

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 564/2002 НА КОМИСИЯТА

от 2 април 2002 година

за изменение на елементи от спецификациите за две названия, фигуриращи в приложението към Регламент (ЕО) № 1107/96 относно регистрацията на географските указания и наименованията за произход на основание процедурата, предвидена в член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета относно защитата на географските указания и наименованията за произход на земеделски продукти и храни и за изменение на елементи от спецификациите за название, фигуриращо в приложението към Регламент (ЕО) № 2400/96 относно вписването на някои названия в „Регистър на защитените наименования за произход и на защитените географски указания”, предвиден в Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjordsgulerod/)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета от 14 юли 1992 г. относно защитата на географските указания и наименованията за произход на земеделски продукти и храни ¹, последно изменен с Регламент (ЕО) № 2796/2000 на Комисията ², и по-специално член 9 от него,

като има предвид, че:

- (1) в съответствие с член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, австрийското правителство поиска за названието „Marchfeldspargel”, регистрирано като защитено географско указание с Регламент (ЕО) № 1263/96 на Комисията ³, относно допълнение на приложението към Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията от 12 юни 1996 г. относно регистрацията на географските указания и наименованията за произход на основание процедурата, предвидена в член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета ⁴, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1778/2001 ⁵, да бъде изменено описанието на продукта и да бъдат прибавени няколко сорта аспержи;
- (2) в съответствие с член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, испанското правителство поиска за названието „Baena”, регистрирано като защитено наименование за произход с Регламент (ЕО) № 1107/96, да бъде изменена географската област и по-конкретно да се прибави селото „Castro del Río” (Кастро дел Рио), както и да бъде изменено описанието на продукта;
- (3) в съответствие с член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92, датското правителство поиска за названието „Lammefjordsgulerod”, регистрирано като защитено географско указание с Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията от 17 декември 1996 година относно вписването на някои названия в „Регистър на защитените

¹ ОВ L 208, 24.7.1992 г., стр. 1.

² ОВ L 324, 21.12.2000 г., стр. 26.

³ ОВ L 163, 2.7.1996 г., стр. 19.

⁴ ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.

⁵ ОВ L 240, 7.9.2001 г., стр. 6.

наименования за произход и на защитените географски указания”, предвиден в Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета, относно защитата на географските указания и наименованията за произход на земеделски продукти и храни⁶, последно изменен с Регламент (ЕО) № 245/2002⁷, да бъдат изменени географската област и по-конкретно да се прибавят три малки района „Sidinge Fjord, Klintsø и Svinninge Vejle” (Сидинге Фиорд, Клинтсо и Свининге Вейле), доказателството за произход и връзката;

- (4) след разглеждане на тези три искания за изменение се счита, че става дума за изменения, които не са незначителни;
- (5) в съответствие с процедурата, предвидена в член 9 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 и след като става дума за изменения, които не са незначителни, процедурата, предвидена в член 6 се прилага *mutatis mutandis*;
- (6) счита се, че в тези три случая става дума за изменение, което е в съответствие с Регламент (ЕИО) № 2081/92. На Комисията не е предавана декларация за несъгласие по смисъла на член 7 от посочения регламент след публикуването в *Официален вестник на Европейските общности*⁸ на гореспоменатите названия;
- (7) следователно, тези изменения трябва да бъдат регистрирани и публикувани в *Официален вестник на Европейските общности*,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Измененията, фигуриращи в приложението към настоящия регламент, се регистрират и публикуват, в съответствие с член 6, параграф 4 от Регламент (ЕИО) № 2081/92.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 2 април 2002 година.

За Комисията:
Franz FISCHLER
Член на Комисията

⁶ ОВ L 327 , 17.12.1996 г., стр. 11.

⁷ ОВ L 39 , 9.2.2002 г., стр. 12.

⁸ ОВ С 60 , 24.2.2001 г., стр. 15 (Lammefjordsgulerod) и ОВ С 63 , 28.2.2001г., стр.5 (Marchfeldspargel и Baena).

ПРИЛОЖЕНИЕ

АВСТРИЯ

Marchfeldspargel

Изменения: приложение 2 към спецификациите:

- Точка 5: „Описание на характеристиките”: „дължина на леторастите”

Вместо: „Максималната допустима дължина за белите аспержи и виолетовите аспержи е 21 см, а за виолетово/зелените аспержи и зелените аспержи е 25 см”

да се чете: „Максималната допустима дължина за белите и виолетовите аспержи е 22см, а за виолетово/зелените аспержи и зелените аспержи е 25 см”

- Точка 5: „Описание на основните култури”:

Трябва да се прибавят следните сортове:

Германски сортове: „Eposs, Ravel, Ramos” („Епос, Равел, Рамос”)

Френски сортове: „Viola” („Виола”)

Сортове от Съединени американски щати: „Mary Washington”. („Мери Вашингтон”)

- Точка 5: „Описание на отличителните характеристики спрямо сходни продукти”
Изреченията „Максималната допустима дължина за белите аспержи и виолетовите аспержи е 21 см. Дължината на сходни продукти е 22 см” се премахват.

ИСПАНИЯ

Baena

- Към точка „описание”:

вместо: „маслата с това название отговарят на следните типове

Тип А: максимална киселинност 0,5⁰; приятно сладък, плодов вкус.

Тип Б: максимална киселинност 0,9⁰; приятно сладък, плодов вкус.

Тип В: максимална киселинност 1,3⁰; сладък вкус.

