

Официален вестник

на Европейския съюз

С 299



Издание
на български език

Информация и известия

Година 60

9 септември 2017 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2017/C 299/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8575 — OTRP/ AIMCo/Borealis/KIA/LCY) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8592 — Centerbridge/EGPH/JV) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/03	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8596 — Colindale/ Goldman Sachs/JRE) ⁽¹⁾	2
2017/C 299/04	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8593 — CVC/PAI/ Cortefiel) ⁽¹⁾	2

IV Информация

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

Европейска комисия

2017/C 299/05	Обменен курс на еврото	3
---------------	------------------------------	---

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2017/C 299/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8613 — Konica Minolta/Innovation Network Corporation of Japan/Ambry Genetics) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	4
2017/C 299/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело: M.8631 — IFM/PSA/Mersin) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	6

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2017/C 299/08	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	7
---------------	--	---

Поправки

2017/C 299/09	Поправка на Съобщение на Комисията съгласно член 17 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии съгласно задълженията за предоставяне на обществена услуга (ОВ С 280, 24.8.2017 г.)	18
---------------	--	----

⁽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.8575 — OTPP/AlMCo/Borealis/KIA/LCY)

(текст от значение за ЕИП)

(2017/C 299/01)

На 8 август 2017 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 32017M8575. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление

(Дело M.8592 — Centerbridge/EGPH/JV)

(текст от значение за ЕИП)

(2017/C 299/02)

На 4 септември 2017 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 32017M8592. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.8596 — Colindale/Goldman Sachs/JRE)****(текст от значение за ЕИП)**

(2017/C 299/03)

На 5 септември 2017 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 32017M8596. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.8593 — CVC/PAI/Cortefiel)****(текст от значение за ЕИП)**

(2017/C 299/04)

На 5 септември 2017 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 32017M8593. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

8 септември 2017 година

(2017/C 299/05)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	щатски долар	1,2060	CAD	канадски долар	1,4577
JPY	японска йена	129,50	HKD	хонконгски долар	9,4160
DKK	датска крона	7,4402	NZD	новозеландски долар	1,6502
GBP	лира стерлинг	0,91268	SGD	сингапурски долар	1,6124
SEK	шведска крона	9,5388	KRW	южнокорейски вон	1 363,52
CHF	швейцарски франк	1,1405	ZAR	южноафрикански ранд	15,5124
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,7926
NOK	норвежка крона	9,3093	HRK	хърватска куна	7,4315
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 874,85
CZK	чешка крона	26,099	MYR	малайзийски рингит	5,0586
HUF	унгарски форинт	306,46	PHP	филипинско песо	61,276
PLN	полска злота	4,2534	RUB	руска рубла	68,9650
RON	румънска лея	4,6008	THB	тайландски бат	39,919
TRY	турска лира	4,1191	BRL	бразилски реал	3,7256
AUD	австралийски долар	1,4881	MXN	мексиканско песо	21,3382
			INR	индийска рупия	76,9245

⁽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 M.8613 — Konica Minolta/Innovation Network Corporation of Japan/Ambry Genetics)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2017/C 299/06)

1. На 1 септември 2017 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:

- предприятие Konica Minolta, Inc. („KM“, Япония);
- предприятие Innovation Network Corporation of Japan („INCJ“, Япония);
- предприятие Ambry Genetics Corp („AG“, САЩ).

Km и INCJ придобиват непряко по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие AG.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие KM: технологично дружество, специализирано в продукти за възпроизвеждане на изображения, оптика за анализ на данни и нанопроизводство. В това отношение KM разработва и произвежда широка гама от хардуерни и софтуерни продукти, които предлагат решения за предприятията. KM извършва дейност в 150 държави в Европа, САЩ, Япония, Китай, Азия и други страни,
- за предприятие INCJ: публично-частно партньорство на японското правителство и 26 частни дружества. INCJ извършва инвестиционна дейност, като предоставя финансова, технологична и управленческа подкрепа за предприятия от следващо поколение. То предоставя рисков капитал в средносрочен до дългосрочен план за новаторски предприятия с потенциал за растеж, които носят полза за обществото,
- за предприятие AG: дружество в областта на здравеопазването със седалище в САЩ. То предоставя лабораторни услуги за генетични тестове и участва активно в предоставянето на свързани генетични научноизследователски дейности. AG извършва дейност в Калифорния и дейността му е съсредоточена в САЩ и Канада, с незначителни по размер дейности в ЕС.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

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

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8613 — Konica Minolta/Innovation Network Corporation of Japan/Ambry Genetics

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Предварително уведомление за концентрация**(Дело: M.8631 — IFM/PSA/Mersin)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2017/C 299/07)

1. На 31 август 2017 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:

- предприятие IFM Investors Pty Ltd (Австралия),
- предприятие PSA International Pte Ltd (Сингапур), под контрола на предприятие Temasek Holdings (Сингапур),
- предприятие Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. (Турция).

IFM Investors Pty Ltd („IFM“) и PSA International Pte Ltd („PSA“) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. („MIP“).

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие IFM: дружество за управление на инвестиции с дейност в световен мащаб със седалище в Австралия, което управлява активи в областите инфраструктура, котиран на фондовата борса капиталови инструменти, частни капиталови и дългови инвестиции. IFM е непряко изцяло притежавано от 28 австралийски пенсионни фондове с нестопанска цел,
- за предприятие PSA: оператор на морски терминали с дейност в световен мащаб, което извършва дейност главно в областта на товаро-разтоварните услуги в пристанищата, с особен акцент върху предоставянето на услуги на пристанищни терминали за контейнерни лайнери. PSA е със седалище в Сингапур и в крайна сметка е притежание на предприятие Temasek Holdings, суверенния държавен инвестиционен фонд на Република Сингапур;
- за предприятие MIP: оператор и управляващ орган на Mersin International Port, намиращо се в Mersin (Турция).

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.8631 — IFM/PSA/Mersin

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Ел. поща:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General 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.

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/C 299/08)

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⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„SAINT-NECTAIRE“

ЕС №: PDO-FR-02299 — 8.3.2017 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Interprofession du „Saint-Nectaire“ (съкратено ISN)

Адрес: 2 route des Fraux
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
FRANCE

Тел. +33 473795257

Факс +33 473795172

Ел. поща: contact@syndicatstnectaire.com

Групата включва производители, изкупвачи на мляко, преработватели и майстори по зреенето на сирене „Saint-Nectaire“ и в това си качество има законен интерес да предложи заявлението за изменение.

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☒ Други: контрол, национални изисквания, връзка

4. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- ☐ Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоеен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

5. Изменение/изменения

Рубрика „Описание на продукта“

При предишното изменение на продуктова спецификация средното тегло на сиренето е заменено с максимално тегло (1,850 kg за голямата пита и 0,650 kg за умалената пита). Прилагането на разпоредбата беше повод за допълнително задълбочаване на този критерий. За да се вземе предвид променливостта, която може да възникне по отношение на теглото на сиренето, и за да се определи точно продуктът, максималното тегло на сиренето е увеличено и допълнено с минимална стойност. Така теглото на голямата пита „Saint-Nectaire“ вече е „между 1,450 kg и 1,950 kg“ вместо „не надхвърля 1,850 kg“. За умалената пита „Saint-Nectaire“ теглото е „между 0,500 kg и 0,700 kg“ вместо „не надхвърля 0,650 kg“.

Направено е уточнение на описанието на вътрешността в резултат на натрупания опит от комисиите по дегустация. Така изречението „Меката и кремообразна вътрешност на сиренето поддава при натиск“ се заменя с изречението „Кремообразната и мека вътрешност на сиренето, която поддава при натиск, е с цвят слонова кост и може да има няколко малки, хармонично разпределени шупли“. Това ново описание позволява по-точно определяне на продукта.

Допълнено е описанието на вкуса на продукта, за да се отрази по-добре комплексността на вкуса на сиренето „Saint-Nectaire“. В изречението са добавени показателите „мек“ и „без прекомерна киселинност“ и текстът вече става: „Вкусът е изразен, мек, леко солени, без прекомерна киселинност, с разнообразни млечни нюанси (прясно мляко, сметана, масло) и аромати, свързани със средата на зреене (изба, подставка за зреене от слама, пръст или дървесина), често обогатен с подчертан лешников нюанс.“

Всички тези изменения, чиято цел е подобряване на описанието на продукта, са направени и в единния документ.

Рубрика „Доказателство за произход“

В допълнение към декларацията за идентификация преди издаването на разрешение на операторите, с което се признава способността им да изпълняват изискванията на продуктова спецификация, се добавя предварителна декларация за липса на намерение за производство и предварителна декларация за възобновяване на производството, за да се даде възможност на операторите, ако желаят, да спрат временно производството на „Saint-Nectaire“.

За по-добро разбиране на текста се уточнява, че ежемесечното предоставяне на статистически данни относно производството и зреенето се отнася също и за стопаните производители, при които зреенето се извършва в стопанството.

Добавя се задължение за определени категории оператори (изкупвачи на мляко, производители и майстори по зреенето) ежегодно да предоставят на групата за годината n преди 25 февруари на годината $n+1$ статистическите данни във връзка с дейността си за предходната година, което е в допълнение към вече изискваното от някои от тях ежемесечно предаване на данни, с цел групата да разполага с годишно обобщение от страна на операторите.

Минималната продължителност за съхраняване на получените от групата декларации се определя на още 2 години след текущата година вместо на 3 години от дата до дата, за да се улесни управлението на архивите по календарни години.

Във връзка с въведените изменения по отношение на храненето на животните се уточнява, че рекапитулацията на събраната и на закупената трева, която се води от производителя на мляко, се отнася за всичката събрана и закупена трева, независимо от произхода ѝ, за да се води сметка за цялата събрана и закупена трева.

Освен това, за да може да се прецени качеството на реколтата и да се контролира разпределението ѝ, воденето на регистри за храната се допълва с изречението „За фуражите, консервирани чрез ферментация, предназначени да се дават на млекодайнните крави, производителят на мляко изготвя всяка година преди 1 ноември:

- анализ на рН или на процента на сухо вещество за всеки силос със силажирани фуражи (включително силажите, балирани в полиетиленови ръкави);
- анализ на процента на сухо вещество на другите фуражи, консервирани чрез ферментация на партиди по 100 бали“.

Добавя се уточнение относно вписванията в описа на запасите от фураж. Така в описа трябва да се посочва също и кои са животните, за които са предназначени различните запаси от фураж, в зависимост от начина им на съхранение и на опаковане, както и на произхода им, с цел да се улесни контролът.

Уточнява се, че фактурите за закупуване на фуражи се отнасят за покупката на фуражи и допълващи фуражи, за да се избегне всяко двусмислие.

Добавя се разпоредба, с която се предвижда задължение за производителите на мляко, чиито юници за обновяване не се намират непрекъснато от раждането си до първото си отелване в района, определен в точка 4 от единния документ, да водят регистър, в който се посочват по-специално за всяка юница датите на напускане и на връщане в района, както и естеството и произходът на консумираните фуражи, за да се даде възможност за контрол на движението и на храненето на юниците за обновяване.

Във връзка с измененията, направени в раздела „метод на производство“ от продуктова спецификация, вече не се изисква специалното доказване на ежегодната смяна на доилните чорапи и на маркучите на доилната инсталация, тъй като състоянието на доилните чорапи и на маркучите се контролира и проверява по време на контрола на работата на доилната инсталация (редовен контрол на монтажа, състоянието и работата на доилната инсталация, извършван в рамките на контрола за спазване на добрите хигиенни практики за доенето).

В регистъра за замразяване и размразяване на пресните замразени сирена се добавя посочване на датата на изваждане на сирената от калъпа, за да се даде възможност за по-добър контрол на възрастта на постъпващите за замразяване пресни сирена.

За да се гарантира наличието на необходимите за контрола данни, се добавя продължителността на архивиране на документите за вписване на условията на зрееене от стопанина на избата за зрееене: „минимум още 2 години след текущата година“.

От списъка с кодовете, състоящи се от една или повече букви, които се поставят върху идентификационната маркировка с цел идентифициране на общината, в която е произведено сиренето, се премахва посочването на имената на кантоните. И действително, тъй като след национална реформа административното деление на кантоните е променено, това незадължително посочване вече не е актуално.

Променен е цветът на казеиновата плочка на сиренето „Saint-Nectaire“, произведено в млекопреработвателен цех: „оцветена в зелено“ се заменя от „с бежов цвят“. Наистина, наличието на къс зелена казеинова плочка върху предварително пакетирани парчета сирене може да доведе до отказ от страна на потребителите да го приемат или до рекламации. Освен това четливостта на текста върху казеиновата плочка с бежов цвят се запазва по-добре по време на зрееенето и дори се подобрява.

Направена е нова формулировка на една разпоредба във връзка с проследяемостта на сирената, произведени в стопанства в хладилна камера, за да се разбира по-добре от всички оператори: фразата „сирената от всяка производствена партия в хладилна камера се идентифицират и подреждат отделно върху решетките“ се заменя от „в хладилна камера всяка производствена партия от сирена се идентифицира и подрежда отделно“, без да се уточнява използваната подставка, тъй като биха могли да се използват и различни от решетка подставки, без това да има отражение върху специфичните характеристики на продукта.

И накрая, при производството в млекопреработвателен цех е премахнато уточнението, според което сирената се подреждат „на купчини“, тъй като проследяемостта на сирената може да се гарантира и без да е необходимо подреждането им на купчини.

Целта на измененията в рубриката „Доказателство за произход“ е да се гарантира по-пригодено към условията проследяване на дейността на операторите на сирене „Saint-Nectaire“.

Рубрика „Метод на производство“

Производство на млякото – Млекодайно стадо

Вече отминалата дата 1 януари 2015 г. е премахната от разпоредбата във връзка със задължението млекодайните крави да бъдат родени и отгледани в района, определен в точка 4 от единния документ.

Добавена е разпоредба, с която се уточнява, че юниците за обновяване трябва да са престояли в този район поне през половината време всяка година. Става дума да се разреши домуването и/или пашата на юниците за обновяване извън района за ограничено време, по-малко от половината от периода на отглеждането им. Тази разпоредба дава възможност да се осигури наличието в района на достатъчно фуражни площи за изхранване на млекодайните крави, като така се постигне по-добро справяне със ситуации на временен дефицит на фуражи, свързани с непредвидени климатични или други природни опасности. Тази разпоредба няма отражение върху качеството на сиренето, тъй като щом започне лактацията на юницата, тя става млекодайна крава и за нея трябва да се спазват условията за производство, включително и тези за храненето на млекодайните крави.

С тези изменения се цели да се даде възможност на стопаните по-добре да адаптират отглеждането на млечното си стадо по отношение на непредвидени опасности.

В точка 3.3 от единния документ се включват заличаването на датата 1 януари 2015 г. и посочената по-горе разпоредба относно юниците за обновяване.

Производство на млякото – Фуражни площи

Натоварването на хектар основна фуражна площ се намалява на 1,3 животински единици вместо 1,4 животински единици на хектар, с цел да се увеличи фуражната независимост на стопанството.

На някои оператори, подали възражение във връзка с тази разпоредба в рамките на националния период за подаване на възражения и отговарящи на условията на член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е предоставен преходен период, който изтича на 31 декември 2021 г.

Производство на млякото – Хранене на животните:

По отношение на храненето на млекодайнните крави са изменени настоящите разпоредби, в които се посочва, че основната дажба на млекодайнните крави се състои само от трева от района, определен в точка 4 от единния документ, и че допълващите фуражи не може да превишават 30 % от общата дажба, изразена в сухо вещество, за всички млекодайнни крави и в рамките на една година. Основната дажба на млекодайнните крави продължава да се състои само от трева и се уточнява съставът на общата годишна дажба на млекодайнните крави: тя съдържа минимум 70 % трева като сухо вещество с произход от района, определен в точка 4 от единния документ, а останалата част се състои от максимум 1 800 kg допълващи фуражи за всяка млекодайна крава и за година (отчетени като сурово вещество, с изключение на суроватка, царевица на кочани и царевица на зърна, които се отчитат като сухо вещество), както и при необходимост от трева, дадена под формата на сух фураж с повече от 80 % съдържание на сухо вещество, включително сено от люцерна и дехидратирана люцерна на дълги стръкове, който може да бъде с произход извън района. С новата редакция се позволява уточняване на дела на храната, произведена в района, определен в точка 4 от единния документ, въз основа на използването на тревните му ресурси, като същевременно се оставя възможност за допълване на основната дажба на млекодайнните крави със сух фураж и дехидратирана люцерна на дълги стръкове, които може да са с произход извън района. По този начин сеното от люцерна и дехидратираната люцерна на дълги стръкове се изваждат от списъка на допълващите фуражи. И действително, технически при тях става дума за фураж. Следователно се предлага те да бъдат отчитани в основната дажба на млекодайнните крави, за да се постигне по-голяма яснота при четене и разбиране от всички оператори на определенията за основна дажба на млекодайнните крави. Освен това, максималното разрешено количество допълващи фуражи е изразено вече в килограми вместо като дял от общата дажба, за да се улесни контролът.

И така в единния документ изречението „Основната дажба на млекодайнните крави се състои само от трева от района, определен в точка 4“ се заменя с „Основната дажба на млекодайнните крави се състои само от трева. Общата годишна дажба (основна дажба и допълващи фуражи) на млекодайнните крави в сухо вещество съдържа минимум 70 % трева от района, определен в точка 4.“ Добавя се също и че използването на суровини и добавки „се ограничава до 1 800 kg, за всяка млекодайна крава и за година, отчетени като сурово вещество, с изключение на суроватка, царевица на кочани и царевица на зърна, отчетени като сухо вещество“, с което се заменя изречението „При всички случаи допълващите фуражи не могат да надвишават 30 % от общата дажба, изразена в сухо вещество, за всички млекодайнни крави и в рамките на една година“.

Оказва се също така, че някои производители няма да могат да пригледят системата си на работа към забраната за включване на консервирани чрез ферментация фуражи в храната на млекодайнните крави, считано от 1 май 2017 г., тъй като за такова пригаждане са необходими инвестиции, които те няма да бъдат в състояние да осъществят. Освен това, възможността за производителя да избира начина на съхранение на тревата при подготовката на запасите от фураж за зимата позволява по-добро приспособяване към метеорологичните условия и максимално използване на качеството на наличните в района тревни ресурси. И действително, климатичните условия (значително количество на валежите, намален период на слънцегреене) и голямата надморска височина (планински район) понякога затрудняват подготовката на запаси от трева само под формата на сух фураж. Следователно разпоредбата „Считано от 1 май 2017 г. се забранява използването на ферментирани фуражи за храненето на млекодайнните крави. Единственият разрешен консервиран фураж е тревата, давана под формата на сух фураж, чийто процент на сухо вещество надхвърля 80 %“ се премахва, също и в точка 3.3 от единния документ. Добавя се разпоредба, чиято цел е да се ограничи даването на млекодайнните крави на консервирани чрез ферментация фуражи до максимум 15 % от общата дажба в сухо вещество за годината, за да се отрази малкият дял, който представляват консервираните чрез ферментация фуражи в общото хранене на млекодайнните крави през годината. Освен това ежедневиият дял сух фураж в основната дажба на млекодайнните крави извън периода на паша, изразен в сухо вещество, се променя от 50 % на 60 % в съответствие с ограничаването на консервираните чрез ферментация фуражи до максимум 15 % от общата годишна дажба. Изменението на ежедневиия дял сух фураж в основната дажба на млекодайнните крави извън периода на паша се въвежда също и в точка 3.3 от единния документ.

Минималната годишна продължителност на пашата е променена от 140 на 160 дни, за да се засили използването на наличната трева. Уточнява се, че храненето със зелен фураж е забранено „в дните за паша“, а не „през този период“, с цел разпоредбата да бъде по-ясна за разбиране. Тези изменения се въвеждат също и в точка 3.3 от единния документ.

Регламентът се условията на складиране и съхранение на консервираните чрез ферментация фуражи, с цел да се гарантира тяхното качество: „Силажирани фуражи се складира върху бетонирани или асфалтирани участък, с изключение на силажите, балирани в полиетиленови ръкави. Другите консервирани чрез ферментация фуражи (включително силажите, балирани в полиетиленови ръкави) се складира върху бетонирани или стабилизирани участъци преди 1 ноември всяка година.“ „Силажирани фуражи имат рН под 4,4 или съдържание на сухо вещество равно на или по-голямо от 30 %. Другите консервирани чрез ферментация фуражи имат съдържание на сухо вещество равно на или по-голямо от 50 %“.

В продължение на предходните изменения, от изречението „Като добавки за силажите са разрешени само ензими и бактериални посевки“ се премахва срокът „до 30 април 2017 г.“

За целите на контрола се уточнява, че разпоредбата относно основната дажба на юниците е изразена на годишна база. Добавена е възможността в основната дажба на юниците да се включва слама, за да се облекчат загубите на фураж от трева по време на сухите години. Освен това от техническа гледна точка представлява интерес да се използва слама в основните дажби на юниците, за да се развие търбухът и способността на животните за поглъщане. Тези изменения се въвеждат също и в точка 3.3 от единния документ.

Разпоредбата, в която се предвижда, че „юниците, предназначени за обновяване на стадото от млекодайки крави в дадено стопанство, което е получило разрешение за производство на сирене с наименование за произход „Saint-Nectaire“, се отглеждат в стопанството и започват да се хранят при същите условия като млекодайните крави най-късно три месеца преди първото им доене“, се заличава, тъй като създава трудности при организиране на отглеждането на стадата, без при това заличаването ѝ да има отрицателно въздействие върху качеството на сирената. Разпоредбата се премахва също и в точка 3.3 от единния документ.

В разпоредбата относно практиката за хранене със зелен фураж изразът „периоди на паша“ се заменя с „дни на паша“, с цел по-добро разбиране.

Малцовите трици от пшеница се добавят към пулпа от цвекло и малцовите трици от царевица сред фуражите, разрешени да се дават дехидратирани или повторно хидратирани със суроватката, произведена в стопанството, тъй като те съществуват и в дехидратирана форма. Става дума за поправка на редакционна грешка в продуктовата спецификация.

Суровините и добавките, които са разрешени при допълващите фуражи, са разделени в два отделни позитивни списъка. Списъците са актуализирани с цел:

- да се подобри яснотата при четене,
- да се включат определени суровини, използвани от производителите на фуражи или в биологичното земеделие: добавяне на спелта, просо и сорго; добавяне на брашна, брашна с трици и трици от всички разрешени зърнени култури; добавяне на пшеничен глутен и скорбяла от пшеница и от царевица; добавяне на зърна и кюспе от тиква, шафранка и сусам; добавяне на леща и фий,
- да се включат сред добавките ароматните вещества, използвани в минералните фуражи, за да станат по-вкусни и по-лесни за поглъщане от животните, и стабилизаторите на чревната флора, използвани за подобряване на екосистемата на търбуха и за развитие на флората му,
- да се вземат предвид наличните познания относно въздействието на определени суровини върху качеството на сирената (премахване на маслата от соя, рапица и слънчоглед, които може да имат неблагоприятни последици върху вкуса на някои видове сирена).

Освен това от списъка на разрешените суровини и добавки в допълващите фуражи са извадени сеното от люцерна и дехидратираната люцерна на дълги стръкове, защото това са груби фуражи, които са неразделна част от основната дажба. Уточнява се също така, че могат да се използват и етерични масла, получени от естествени екстракти от растения, защото те са в интерес на здравето на стадото.

В точка 3.3 от единния документ се включва изречението „Използваните в допълващите фуражи на млекодайното стадо суровини и добавки са посочени в позитивен списък“.

За да се ограничат видовете обработка, на които могат да бъдат подложени суровините, се добавя изречението „Суровините, използвани при храненето на животните, могат да бъдат подложени само на механична и/или топлинна обработка“.

Вместо да се разрешава консумацията на течна суроватка с произход само от стопанството за всички преживни животни в млекодобивното стопанство, тази разпоредба се ограничава само до млекодайните крави и юници, за да могат останалите преживни животни в стопанството да консумират суроватка независимо от произхода ѝ.

Добавя се изречението „Допълващите фуражи имат съдържание на сухо вещество над 85 %, с изключение на течната суроватка и царевичата на кочани или на зърна“, за да се гарантира качеството и доброто съхранение на допълващите фуражи, които се дават.

В изречението „Комбинираните фуражи се приготвят единствено от разрешени суровини, чийто списък е даден по-горе“, към думата „суровини“ се добавя терминът „добавки“. Става въпрос за корекция в редакцията на действащата продуктова спецификация, тъй като комбинираните фуражи може освен суровини да включват и добавки.

Добавя се фразата „храната на животните в стопанството не може да се приготвя от фуражи, върху чийто етикет е посочено „съдържа“ или „може да съдържа“ генетично модифицирани организми“, за да се внесат полезни уточнения за контрола.

Уточнени са условията за използване в етикета на текста „Фуражите за отглежданите от нас животни се състоят само от паша и сено“: този текст е запазен за сирената, произведени с мляко от стопанства, които в основната дажба на своето стадо използват само прясна трева или трева, консервирана под формата на сухи фуражи (със съдържание на сухо вещество над 80 %), складиращи в сграда за всички преживни животни в стопанството. С тези разпоредби се посочват изрично условията, които да бъдат изпълнени, за да може да се използва този текст, и така се улеснява контролът.

Доене, складиране и събиране на млякото

Фразата „доилните чорапи и маркучите се сменят поне веднъж годишно“ се заличава, тъй като разликата в устойчивостта на износване на различните използвани материали (каучук, силикон и т.н.), както и честотата на използване на оборудването, не позволяват в продуктова спецификация да се определи с точност единна честота за тяхната смяна. Доброто състояние на доилните чорапи и на маркучите се проверява при контрола на работата на доилната инсталация.

Производство

По отношение на стандартизирането на млякото, предназначено за млекопреработвателни цехове, в изречението „то [млякото] може да бъде стандартизирано по отношение на мазнините, а не на протеините“ частта „а не на протеините“ е преформулирана по следния начин с цел по-добро разбиране: „стандартизирането по отношение на протеините е забранено“. Освен това, тъй като събирането на млякото до 48 часа ще стане общовалидно, за да се намалят разходите по събирането, ще се окаже необходимо извършването на термична обработка на млякото за неговото обезмасляване и за получаване на мляко, пригодено за производството на сирене „Saint-Nectaire“. Следователно условията за термична обработка на млякото са пренаписани, за да се разреши евентуално загряване при обезмасляването в допълнение към пастеризацията: изречението „Млякото може да се подлага само на една обработка за пастеризация или термична обработка“ се заменя с „Ако се пастеризира, млякото може да се подлага само на еднократна пастеризация“. Изречението „Ако се подлага на термична обработка, тази термична обработка се прави максимум 24 часа след пристигането му в завода“ се заличава, за да могат предприятията да адаптират организацията си на работа. Тези изменения оставят възможност на предприятията да адаптират дейността си към настоящите ограничения.

Като са взети предвид мненията на производителите в резултат на техния опит, максималната температура на подсираване е определена на 34 °C вместо на 33 °C, за да се подобри текстурата на сирената, и по-специално когато съдържанието на протеини в използваното за производството мляко е ниско и/или когато има високо съдържание на мазнини.

Етапите на производство на сиренето „Saint-Nectaire“, чието точно описание е включено в действащата продуктова спецификация, са актуализирани отново, така че да се коригират определени целеви стойности, като се вземат предвид мненията на производителите и без да се излагат на риск специфичните характеристики на сиренето:

При производство в млекопреработвателен цех:

- Уточнява се регламентирането на операциите за отстраняване на лактозата, за да се съхранят качеството на сирената и уменията на производителите на сирене. Така фразата „част от суроватката може да се извади и да се добави вода с температура между 30 и 33 °C“ се заличава и се заменя с „Количеството извадена суроватка е равно на или по-малко от 30 % от обема на използваното за производство мляко. Може да се добави питейна вода с температура между 30 и 34 °C, без да превишава 30 % от обема на използваното за производство мляко“;
- Максималната стойност на рН на саламурата е увеличена (от 5,20 на 5,50) за по-добро съответствие с желаната стойност на рН на сирената при изваждането от калъпа.
- Максималната температура за изпарение на влагата е коригирана (от 10 °C на 14 °C) предвид средните температури, наблюдавани при поставянето в саламура, за да се избегне твърде голямо отклонение между температурата на сирената при изваждането им от саламурата и температурата в помещението за изпарение на влагата. Освен това тази температура позволява по-добро имплантиране на повърхностната флора и по-добро развитие на ароматите в продукта.

