопанство на острова. Дървесината от виреещите на острова широколистни видове винаги се е използвала за опушването на колбасите, тъй като тези видове се срещат на цялата му територия и защото тази дървесина има по-голям капацитет за поддържане на огъня и много по-малко отлагане на остатъци от горенето в сравнение с иглолистната. Така се получава много фино опушване без насищане на вкуса, каквото може да придаде използването на иглолистна дървесина: това е „нежно“ опушване. То дава възможност също така да се запазят колбасите и да се завърши външната защита на продуктите срещу насекоми. Опушването е културна особеност, която се среща преди всичко в районите, в които е имало многобройно германско население. Освен това тази развита на територията на целия остров Корсика практика е специфична особеност, тъй като не е много разпространена в средиземноморския басейн.

Последният етап на сушене се извършва с подаването на въздух отвън. По време на тази фаза се дава възможност за стабилизиране на органолептичните характеристики на продукта.

„Bulagna de l'Île de Beauté“ е водещ продукт за Корсика, получен благодарение на умения, които са отражение на острова, на неговата култура и обичаи. Той се отличава със специфични техники на производство, предавани от поколение на поколение. На тези умения се дължат и неговите характеристики:

- цвят, който обичайно е кехлибарен (между кафяво и златисто) и невинаги е еднороден за целия продукт;
- силен мирис, който първоначално съчетава аромат на опушено и на пипер, а след това на сушено и узряло месо;
- точен баланс между сол, сушено месо и тлъстина;
- силно изразена пиперлива нотка, която следва първоначалното усещане при отхапване и удължава засилените по този начин вкусове;
- запазен и дълготраен вкус на опушено, без обаче да се засенчват останалите вкусове.

Специфичните умения за производство на „Bulagna de l'Île de Beauté“ са се развили във връзка с климата и природните ресурси на острова: осоляването със суха сол, използването на значително количество черен пипер, опушването с дървесина от местни широколистни видове и сушенето с подаване на въздух отвън са особено добре пригодени към сухия и ветровит климат, към островното разположение и към горското покритие на острова.

Овластяването на техниката на осоляване с използването на суха сол дава възможност за получаване на продукт, който има балансиран солен вкус и се съхранява добре.

Използването на черен пипер в големи количества придава на продукта силно изразена пиперлива нотка, характерна за „Bulagna de l'Île de Beauté“.

Опушването с дървесина от широколистни видове (кестен, дъб, бук и др.) води до много комплексна палитра от ароматни нюанси (дълготраен и силен вкус на опушено), която е изключително важна специфична характеристика на „Bulagna de l'Île de Beauté“. То също така придава на продукта наситен мирис на пушек и цвят, който обичайно е кехлибарен.

Сушенето с подаване в сушилнята на въздух отвън дава възможност за стабилизиране и запазване на продукта и допринася за по-добро развитие на органолептичните характеристики (точен баланс между сол, сушено месо и тлъстина).

Островното разположение е допринесло за предаването на тези умения от поколение на поколение и това е позволило запазването на характеристиките на „Bulagna de l'Île de Beauté“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BulagnaIdB-RepCOM2.pdf>

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



■ Служба за публикации
на Европейския съюз
L-2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG