ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2010/C 298/12)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ([1]). Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„GRUYÈRE“

ЕО №: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

ЗГУ (X) ЗНП ( )

1. **Наименование:**

„Gruyère“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Франция

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**

3.1. *Вид продукт:*

Клас 1.3 — Сирена

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

„Gruyère“ е сирене, произведено от сурово краве мляко. Формата му представлява леко издута кръгла плоска пита с изпъкнала основа. Диаметърът му варира от 53 до 63 сантиметра, а височината му от 13 до 16 сантиметра.

Коричката му е обтрита, твърда и зърнеста, с цвят от златисто жълто до кафяво. Сиренето е с твърдо тесто, преминало през топлинна обработка, пресовано, с цвят от слонова кост до бледо жълто, със задължително наличие на шупли с размер от големината на грахово зърно до големината на череша, с характерни за пропионовите ферментации аромат и вкус.

Маслеността е между 47 и 52 %, след пълно изсушаване. Съдържанието на сухо вещество не може да бъде по-ниско от 62 %.

Съдържанието на сол е от 0,6 до 1,7 грама натриев хлорид на 100 грама сирене.

Зреенето на това сирене е с минимална продължителност 120 дни.

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Върху основата на всяка продадена пита със защитено географско указание „Gruyère“ трябва да бъде поставена, преди напускането на избата за зреене, лента за маркиране.

Сиренето „Gruyère“ може също така да бъде във вид на порции или настъргано.

Опакованите порции с тегло най-малко 40 грама могат да бъдат почистени от „morge“ (солен разтвор за обтриване на кората на сиренето), при условие че притежават задължително зърнеста част от коричката, върху която още се вижда отпечатъкът на платното или на калъпа.

3.3. *Суровини (само за преработените продукти):*

Използваното за производството мляко е единствено от млекодайни стада от крави от традиционни местни породи, приспособени към областта: породите „Abondance“, „Tarentaise“, „Montbéliarde“, „Vosgienne“, „Simmental française“.

За да се запази качеството на млякото, продължителността на събирането му, считано от първия обслужен производител до преливането му в мандрата, не трябва да бъде по-дълга от 6 часа.

Посяването на млеката, използвани за производство на сирене, се осъществява с помощта на един или повече вида естествени млечни ферменти, приготвени със суроватка и/или естествено сирище, приготвено със суроватка от предишния ден. Тези заготовки осигуряват най-малко млечно-киселите бактерии термофили (*lactobacilles thermophiles*), участващи в ацидификацията.

3.4. *Фураж (само за продуктите от животински произход):*

За да се гарантира тясна връзка между областта и продукта посредством специфично за географския район хранене, основното хранене на млекодайните крави се състои от трева и сено, като пълната дажба на млекодайното стадо се състои от най-малко 70 %, изчислени на базата на сухото вещество фуражи, произведени в собственото стопанство, и минимум 80 % от грубия фураж, консумиран от млекодайното стадо, произхожда от географската зона, а допълващите фуражи са сведени до 1 800 kg на млекодайна крава за година.

Ферментиралите фуражи, под формата на силажни продукти или не, са забранени в храненето на млекодайното стадо през цялата година, поради технологични рискове при производството и зреенето на сирената, свързани с тези практики.

В собственото стопанство се разрешават единствено суровини и допълващи фуражи, произведени от нетрансгенни продукти, за да се запази традиционният характер на храненето.

За да се съхрани традиционната практика на паша, производствените системи, при които храненето се осъществява единствено на ясла, са забранени. Задължителният минимален годишен период на хранене на паша е 150 дни.

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършвани в определения географски район:*

Производството на мляко, производството и зреенето на сирената се извършват в географския район.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:*

Нито една паралелна операция, свързана с различен от сиренето „Gruyère“ продукт, не трябва да се наслагва по линията за рязане и опаковане.

При операциите по настъргване е забранено използването на добавки, противослепващи или противоагломериращи продукти.

3.7. *Специфични правила за етикиране:*

Етикетите на сирената, ползващи се със защитеното географско указание „Gruyère“, трябва да съдържат името на защитеното географско указание, изписано със символи с размери минимум равни на най-големите символи, фигуриращи на етикета. Използването на всякакво определение или друг надпис, наред със споменатото защитено географско указание, е забранено на етикета, в рекламата, фактурите или търговските документи.

Логото на общността „ЗГУ“ трябва да фигурира върху етикета.

4. **Кратко определение на географския район:**

Производството на мляко, преработването му в сирене и зреенето трябва да бъдат осъществявани в географския район, който включва следните общини:

В департамента Ain:

кантоните Ambérieu-en-Bugey, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Collonges, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lagnieu, Lhuis, Nantua, Oyonnax-Nord, Poncin, Pont-d'Ain, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel, Treffort-Cuisiat, Virieu-le-Grand, Péronnas, Oyonnax-Sud, Viriat, Oyonnax, Bourg-en-Bresse.

В департамента Côte-d'Or:

кантоните Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.

В департамента Doubs:

всички общини.

В департамента Isère:

кантоните Saint-Laurent-du-Pont и Touvet.

В департамента Jura:

всички общини.

В департамента Haute-Marne:

кантоните Bourbonne-les-Bains, Bourmont, Clefmont, Fayl-la-Forêt, Laferté-sur-Amance, Langres, Longeau-Percey, Val-de-Meuse, Neuilly-l'Evêque, Nogent, Prauthoy, Terre-Natale.

В департамента Haute-Saône:

всички общини.

В департамента Saône-et-Loire:

кантоните Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse, Saint-Germain-du-Bois.

В департамента Savoie:

всички общини.

В департамента Haute-Savoie:

всички общини.

В департамента Vosges:

кантоните Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny.

В департамента Territoire de Belfort:

кантоните Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont, Belfort.

Производството на мляко и преработването му в сирене „en blanc" (младо сирене) могат да се извършват единствено на територията на общини, осъществяващи по традиция тези дейности и до днес и отговарящи на следните критерии:

— континентален климат, характеризиращ се с високи температурни амплитуди между зимата и лятото и най-вече с висока годишна сума на валежите, минимум над 900 mm. Тази валежна сума е добре разпределена в рамките на годината, като летните валежи са обилни, което благоприятства растежа на тревата,

— подпочвен слой с доминиращ варовик или моласа, евентуално покрити с ледникови отлагания. Подпочвен слой, който позволява развитието на изключително богата природна флора, различна от тази, която се открива на младите алувиални почви или на кристалните почвени слоеве.

5. **Връзка с географския район:**

5.1. *Специфична характеристика на географския район:*

5.1.1. Природни фактори

Географският район съчетава планински територии и варовити плата, трудно обработваеми и подходящи за паша на млекодайни крави, свикнали със суровия планински контекст, с намиращите се в съседство с тези масиви долини, благоприятни за зреенето и разпространението на тази земеделска продукция.

Географският район се състои изключително от варовити седиментни скали с често не много плътни почви.

Характеризира се, от една страна, с континентален климат, с високи температурни амплитуди между зимата и лятото и валежи, които въпреки че са разпределени през цялата година, са значими през лятото, а от друга страна, със северен климат с ниска средна годишна температура (въпреки големите летни горещини) и голям брой мразовити дни.

Климатът е планински или полупланински, с чести превалявания и с годишна сума на валежите по-висока от 900 mm. Валежите са силни още на ниска надморска височина и се засилват във вътрешността на масивите, където доминират смолисти дървета, сред които и смърч. Разпределението на валежите през годината се характеризира с отсъствието на сух сезон, което благоприятства израстването на тревата.