При производство в стопанство

- Продължителността на времето за коагулация е намалена (от „между 25 и 50 минути“ на „между 25 и 45 минути“), за да се отдели сиренината от коагулума при оптимално ниво на твърдост с цел получаване на сирена с мека вътрешност.
- Минималната продължителност на пресоване е намалена от 10 на 8 часа, за да се даде възможност за по-добро адаптиране към различията в състава на суровините по време на лактацията и да се осигури по-голяма гъвкавост при организацията на работата (като калъпите и пресата могат да се използват отново за следващата партида). Температурният диапазон в помещението за пресоване е определен на 20 — 25 °C вместо на 18 — 22 °C, тъй като този диапазон е по-подходящ за използваните термофилни ферменти;
- С цел за определени сирена интервалът между подсирването и поставянето в изба (минимум 48 часа) да се приведе в съответствие с продължителността на изпарението на влагата от сирената (от минимум 24 часа до максимум 8 дни), както и във връзка с практиките за събиране от майсторите по зреене на произведени в стопанства неузрели сирена (наричани „пресни сирена“) на всеки 7 дни, при седмичното производство е възможно интервалът между подсирването и поставянето в изба да е по-малък от 48 часа. Така фразата „между датата на подсирването и датата на поставяне в изба за зреене изтичат минимум 48 часа“ се допълва с: „освен при седмичното производство, където минималното време между датата на подсирването и датата на поставяне в изба за зреене може да бъде по-малко от 48 часа заради организацията на събирането на пресните сирена“.

Зреене

Максималната температура в избата за зреене се определя на 14 °C вместо на 12 °C, тъй като е установено, че по-високата температура позволява по-добро образуване на коричката на сирената и благоприятства развитието на ароматите.

Замразяване

В определенията за прясно сирене,

- максималната възраст на сиренето, която е 10 дни, вече се определя спрямо датата на изваждане от калъпа, а не спрямо датата на подсирване, защото изваждането от калъпа е етапът, при който се получава прясното сирене, и защото това е момент във времето, който операторите определят лесно,
- максималната температура за съхранение в хладилна камера се определя на 14 °C вместо на 10 °C, за да остане съгласувана с максималната температура на изпарение на влагата, която при производство в млекопреработвателен цех е определена на 14 °C.

С цел по-добро разбиране и за да се избегне използването на наименованието на продукта за обозначаване на неузряло сирене, текстът „при етиктирането на замразените пресни сирена се посочва наименованието на продукта“ се заменя с текста „върху етикета на замразените пресни сирена се изписва обозначението „прясно сирене“.

За повече яснота, наименованията, с които замразените пресни сирена могат да се предлагат на пазара, а именно: „произведено в стопанство неузряло сирене от сурово мляко“, „произведено в млекопреработвателен цех неузряло сирене от сурово мляко“, „произведено в млекопреработвателен цех неузряло сирене от преминало термична обработка мляко“ или „произведено в млекопреработвателен цех неузряло сирене от пастеризирано мляко“, придружени от посочване на годността за наименованието за произход“, се заменят с единен текст, а именно: „пресни сирена, подходящи за наименованието за произход „Saint-Nectaire“.

Рубрика „Етиктиране“

Добавена е възможност за използване на следните текстове за етиктиране:

- „фуражите за отглежданите от нас животни се състоят само от паша и сено“, за да се разграничат сирената, произведени с мляко от стопанства, които не събират и не използват консервирани чрез ферментация фуражи,
- „произведено от 100 % мляко от породата Ferrandaise“, за да се разграничат сирената, произведени само с мляко от крави от породата Ferrandaise (местна порода, от която има малко бройки).

Тези изменения се въвеждат също и в точка 3.6 от единния документ.

Изречението „Символът „АОР“ (ЗНП) на Европейския съюз трябва задължително да присъства на етикета.“ Се премахва от точка 3.6 от единния документ.

Други

- В рубриката „Данни относно контролните органи“ координатите на контролния орган са заменени с тези на компетентния за контрола орган, така че да се избегне изменение на продуктова спецификация в случай на промяна на контролния орган.
- В рубриката „Национални изисквания“ таблицата, съдържаща основните подлежащи на контрол точки и метода за тяхното оценяване, е актуализирана, за да се вземат предвид измененията, направени в рубриката „Метод на производство“.
- В рубриката „Връзка“, за да се опишат специфичните характеристики на продукта, са включени елементите, добавени в главата във връзка с описанието на продукта по отношение на определенията за вкуса на сиренето „Saint-Nectaire“ („мек“ и „без прекомерна киселинност“). Тези изменения са направени също и в точка 5 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„SAINT-NECTAIRE“

ЕС №: PDO-FR-02299 — 8.3.2017 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование (наименования)

„Saint-Nectaire“

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. Вид продукт**

Клас 1.3. Сирена

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

Сиренето „Saint-Nectaire“ се произвежда само от подсирено краве мляко, има полутвърда вътрешност, която е пресована, неподложена на топлинна обработка, ферментирала и осолена. То съдържа минимум 45 g мазнини на 100 g сирене след пълна дехидратация. Съдържанието на сухо вещество не трябва да е по-малко от 50 g на 100 g зряло сирене.

