



#### Съдържание

#### IV Информация

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

###### Европейска комисия

2017/C 302/01	Обменен курс на еврото .....	1
2017/C 302/02	Известие на Комисията относно текущите лихвени проценти за възстановяване на държавни помощи и референтни ставки/сконтови лихвени проценти за 28 държави членки, приложими от 1 октомври 2017 г. (Публикува се в съответствие с член 10 от Регламент (ЕО) № 794/2004 на Комисията от 21 април 2004 г. (ОВ L 140, 30.4.2004 г., стр. 1) .....	2

#### V Становища

##### ДРУГИ АКТОВЕ

###### Европейска комисия

2017/C 302/03	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни .....	3
---------------	--	---



## IV

(Информация)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

12 септември 2017 година

(2017/С 302/01)

## 1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1933	CAD	канадски долар	1,4477
JPY	японска йена	130,93	HKD	хонконгски долар	9,3235
DKK	датска крона	7,4400	NZD	новозеландски долар	1,6343
GBP	лира стерлинг	0,89878	SGD	сингапурски долар	1,6074
SEK	шведска крона	9,5355	KRW	южнокорейски вон	1 346,05
CHF	швейцарски франк	1,1444	ZAR	южноафрикански ранд	15,4800
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,8024
NOK	норвежка крона	9,3593	HRK	хърватска куна	7,4513
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 751,56
CZK	чешка крона	26,105	MYR	малайзийски рингит	5,0120
HUF	унгарски форинт	307,11	PHP	филипинско песо	60,765
PLN	полска злота	4,2549	RUB	руска рубла	68,3844
RON	румънска лея	4,6018	THB	тайландски бат	39,522
TRY	турска лира	4,0948	BRL	бразилски реал	3,7117
AUD	австралийски долар	1,4847	MXN	мексиканско песо	21,1297
			INR	индийска рупия	76,4385

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

**Известие на Комисията относно текущите лихвени проценти за възстановяване на държавни помощи и референтни ставки/сконтови лихвени проценти за 28 държави членки, приложими от 1 октомври 2017 г.**

(Публикува се в съответствие с член 10 от Регламент (ЕО) № 794/2004 на Комисията от 21 април 2004 г. (ОВ L 140, 30.4.2004 г., стр. 1)

(2017/C 302/02)

Основни лихвени проценти, изчислени в съответствие със Съобщение на Комисията относно преразглеждане на метода за определяне на референтните и сконтови лихвени проценти (ОВ С 14, 19.1.2008 г., стр. 6). В зависимост от използването на референтния лихвен процент трябва да се прибавят и съответните маржове, както са дефинирани в настоящото съобщение. За сконтовия лихвен процент това означава, че трябва да се добави марж от 100 базисни пункта. Регламент (ЕО) № 271/2008 на Комисията от 30 януари 2008 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 794/2004 предвижда, че освен ако не е предвидено друго в специално решение, лихвеният процент за възстановяване на помощта също се изчислява, като се добавят 100 базисни пункта към основния лихвен процент.

Изменените проценти са посочени с удебелен шрифт.

Предходната таблица е публикувана в ОВ С 278, 22.8.2017 г., стр. 12.

От	До	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK	
1.10.2017	...	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,76	<b>-0,15</b>	0,45	<b>-0,15</b>	<b>0,09</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,59	0,30	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	1,83	<b>-0,15</b>	1,10	-0,36	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,65
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	<b>0,65</b>
1.8.2017	31.8.2017	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	0,76	<b>-0,13</b>	0,45	<b>-0,13</b>	0,12	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>0,59</b>	<b>0,30</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	1,83	<b>-0,13</b>	1,10	-0,36	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	0,78
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	<b>0,37</b>	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.5.2017	31.5.2017	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	0,76	<b>-0,10</b>	0,45	<b>-0,10</b>	<b>0,12</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>0,70</b>	0,44	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	1,83	<b>-0,10</b>	1,10	-0,36	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	0,78
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	<b>0,83</b>	<b>0,44</b>	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.3.2017	31.3.2017	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	0,76	<b>-0,08</b>	0,45	<b>-0,08</b>	0,16	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	1,05	<b>0,53</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	1,83	<b>-0,08</b>	1,10	-0,36	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	0,78
1.1.2017	28.2.2017	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,76</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,45</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,16</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	1,05	<b>0,75</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>1,83</b>	<b>-0,07</b>	<b>1,10</b>	<b>-0,36</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,78</b>

## V

(Становища)

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

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

(2017/С 302/03)

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

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

**Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>**

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

**„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“**

ЕО №: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014 г.

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

## 1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

- Наименование на продукта
- Описание на продукта:
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка с географския район
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго [да се посочи]

## 2. Вид на изменението/измененията

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

- Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фито-санитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

### 3. Изменение/изменения:

Поискани изменения:

#### б) Описание:

Точка 3.2. се изменя, както следва:

#### 1. В изречението

„Освен това „Bayerisches Rindfleisch“ трябва да отговаря на критериите на класовете по конформация Е, U или R по скалата на Общността за класификация на кланичните трупове и да е със степен на залееност 2 до 4.“

изразът „или R“ се заменя с „, R или O“.

#### 2. В параграфа

„Теле: животно, отбито на възраст най-малко пет месеца, с кланична възраст не повече от осем месеца и минимално тегло 120 kg и максимално тегло 220 kg.“ изразът „най-малко пет месеца“ се заменя с израза „най-малко шест месеца“.

#### 3. В параграфа след „Говедо:“ в частта от изречението

„Максималното кланично тегло на бикове трябва да бъде 430 kg,“

числото „430“ се заменя с „480“.

#### 4. Последното изречение

„При женските животни максималната кланична възраст е ограничена до седем години, а кланичното тегло до 450 kg.“ се заменя със следното:

„При женските животни максималната кланична възраст е ограничена до единадесет години, а кланичното тегло до 500 kg.“

Основание:

#### № 1:

За всички категории следва да се включи допълнително клас O, тъй като още преди регистрирането на ЗГУ месото от този клас винаги е бил продаван като „Bayerisches Rindfleisch“. Включването на този клас няма отрицателно въздействие върху качеството на месото.

При избора на говеждо месо потребителите не се ръководят от класовете, а от съвсем други критерии. Решаващите критерии за покупка са съответната част на кланичния труп, произходът на месото и начинът на производство.

#### № 2:

Телетата трябва да бъдат отбити и да преминават към хранене с груби фуражи. Резултатите на този процес са различен цвят на месото и оформеният храносмилателен тракт. С увеличаването на минималната кланична възраст само с един месец и оцветяването на месото и оформянето на храносмилателния тракт се виждат по-ясно.

Това улеснява проверката значително, но няма отрицателно въздействие върху качеството на месото, нито намалява оценката на потребителя за продукта.

#### № 3:

В първоначалното заявление посоченото максимално тегло на бикове (430 kg) беше прекалено ниско. С увеличаването на максималното тегло на 480 kg не се очаква да има отрицателно въздействие върху качеството на месото, нито намалена оценка на потребителя за продукта.

№ 4:

Породите, използвани за производство на „Bayerisches Rindfleisch“, са много дълголетни. Така например има много млечни крави, които имат 10—20 лактации. И такива животни открай време се продават като „Bayerisches Rindfleisch“. Таванът от 7 години за кланичната възраст на кравите в някои случаи би могъл да доведе до преждевременната замяна на тези животни, което противоречи на принципа на устойчивост. Освен това увеличаването на възрастовата граница от седем на единадесет години влияе по-скоро положително и в никакъв случай не отрицателно на качеството на месото, което и без това е гарантирано от останалите установени параметри (не се разрешава използването на тъмно, твърдо и сухо месо (DFD), стойността на рН не трябва да надвиши 6,0). Изследванията на Arge ALPEN-ADRIA (временно обединение на авторите J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto и Ch. Augustini) за връзката между кланичната възраст и характеристиките на качеството на говеждото месо („Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität“) показват, че крехкостта на кравешкото месо от порода Fleckvieh намалява от кланична възраст 3,2 години до кланична възраст 6,6 години. На кланична възраст около 7,9 години съпротивлението срещу срязване и крехкостта на месото остават приблизително еднакви. При възрастовата група до 10,4 години съпротивлението срещу срязване и крехкостта на кравешкото месо от порода Fleckvieh се подобряват. Следователно такова увеличение на възрастта при клане до единадесет години не може да доведе до влошаване на качеството на месото.

Увеличаването на максималното кланично тегло на кравите до 500 kg — както и увеличаването на кланичното тегло на бикове — се дължи на наличието на все по-едри животни и развитието по отношение на телото, преди всичко при породата Fleckvieh, която главно се използва за „Bayerisches Rindfleisch“. Кравите от тази порода достигат живо тегло от 800 kg или дори повече, като съотношението на живото тегло спрямо трупното тегло може да е до 60 %.

Точка 5.3. се изменя, както следва:

Изречението

„Високата оценка на потребителите за „Bayerisches Rindfleisch“ се дължи на специфичните характеристики на „Bayerisches Rindfleisch“, произтичащи от качеството, репутацията и вкуса на месото от животни за клане, които произхождат от горепосочените типични баварски породи, и от качеството на месото от животни за клане, отговарящи на описаните критерии по отношение на възрастта и телото.“

се заменя с

„Високата оценка на потребителите за „Bayerisches Rindfleisch“ се дължи на специфичните характеристики на „Bayerisches Rindfleisch“, произтичащи от качеството, репутацията и вкуса на месото от животни за клане, които произхождат от горепосочените типични баварски породи, от добрите естествени условия за производство на говеждо месо и от качеството на месото от животни за клане, отговарящи на описаните критерии.“

Основание:

В точка 5.2 (Специфични характеристики на продукта) се излагат основните критерии за качество на продукта. Качеството, репутацията и вкусът на „Bayerisches Rindfleisch“ се дължат на конкретните използвани породи, добрите естествени условия за производство на говеждо месо и горе описаните критерии на животните за клане. Следва да се отбележи, че Fleckvieh открай време е едра и тежка порода и че тези генетични условия се използват.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни<sup>(3)</sup>**

**„BAYERISCHES RINDFLEISCH“/„RINDFLEISCH AUS BAYERN“**

**ЕО №: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014 г.**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Наименование**

„Bayerisches Rindfleisch“/„Rindfleisch aus Bayern“

**2. Държава членка или трета държава**

Германия

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

**3.1. Вид продукт**

Клас 1.1 — Прясно месо (и карантия)

<sup>(3)</sup> Вж. бележка под линия 2.

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

Баварското говеждо месо „Bayerisches Rindfleisch“ представлява кланичен труп или транжирано месо, което се получава от говеда (от всички категории), които са родени, отгледани и угоени в Бавария до момента на клането им. По кланичния труп на „Bayerisches Rindfleisch“ не трябва да има никакви признаци на DFD-месо, а нивото на киселинност (стойност на pH) не трябва да надвишава 6,0. Под DFD-месо се разбира месото, което се характеризира като тъмно (Dark), твърдо (Firm) и сухо (Dry). Месо с тези характеристики се класифицира като месо с недостатъци. „Освен това „Bayerisches Rindfleisch“ трябва да отговаря на критериите на класовете по конформация E, U, R или O по скалата на Общността за класификация на кланичните трупове и да е със степен на залееност 2 до 4.“

Поради географските и климатични условия характеристиките на породите в Бавария се различават твърде съществено от тези на породите в останалата част на Германия. Особено очевидна е разликата в сравнение със северните германски федерални провинции, където преобладава породата Holstein-Friesian с особено висок млеконадой, докато в Бавария силно разпространена с над 80 % е най-вече породата с двойно предназначение Fleckvieh, следвана от породите Braunvieh и Gelbvieh. Освен това в Бавария съществуват и приспособените към местните условия породи Murnau-Werdenfelser и Pinzgauer. „Bayerisches Rindfleisch“ може да произхожда само от традиционните баварски породи Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgauer и Murnau-Werdenfelser.

Говеждото месо, което може да се причисли към спецификацията на „Bayerisches Rindfleisch“, трябва да отговаря на следните допълнителни изисквания по отношение на възрастта и кланичното тегло в зависимост от вида на животните за клане.

Теле: животно, отбито на възраст най-малко шест месеца, с кланична възраст не повече от осем месеца и минимално тегло 120 kg и максимално тегло 220 kg.

Младо говедо: говедо на възраст между осем и дванадесет месеца, с минимално тегло от 150 kg и максимално тегло 300 kg.

Говедо: женско или мъжко говедо, на възраст над дванадесет месеца и с минимално тегло 220 kg. Максималното кланично тегло на бикове трябва да бъде 480 kg, а възрастта най-много 24 месеца. При женските животни максималната кланична възраст е ограничена до единадесет години, а кланичното тегло до 500 kg.

### 3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

### 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

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

По принцип раждането, отглеждането и угояването на животните, т.е. целият им жизнен цикъл, трябва да протича в Бавария.

По отношение на клането няма ограничения във връзка с географското местоположение. При все това животните за клане трябва да бъдат доставени в кланицата в рамките на три часа след приключване на натоварването им. Това гарантира, че качеството на месото ще се запази на много високо ниво, което е в основата на високата репутация на „Bayerisches Rindfleisch“, тъй като твърде голямата продължителност на транспортирането е свързана с влошаване на параметрите на месото при клане (напр. DFD).

Що се отнася до елементите, определящи осигуряването на качеството за наименованието „Bayerisches Rindfleisch“ във всички пазарни сегменти, трябва да се отбележи следното. Наименованието „Bayerisches Rindfleisch“ може да се използва само за обозначаването на месо от животни, които от раждането си и през периода на угояването са отглеждани без прекъсване в Бавария, и за това месо извън тези етапи са изпълнени критериите на Единия документ. По-високото и постоянно качество е гарантирано от факта, че всяко животно е регистрирано в базата данни за произхода и информацията за животните (вж. <http://www.hi-tier.de/>) или друга съпоставима система, а сертификатът за произход придружава животните до постъпването им в кланицата.

### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

—

### 3.7. Специфични правила за етикетиране

—

## 4. Кратко определение на географския район

Федерална провинция Бавария



## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Говедовъдството и свързаната с него паша от векове определят голяма част от пейзажа на Бавария. Това се вижда най-добре в среднопланинските райони на Бавария и предалпийските земи, където използването на ливадите и пасищата преобладава в сравнение със земеделието, а климатичните и топографските дадености благоприятстват типичното баварско говедовъдство. Говедовъдството открай време е основният стълб на селското стопанство в пояса от ливади и пасища на предалпийските земи. Освен това следва да се отбележи, че по традиция отглеждането на говеда е доста развито и в други райони на Бавария и произведеното в тях месо по традиция също се предлага на пазара под наименованието „Bayerisches Rindfleisch“.

### 5.2. Специфична характеристика на продукта

Отглеждане:

Баварското животновъдство е признато и известно навсякъде по света. Така например баварски животни за разплод се изнасят в целия свят. Много успешни сдружения на животновъди са сдруженията от Weilheim и Miesbach. Баварското говепо е високо ценено в целия свят, тъй като съчетава висока производителност на месо с висок млеконадой.

Типичните баварски породи Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh и Murnau-Werdenfels, както и Pinzgauer, съставляват доста над 90 % от добитъка. Всички тези породи се срещат предимно в Бавария или единствено в Бавария.

Историята на породата Fleckvieh, най-значимата порода за производството на говеждо месо в Бавария, започва от Макс Обермайер и Йохан Фишбахер от Gmund am Tegernsee, които през 1837 г. пренесли от Швейцария в родния Miesbach прочутата порода Simmenthaler.

Днес Miesbach е най-значимото сдружение за развъждане на породата Fleckvieh, шо се отнася до продажбата на юници и телета. Районът на отглеждане се разпростира от Мюнхен чак до границата с Австрия, на запад граничи с района за отглеждане Weilheim, на изток — с този на Traunstein. Около 50 000 крави, регистрирани в родословната книга на стадото, се отглеждат в около 1 800 стопанства. Отглеждането на младите животни се извършва предимно, но не непременно, чрез тревна паша и на планинските пасища. Силните страни на отглежданите животни са: висока производителност, устойчиво здраве, най-добри вимета и най-добра генетична основа. Говедата от породата Fleckvieh се приспособяват към всички условия в стопанството. Сдружението на животновъдите Miesbach прослави името на града не само в Европа, но и в целия свят.

Наред с породата Fleckvieh по това време са се развили и другите типични баварски породи, като например Allgäuer Braunvieh, Fränkisches Gelbvieh, Pinzgauer и Murnau-Werdenfeler. Породата Braunvieh е разпространена най-вече в суровия планински и алпийски регион на Allgäu, както и намиращите се в подножието му пасища и полета.

Репутация на „Bayerisches Rindfleisch“:

„Bayerisches Rindfleisch“ е известно в Германия и в чужбина, радва се на добро име и се изнася в големи количества най-вече за Италия и Франция. Така например в търговската мрежа на Франция „Bayerisches Rindfleisch“ се предлага като „Bouef De Baviere“, с оглед целенасоченото използване на особено високата оценка, на която „Bayerisches Rindfleisch“ се радва сред потребителите във Франция.

Изследвания на потребителското мнение, проведени от Техническият университет в Мюнхен през 1998 г., 2003 г. и 2007 г., доказват недвусмислено, че „Bayerisches Rindfleisch“ има висока репутация сред потребителите. Така изследванията от 2003 г. и 2007 г. показват, че „Bayerisches Rindfleisch“ се ползва с висока репутация, изразена в готовността да се заплаща с около 0,85 EUR, респ. 0,65 EUR по-висока цена за килограм говеждо за печене. Освен това в проведеното в цяла Германия изследване през 2003 г. около 65 % (в Южна Германия около 88 %) от запитаните са посочили, че „Bayerisches Rindfleisch“ притежава много високо, респ. високо качество. В този контекст 75 % от анкетираните потребители в Южна Германия са изразили съгласие с твърдението, че Бавария разполага с добри естествени условия за производство на говеждо месо, респ. около 63 % са заявили, че природата в Бавария все още е истинска и недокосната, на което са дължат качеството и добрият вкус на „Bayerisches Rindfleisch“.

Следователно усещането за високо качество на „Bayerisches Rindfleisch“ се основава предимно на възприеманата от потребителите връзка между произход и качество. По този начин специалното име на продукта и първичната връзка на тази репутация с региона се потвърдиха многократно от представителните изследвания през последните години.

Интегриране в кулинарната култура на Бавария:

Преди време в Бавария говеждото месо се е сервирало преди всичко по празниците — Великден, Петдесетница, храмови празници и Коледа. В тази връзка вареното говеждо месо винаги е имало изключително важна роля в баварската кухня. Така например вареното говеждо месо (евентуално биволско месо) е типично ястие, което се ползва с голяма популярност в цяла Бавария. Други типични баварски ястия, които трябва да се споменат, са „Tellerfleisch“, „Münchner Kronfleisch“ и „Bofflamot“ (Bouef à la mode). Говеждо, респ. телешко месо се съдържа и в един от най-известните колбасарски продукти в Бавария — „Münchner Weißwurst“. Съдържанието на телешко месо от минимум 51 % придава на този продукт неговия типичен вкус, с който той се прочу в целия свят.

Високо качество на месото чрез осигуряване на качество във всички пазарни сегменти:

През последните двамадесет години специалната репутация на продукта се поддържа и доразвива допълнително чрез целенасочено осигуряване на качеството във всички пазарни сегменти.

Различни мерки, по-специално изключването на ниското качество на DFD-месото (Dark, Firm, Dry) и измерването, респ. спазването на ниво на рН от максимум 6,0 като задължителен критерий за осигуряване на качеството, са допринесли съществено за това „Bayerisches Rindfleisch“ да се ползва с голяма популярност и висока репутация сред потребителите. Тези фактори играят важна роля и при вземането на решение за покупката на говеждо месо.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Повечето говеда и крави в Бавария се отглеждат предимно в района на Алпите, на предалпийските земи, предалпийските хълмове и в среднопланинския район на източна Бавария. Вековната традиция в отглеждането на говеда и в други части на Бавария и голямото значение на говедовъдството и производството на говеждо месо за баварското селско стопанство са довели до висока професионална компетентност на говедовъдите и на останалите стопани, отглеждащи говеда. Високата оценка на потребителите за „Bayerisches Rindfleisch“ се дължи на специфичните характеристики на „Bayerisches Rindfleisch“, произтичащи от качеството, репутацията и вкуса на месото от животни за клане, които произхождат от горепосочените типични баварски породи, от добрите естествени условия за производство на говеждо месо и от качеството на месото от животни за клане, отговарящи на описаните критерии. Това, както и важната роля на местното говеждо месо за кулинарната култура на Бавария, са допринесли „Bayerisches Rindfleisch“ да се превърне в регионален специалист със специална репутация дори извън границите на Бавария. По отношение на говедовъдството Бавария е водещата германска провинция, а в отглеждането на породите Fleckvieh, Braunvieh и Gelbvieh заема челно място на международно ниво. От отглежданите в цяла Германия приблизително 12,7 милиона говеда от всички породи около 3,5 милиона, т.е. около 27 %, се отглеждат в баварски стопанства.

Високата репутация, с която се ползва „Bayerisches Rindfleisch“ сред потребителите, се дължи на десетилетия качествена работа („Geprüfte Qualität – Bayern“) на баварската селскостопанска и хранително-вкусовата промишленост. Тази репутация беше потвърдена многократно и недвусмислено от горепосочените проучвания сред потребителите, проведени през 1998 г., 2003 г. и 2007 г.

**Препратка към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006<sup>(4)</sup>)

Markenblatt (регистър на марките), том 39 от 27.9.2013 г., част 7а-бб

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

---

<sup>(4)</sup> Вж. бележка под линия 2.



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



Служба за публикации на Европейския съюз  
2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**