Избите много често са били разполагани в долините или равнината, на кръстопът на големи комуникационни артерии. Това разположение, което е просъществувало и до днес, е позволявало да се извозва лесно солта, отчасти добивана в исторически план в планината Юра (Jura) (пр. солниците Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier и т.н.). Всъщност за извършването на деликатната операция на зреенето, сиренето трябва да се обтрива със смес от естествени и местни микрофлори, сол и вода — смес, която се нарича „morge“. Тази микрофлора се възпроизвежда по естествен път в изби с особена среда, благоприятствана от достатъчно количество сирена, като това количество се получава посредством обединяване на сирената, идващи от мандрите за сирене. Сместа „morge“ съставлява връзка между естествената микроскопична среда и особеностите на сиренето.

5.1.2. Човешки фактори: системата на мандрите за сирене

„Gruyère“ е едно от най-старите френски сирена, съществуващо от много векове насам. Сиренето „Gruyère“ се споменава в множество исторически документи от целия централно-източен регион на Франция, граничещ с Швейцария. Става дума за международна зона, включваща част от френската и част от швейцарската територия — държави, чиито граници са се променяли през вековете. Кралство Савоя (Savoie) включвало една част от територията на днешната френска държава и част от настоящата швейцарска територия. Традиционното наименование „Gruyère“ напомня за длъжностните лица „gruyers“, отговарящи за събирането на данъци, налагани върху „плода“ на планината: дърводобива.

Традиционната зона на производство на сиренето „Gruyère“ съответства от края на XIX-ти век на разширения периметър на системата на мандрите за сирене, обхващащ обширния централно-източен регион, включващ Franche-Comté, Savoie, Haute-Savoie, както и няколко периферни района като Bassigny (Haute-Marne), Bugey или Vercors.

Културата в производството на сирене на този регион се основава на колективните практики на събиране на млякото за производството на сирена с голям размер, позволяващи да се оползотворява през цялата година млякото, произведено през лятото. Тази система почива на силна солидарност и на особени правила на съвместен живот: споделянето на средствата дава възможност на всяка малка единица за производство на мляко да участва в производството на сирена, които се консумират през цялата година. По този начин производителите на мляко, обединени в кооперативни стопанства за производство на сирене, са собственици на помещенията на предприятието за сирене (наричано „fruitière“ — мандра) и отговарят за наемането на мандраджия, който оползотворява произведеното от тях мляко като произвежда сирене.

По традиция местоположението на млекопроизводството и на преработването на млякото в сирене се различава от избите за зреене. По-долу представените елементи на средата благоприятстват производството на мляко, предназначено за сирене. Млякото се издоява, доставя и преработва ежедневно. Този последен етап налага разполагането в близост до пасбищата на цеховете за първична преработка. В тези цехове за преработка сложната технология на производство на сиренето „Gruyère“ изисква специфични умения от страна на мандраджията, в основата на които е владеенето на използването на различни естествени млечни ферменти.

Така наречените „en blanc“ (млади) сирена се транспортират и събират в изби за отлежаване, приспособени за процеса на зреене на „Gruyère“, където майсторите в областта на зреенето поемат грижата за сирената в продължение на няколко месеца. Процесът на зреене мобилизира сложни умения, свързани с провеждането на различните фази, изискващи владеенето на различни параметри (кинетика, температура, влажност, времетраене), които дават възможност за развитието на пропионовите ферментации. Транспортирането на сирената „en blanc“ (младите сирена) към избите за отлежаване, понякога отдалечени, е характерно за особената традиция в производството на сирене в зоната „Gruyère“. Обяснява се със специализацията от древни времена на предприятия в спецификата на зреенето на това сирене и съответно с развиването на много специфични умения. Събирането на сирената на едно място дава възможност за особена кинетика на зреенето, по-специално в затоплена изба, както и за развиването на особена микрофлора в сместа за обтриване „morge“.

От друга страна, стратегическото географско местоположение на майсторите в областта на зреенето благоприятства износа на завършени сирена към големите потребителски центрове и по-лесното проучване на пазари, предвид на това, че майсторите в областта на зреенето са и рекламните агенти на сиренето „Gruyère“.