Сиренето се предлага под формата на леко сплеснат цилиндър с диаметър между 20 и 24 cm и височина между 3,5 и 5,5 cm, чието тегло е между 1,450 и 1,950 kg. Минималният срок на зреене е 28 дни след поставянето в изба.

Сиренето „Saint-Nectaire“ също така може да се произвежда в умалена пита с диаметър между 12 и 14 cm и височина между 3,5 и 4,5 cm, чието тегло е между 0,500 и 0,700 kg. В този случай минималният срок на зреене е намален до 21 дни след поставянето в изба.

Меката и кремообразна вътрешност на сиренето, която поддава при натиск, е с цвят слонова кост и може да има няколко малки, хармонично разпределени шупли.

Коричката на сиренето е еднаква от двете страни и е покрита равномерно с плесен. В зависимост от степента на зрялост тя е бяла, кафява или сива, като може да се появи цветен фон в диапазона от кремаво до оранжево с евентуално наличие на жълти и/или червени цветове. Изключват се сирена, които са само бели или само оранжеви, или само черни.

Вкусът е изразен, мек, леко солен, без прекомерна киселинност, с разнообразни млечни нюанси (прясно мляко, сметана, масло) и аромати, свързани със средата на зреене (изба, подставка за зреене от слама, пръст или дървесина), често обогатен с подчертан лешников нюанс.

Сиренето със защитено наименование за произход „Saint-Nectaire“ може да бъде представено и под формата на опаковани порции, които задължително съдържат част от характерната за наименованието кора.

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

Кравите от всяко стадо, от които се добива млякото, предназначено за производството на сирене „Saint-Nectaire“, трябва да са родени и отгледани в района, определен в точка 4.

За да бъдат считани за „отгледани в района, определен в точка 4“, юниците за обновяване трябва да са престояли в този район поне през половината време всяка година.

При все това от съображения за здравето на кравите или за породите Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française и Brune, от които има малко бройки в района, определен в точка 4, и за които търсенето на животни надвишава предлагането, признато от директора на френския Национален институт по въпросите на произхода и качеството, тази мярка може да бъде предмет на дерогация, която се предоставя от директора на френския Национален институт по въпросите на произхода и качеството.

Основната дажба на млекодайнните крави се състои само от трева.

Общата годишна дажба (основна дажба и допълващи фуражи) на млекодайнните крави в сухо вещество съдържа минимум 70 % трева от района, определен в точка 4.

За млекодайнните крави пашата е задължителна в продължение на минимум 160 дни годишно. По време на дните за паша храненето със зелен фураж е забранено.

Извън отредения за паша период тревата, която се дава под формата на сух фураж с процент на сухо вещество над 80 %, представлява поне 60 % от ежедневната основна дажба на млекодайнните крави, изразена в сухо вещество.

Използваните в допълващите фуражи на млекодайнното стадо суровини и добавки са посочени в позитивен списък. Използването им се ограничава до 1 800 kg за всяка млекодайна крава и за година, отчетени като сурово вещество, с изключение на суроватка, царевича на кочани и царевича на зърна, отчетени като сухо вещество.

Не всички храни задължително произхождат от района, определен в точка 4, тъй като надморската височина и климатът технически не позволяват производството им в достатъчно количество.

Основната годишна дажба на юниците се състои от трева, като поне 40 % от нея е с произход от района, определен в точка 4, и евентуално от слама.

В храната на животните са разрешени само растения, странични продукти и допълващи фуражи, получени от продукти, които не са генетично модифицирани. Забранява се отглеждането на генетично модифицирани култури на цялата площ на стопанството, което произвежда млякото, предназначено да бъде преработено в сирене с наименование за произход „Saint-Nectaire“. Тази забрана се отнася за всички растителни видове, които биха могли да се използват за храна на животните от стопанството, и за всички видове култури, които биха могли да контаминират въпросните растителни видове.

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

Добиването на млякото, производството на сиренето и зреенето се извършват в географския район.

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

—

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

Етикетът на сирената със защитено наименование за произход „Saint-Nectaire“ трябва да съдържа наименованието за произход, изписано с букви, чийто размер е равен най-малко на две трети от размера на най-големите букви върху етикета.

Независимо от позоваванията на разпоредбите, приложими за всички сирена, използването на всеки термин или друго обозначение, придружаващи посоченото наименование, е забранено в етикетите, рекламата, фактурите или търговските документи, с изключение на:

— специални търговски или фабрични марки,

— текстовете „Фуражите за отглежданите от нас животни се състоят само от паша и сено“, „произведено от 100 % мляко от порода Salers“, „произведено от 100 % мляко от порода Ferrandaise“, „узряло в естествена изба“, „специфичен срок на зреене над минималния срок от 28 дни, узряло върху подставка от слама“, „узряло във ферма“, „узряло върху подставка от елова дървесина“ и „узряло върху подставка от смърчова дървесина“. При всички случаи размерите на тези означения не надвишават две трети от тези на наименованието „Saint-Nectaire“,

— текстът „произведено в „млекопреработвателен цех“, както и всяко друго обозначение, указващо произхода на сиренето от млекопреработвателен цех.

В етикета на сирената се уточнява дали техният произход е от стопанство или от млекопреработвателен цех.

Размерът на буквите, уточняващи дали произходът на сиренето е от стопанство или от млекопреработвателен цех, е равен най-малко на две трети от размера на наименованието „Saint-Nectaire“.

4. Кратко определение на географския район

Географският район на наименованието за произход „Saint-Nectaire“ обхваща територията на общините в департамента Cantal и департамента Puy-de-Dôme.

Добиването на млякото и производството на сирената трябва да се извършват в район, в който са запазени природните и човешките фактори, посочени в точка 5.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

Природни фактори

Географският район на „Saint-Nectaire“ е разположен в Централния масив в Централна Франция.