бадем. Тип Г: максимална киселинност 1⁰; наситен вкус на плод и горчив

Цветът на тези масла ще се мени от златисто жълто до наситено зелено. Освен това, те ще притежават следните технически характеристики:

Перокисно число: максимум 0,15

K270: максимум 0,1 %

Влага: максимум 0,1 %

Примеси: максимум 0,1 %

да се чете: „Маслата с това название отговарят на следните типове:

Тип А: максимална киселинност 0,4⁰; наситен плодов аромат и вкус, лек вкус на горчив бадем.

Тип Б: максимална киселинност 1⁰; приятен, сладък и узрял плодов аромат и вкус.

Оцветяването на двата типа маслиново масло, определени по-горе, може да се мени от зеленикаво жълто до златисто жълто.

Освен това те ще притежават следните характеристики:

Перокисно число: максимум 15 милиеквивалента активен кислород на килограм масло

Екстинкция на ултравиолетово лъчение (K270): максимум 0,1 %

Влага: максимум 0,1 %

Примеси: максимум 0,1 %

- В точка „географска област”:

вместо: „Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya и Zuheros”

да се чете: „Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya, Zuheros и Castro del Río”

ДАНИЯ

Lammefjordsgulerod

- Географска област:

вместо: „Ламефиордският морков (Lammefjord) произхожда от канализирания район на Ламефиорд (Lammefjord) с граници

Рингканал (Ringkanal) и бента на Аудебо (Audebo). Самият Ламефиорд се намира в Одшерред (Odsherred) в Зеландия (Sjaelland), (Дания)”.
-

да се чете: „Ламефиордският морков (Lammefjord) произхожда от канализирания район на Ламефиорд (Lammefjord) с граници Рингканал (Ringkanal) и бента на Аудебо (Audebo). Самият Ламефиорд се намира в Одшерред (Odsherred) в Зеландия (Sjaelland), (Дания). Свининг Вейле (Svinning Vejle) представлява пресушената част от Ламефиорд, която е най-вдадената към фиорда. Районът е бил дрениран преди Ламефиорд, основно защото това е било ливаден район с плитко дъно. Фиордът Сидинге (Sidinge) също е канализиран район от Изефиорд (Isefjord) и се намира на север от Ламефиорд. Клинтсо (Klintsø) е най-северният район. В началото този район е представлявал фиорд, но устието му е било запушено от естествени утайки. Така също районът е заобиколен от дренажни канали”.

- Доказателство за произход:

вместо: „Ламефиордските моркови трябва да бъдат почистени и подредени в одобрени местни миялни центрове. Някои от условията за одобрение на миялните центрове включват ежедневно да се отбелязва в контролни дневници пристигането на моркови от мястото на отглеждане, а така също физически да бъдат отделяни ламефиордските моркови от тези, които може да са дошли от „външно място”. На този етап се осъществява допълнителен идентификационен контрол (IP) на всеки продукт от Дирекцията за растителни продукти”

да се чете: „Ламефиордските моркови трябва да бъдат почистени и подредени в одобрени местни миялни центрове. Някои от условията за одобрение на миялните центрове включват ежедневно да се отбелязва в контролни дневници пристигането на моркови от мястото на отглеждане, а така също физически да бъдат отделяни ламефиордските моркови от тези, които може да са били отглеждани на обикновена пясъчна почва извън споменатите райони. На този етап се осъществява допълнителен идентификационен контрол (IP) на всеки продукт от Дирекцията за растителни продукти.”

Връзка:

вместо: „Канализацията на Ламефиорд е започнала през 1873 година и с нея се е зародил един уникален земеделски район, защото тинестото дъно на фиорда е било много богато на хранителни вещества, образувани от мъртви животни и растения, утаявали и разлагали се в течение на векове (на някои места, дебелината на пластовете е надхвърляла 20 метра). Тинята се е обогатила от отлагания на пясък, но най-вече на частици глина. В една голяма част от Ламефиорд практически няма никакви камъни, но

многобройните черупки от мекотели и стриди осигуряват на почвата високо съдържание на варовик.

По старите брегове почвата е песъчлива, а пясъкът е полиран и е с по-меки и по-заоблени зрънца, отколкото в другите почви от същия вид. Всички тези параметри имат своето значение за отглеждането на ламефиордските моркови”

да се чете: „Фиордът Сидинг е областта, която първа е била пресушена в региона на Ламефиорд. След това е бил пресушен Свининге Вейле и канализацията на най-големия район, Ламефиорд, е започнала през 1873 година. Клинтсо е бил пресушен последен. Това е дало началото на един уникален земеделски район, защото тинестото дъно на фиорда е било много богато на хранителни вещества, образувани от мъртви животни и растения, утаявали и разлагали се в течение на векове (на някои места, дебелината на пластовете е надхвърляла 20 метра). Тинята се е обогатила от отлагания на пясък, но най-вече на частици глина. В една голяма част от Ламефиорд практически няма никакви камъни, но многобройните черупки от мекотели и стриди осигуряват на почвата високо съдържание на варовик.

По старите брегове почвата е песъчлива, а пясъкът е полиран и е с по-меки и по-заоблени зрънца, отколкото в другите почви от същия вид, което означава, че морковите не се надраскват по време на събирането им и че не приемат този убит сив оттенък, характерен за морковите, отглеждани в песъчливи почви. Всички тези параметри имат своето значение за отглеждането на ламефиордските моркови.”