5.2. *Специфична характеристика на продукта:*

„Gruyère“ е сирене, произведено от пресовано и подложено на термична обработка сирено тесто от сурово мляко, с голям размер и получено след продължително зреене. Тестото му, едновременно твърдо и еластично, притежава задължително шупли: става дума за единственото сирене с пресовано и подложено на термична обработка сирено тесто, обект на „географско указание“, със задължителни „малки шупли“ в тестото.

Зреенето, за което се е развило специфично ноу-хау, трябва да бъде осъществявано отчасти в топли изби, за да се създадат условия за образуването на традиционните ферментационни шупли в тестото (с размер от големината на грахово зърно до големината на череша), както и за формирането на характерни за пропионовите ферментации аромат и вкус.

Сиренето „Gruyère“ е „предшественик“ на много сирена с голям размер от централно-източния регион, които са еволюирали към сирена с обикновено по-малко шупли в резултат на промяната във времето на техниките на преработване и/или зреене.

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

Съчетаването на природни фактори и човешки умения, вложени в производството на това сирене, води до създаването на сирене с особена специфика.

Това се обяснява, най-напред, с производство в труднодостъпни планински области на мляко, добивано от изхранвани с трева и сено животни.

Физическите условия на средата са всъщност благоприятни за производството на мляко. Бедните варовикови почви на релефа на среднопланинска област, съчетани с влажния континентален климат, са в основата на развитието на говедовъдството, което дава възможност да се оползотвори богатството от тревни площи на района. Естествените ливади с голямо флористично богатство (а именно на двусемеделни растения) са много благоприятни за формирането на ароматните съставки на това сирене. Това оптимално оползотворяване на местните тревни площи е благоприятствано от използването на местни породи млекодайни крави и ограничаването на концентратите. От друга страна забраната на ферментиралите храни дава възможност да се осигури, през фазата на зреене, правилното протичане на пропионовите ферментации, които са в основата на шуплите в тестото и на характерния аромат. Ароматното богатство на флората на естествените ливади се открива в сирената навярно посредством естествената микрофлора на млякото. Този потенциал е подчертан посредством отдадената почит от страна на мандраджията на естествените ферменти и посредством неговите традиционни практики, като използването на отворена медна вана с полезен максимален капацитет, съответстващ на необходимия за производството на 14 пити. Ароматният потенциал се разкрива едва при зреенето, когато то се провежда по специфичен начин и с местни естествени смеси за обтриване „morges“.

В цеховете за преработване на мляко в сирене специфичните умения на мандраджията и преобладаващото използване на автохтонни млечни ферменти, както и на сурово мляко, благоприятстващо естествената флора на млеката, позволяват да се запази ароматния потенциал и качеството на завършените сирена. Това съвместно събиране на млякото и потребността от продължително съхраняване на сиренето (тъй като е давало възможност за консумиране на мляко под формата на сирене през зимата) е в основата на неговия търговски вид под формата на пити с голям размер.

И накрая, поемането на продукта, складирането и зреенето му под грижите на майсторите в областта на зреенето, прибягващи до използването на естествените смеси за обтриване „morges“, както и до дървесината на смърча (местен ресурс в изобилие) за опора (на зреещите пити), и владеещи специфичните кинетичните процеси на зреенето, позволяват да се разкрият органолептичните характеристики на сиренето „Gruyère“, а именно шуплите в сиреното тесто, както и характерните за пропионовите ферментации аромат и вкус. Уменията на майсторите в областта на зреенето на сиренето „Gruyère“ са древни. Но никакъв резултат не би имало без ноу-хауто на животновъдите и мандраджиите. Трите основни действащи лица в производството на сиренето „Gruyère“ (млекопроизводител, мандраджия, майстор в областта на зреенето) са неразривно цяло, което дава възможност да се изразят специфичните качества на това особено сирене, свързано с района си на произход.

Майсторът в областта на зреенето се е установил стратегически на места на кръстопът. Много често развива своята дейност встрани от отрасъла на млекопроизводството и преработването на млякото в сирена, в близост до комуникационни артерии, даващи възможност за износ на продуктите, възможен благодарение на условията за продължително съхранение на сиренята.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPGruyere.pdf