На надморска височина над 700 m добиването на мляко и производството на сирена се извършва при специални условия.

Преобладаващите западни ветрове носят значителна влага по западните склонове на вулканичната планина и по-малка по източните склонове. В резултат на изключително плодородната вулканична почва трева има навсякъде, като растителността е изобилна и разнообразна: машерка, жълта тинтява, алпийски копър, бял равнец, алпийска детелина... Производството на фураж се основава предимно на използването на постоянни пасища, богати на цъфтящи растения, които представляват поне 90 % от тревната площ на стопанството.

Човешки фактори

Сиренето „Saint-Nectaire“ се произвежда в района на Monts Dore в продължение на векове. Наименованието му се появява в гастрономията през XVII век. То се споменава в много произведения (по-специално от 1786 и 1787 г.), като производството му се е развило през XIX век, а след това и през XX век в малките планински стопанства с ограничен брой добитък, където то се е превърнало в гордост за селските стопани, които са развили специфични производствени знания и умения. По традиция производителите рядко оставяли своите сирена да узреят и обикновено ги продавали в пресен вид на многобройните пазари в района. Майсторите по зреенето от Puy-de-Dôme и Cantal, които разполагали с подходящото оборудване и умения, изкупували продукцията им, за да я оставят да узрее в близост до потребителските центрове. Тази традиция се е запазила до наши дни, като понастоящем има организация, която събира пресните сирена направо от местата на тяхното производство.

Признаването на сиренето „Saint-Nectaire“ като наименование за произход става с решение на съда в Issoire от 1955 г.

При храненето на млекодайните крави, от които се добива млякото, предназначено за производството на сиренето „Saint-Nectaire“, се използват ресурсите, посочени в точка „Природни фактори“. В действителност основната дажба се състои само от трева и пашата е задължителна през част от годината. Използването на допълващи фуражи е ограничено.

Етапът на зреене също е важна част от производството на сиренето „Saint-Nectaire“. Майсторите по зреенето притежават важни знания и умения, свързани с грижите, които се полагат за сирената. Последните се мият няколко пъти, след което редовно се търкат и обръщат, за да се оформи кората им.

Специфични характеристики на продукта

„Saint-Nectaire“ е сирене от краве мляко, с пресована вътрешност, неподложена на топлинна обработка. То се предлага под формата на леко сплеснат цилиндър с максимален диаметър 24 cm и максимална височина 5,5 cm, което представлява пита с малки размери в сравнение с други сирена, произвеждани в планински региони. Коричката на сиренето е еднаква от двете страни и е покрита равномерно с плесен. Тя е бяла, кафява или сива, като може да се появи цветен фон в диапазона от кремаво до оранжево с евентуално наличие на жълти и/или червени цветове. Вкусът е изразен, мек, леко солени, без прекомерна киселинност, с разнообразни млечни нюанси (прясно мляко, сметана, масло) и аромати, свързани със средата на зреене (изба, подставка за зреене от слама, пръст или дървесина), често обогатен с подчертан лешников нюанс.

Връзка

Географският район съответства на територията, в която винаги са се осъществявали различните етапи от производството на сиренето „Saint-Nectaire“. За добиването на млякото и производството на сиренето „Saint-Nectaire“ е необходимо съчетаването на различни фактори — както природни, свързани с надморската височина на пасищата и растителността, така и човешки.

Районът с вулканична почва благоприятства наличието на постоянни пасища с обилна и дъхава растителност. Честотата на валежите, носени от преобладаващите в този високопланински район западни ветрове, позволява пасищата да се напояват почти постоянно, което ги прави още по-тучни. В резултат на това разнообразие на растенията в цветовете им присъстват множество ароматни съставки (например терпени), които се усвояват от кравите при храненето с фуражи от тези ливади.

Тези фактори, заедно с производствените знания и умения, както и грижите, полагани за сиренето „Saint-Nectaire“ по време на зреенето, му придават разнообразни млечни нюанси (прясно мляко, сметана, масло) и аромати, свързани със средата на зреене (изба, подставка за зреене от слама, пръст или дървесина), често обогатени с подчертан лешников нюанс.

Освен това полаганите от майсторите по зреенето грижи за сиренето „Saint-Nectaire“ определят развитието на цветната му коричка, която варира между бяло-сиво и кафяво-оранжево.

От своя страна формата на сиренето „Saint-Nectaire“ е свързана с неговата история. То било подходящо както за стопанствата с малобройни стада (няколко крави), така и за по-големите стопанства, които се стремели да оползотворят относително ниския добив на мляко през зимния период, докато по-обилният добив през лятото се използвал за производството на „Fourme de Cantal“.

Препратка към публикуваната спецификация

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7737d188-1884-4b45-9c2e-9d468ca2a5e8/telechargement

ПОПРАВКИ

Поправка на Съобщение на Комисията съгласно член 17 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии съгласно задълженията за предоставяне на обществена услуга

(Официален вестник на Европейския съюз C 280 от 24 август 2017 г.)

(2017/C 299/09)

- 1) В съдържанието на заглавната страница, както и на стр. 2 заглавието да се чете:

„Поправка на Съобщение на Комисията съгласно член 17 от Регламент (ЕО) № 1008/2008 на Европейския парламент и на Съвета относно общите правила за извършване на въздухоплавателни услуги в Общността — Покана за участие в търг за обслужване на редовни въздушни линии съгласно задълженията за предоставяне на обществена услуга“.

- 2) На страница 2 в таблицата

вместо: „Текстът на поканата за участие в търга и съответната документация са на разположение на адрес: www.etenders.ie“

да се чете: „Текстът на поканата за участие в търга и съответната документация са на разположение на адрес: www.etenders.gov.ie“

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG