

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка за промени 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

(2011/С 129/09)

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.

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„NEUFCHÂTEL“

ЕО №: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на промяна:

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (да се посочи)

2. Вид на промяната/промените:

- Промяна в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временна промяна на спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3. Промяна/промения:

3.1. Описание:

Тази точка бе изцяло преработена за повече яснота и точност.

Добавяне на определенията „млечна, еластична, без слягане, умерено твърда, нелепкава, нетечна и незърнеста“ за по-точно описание на консистенцията на сиренето.

Вместо „Съгласно обичайната практика то може да бъде предложено в следните форми ... 2,4 cm височина“ да се четат: „Сиренето „Neufchâtel“ може да бъде предложено в следния вид: малък пресечен конус („bonde“), квадрат, брикет, двоен пресечен конус, сърце, голямо сърце, чиято големина зависи от вида и размерите на формите, описани в раздел 5.“

Добавяне на: „След изтичане на минималния срок на зреене, предвиден в раздел 5, във връзка с метода на производство“

Задължението за минимален срок на зреене, предвиден в раздел 5 „Метод на производство“ се потвърждава, като се уточнява, че теглата, минималното съдържание на мазнини или на сухо вещество се отнасят до крайния продукт след изтичането на този срок.

3.2. Доказателство за произход:

В този раздел се уточнява идентификацията на всички производители и воденето на регистрите и декларациите, даващи възможност за регистриране на техните практики и/или на материално-счетоводната отчетност на продуктите.

3.3. Метод на производство:

Този раздел бе изцяло преработена за повече яснота и точност. Заявени са следните изменения:

- Добавяне на „Под стадо по смисъла на настоящата спецификация се разбира цялото стадо млечни крави на едно стопанство, състоящо се от млекодайни крави и пресъхнали крави. Стадото на млекопроизводителите, предназначено за производството на „Neufchâtel“, се състои от не по-малко от 60 % животни от нормандска порода“ и на „Само количествата мляко, получени от описаните погоре стада, могат да бъдат подавани в местата за производство на „Neufchâtel“, от получаването на млякото до зреенето на сиренето.“

Добавени са условия за производство на млякото. Те имат за цел да се осигури преобладаващ дял на кравите от местна, нормандска порода в стадата на млекопроизводителите. Възшност по времето, когато беше признато ЗНП на сиренето „Neufchâtel“ (1969 г.), специалистите не са сметнали за необходимо да впишат в своя документ използването на нормандската порода и храненето предимно с трева, тъй като тези практики са били общи за всички говедовъдци и не е имало опасност да бъдат подменени с други. С течение на времето се появиха нови практики, като използването на царевичен силаж и на породата Prim'Holstein, които се развиха, докато производителите осъзнаваха все повече значението на нормандската порода и на тревата за типичния характер на „Neufchâtel“ и неговия имидж. С цел да се сложи край на тези отклонения, да се възстановят условията, установени по времето, когато продуктът е станал известен, и да се засили по този начин връзката с района на продукта, групата пожела да регламентира метода на производство на млякото, като определи минимален дял на крави от нормандската порода и на тревна площ, определена за пасища. Така тези нови разпоредби дават възможност на наименованието „Neufchâtel“ да утвърди по-добре своята връзка с произхода, като отчетат обуславящата роля на отношението към животните от страна на говедовъдците от този район, приспособяването на местната порода към средата и качествата на нейното мляко, които го правят подходящо за производството на сирене.

- Добавяне на „Стадото пасе не по-малко от 6 месеца в годината. През този период пашата съставлява над 50 % от основната хранителна дажба, изразена в сухо вещество. (...) При изключителни обстоятелства, дължащи се на непредвидени климатични събития, може да се даде разрешение за временни изключения с оглед на осигуряване на храната за стадото.“

Тези разпоредби определят условията на хранене на млекодайнните крави също с цел засилване на връзката на сиренето с неговия произход. Уточнява се, че основната хранителна дажба на стадото в размер на 80 %, изразени в сухо вещество, произхожда от стопанството. Уточняват се също условията на паша на млекодайнните крави, както и правилата за интензивност във всяко стопанство (минимална площ на пасищни ливади за една млекодайна крава, максимална площ за производство на силажна царевича за една млекодайна крава, поддържане на пасищата). Тези разпоредби имат също за цел да запазят и да увеличат дела на тревата в храната на млекодайнните крави.

- Добавяне на „При млекопроизводството складирането на млякото в стопанството преди събирането му не може да надвишава 48 часа след най-стария млекодай. (...) Забранява се съхраняването в модифицирана атмосфера на прясното сирене и сиренето в процес на зреене.“

Съвкупността от условията за производство на сиренето бе уточнена с цел да бъдат запазени по-добре характеристиките на продукта: складирането на млякото в стопанството преди неговото пускане в производство е стриктно регламентирано, както и условията на подсирване, отцеждане и пресоване на сиренината. Точно определени са поставянето във форми и изваждането на получената маса, както и условията на зреене.

От друга страна, начините на обработка и използването на добавки за сирената бяха предмет на общо регламентиране. Оказа се обаче, че новите техники, от които определен брой се отнасят до начините за обработка и добавките, като микрофилтрация, частична концентрация на млякото или ензими за зреене на сиренето, могат да доведат до последици за характеристиките на сирената с наименование за произход. Някои ензимни добавки се оказват по-конкретно несъвместими със запазването на основните характеристики на продуктите със ЗНП. При това положение следователно бе необходимо да се внесат уточнения в спецификацията на всяко наименование за произход по отношение на настоящите практики относно използването на различни видове обработка и добавки за млякото при производството на сирена с оглед да не се допусне бъдещи нерегламентирани практики да засегнат характеристиките на сирената с наименование.

Накрая в този параграф бе уточнена и големината на формите. Това изменение е в резултат на анкета относно размерите на използваните форми и предлага тези по-точни размери да заменят записаните преди това в спецификацията, които се отнасяха до крайния продукт.

3.4. Връзка с географската среда:

В този раздел бяха внесени уточнения и той бе реорганизиран в три точки. Разгледано е запазването на типичния характер на сиренето „Neufchâtel“, получено чрез различни разрешени практики. Изрично са посочени значението и обуславящата роля на нормандската порода за специфичната характеристика на „Neufchâtel“ (историческа порода на региона Pays de Bray, чието мляко е изключително подходящо за производство на сирене поради богатото си съдържание на казеин и мазнини).

3.5. Етикетирание:

Уточнени са задължителните указания при етикетирането. Отпада задължението за използване на логото на INAO.

Добавено е задължението за използване на логото на Общността.

3.6. Национални изисквания:

Добавена е таблица с основните точки, подлежащи на контрол, техните базови стойности и методите за оценката им.

4. Актуализирано резюме (ако е необходимо):

Препратка към публикуваната спецификация:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„NEUFCHÂTEL“

ЕО №: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

ЗНП (X) ЗГУ ()

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта

1. Отговорен отдел в държавата-членка:

Наименование: Institut national de l'origine et de la qualité
Адрес: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Тел. +33 153898000
Факс +33 153898060
Електронна поща: info@inao.gouv.fr

2. Група:

Наименование: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel
Адрес: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Тел. +33 232975301
Факс +33 232975306
Електронна поща: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид продукт:

Клас 1.3 — Сирена

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование:

„Neufchâtel“

4.2. Описание:

„Neufchâtel“ е сирене, произведено само от подсирено краве мляко, с мека млечна консистенция, леко солена, без отвори, еластична, без слягане, умерено твърда, маслена и гладка, нелепкава, нетечна и незърнеста. То има кора, получена при зреенето, с бял цвят, без вдлъбнатост.

„Neufchâtel“ може да бъде предложено в следния вид: малък пресечен конус („bonde“), квадрат, брикет, двоен пресечен конус, сърце, голямо сърце.

След изтичане на минималния срок на зреене „Neufchâtel“ тежи не по-малко от 100 g за пресечения конус, квадрата и брикета; 200 g за сърцето и двойния пресечен конус и 600 g за голямото сърце.

В него се съдържа не по-малко от 45 g сухо вещество на 100 g сирене след пълно изсушаване и 40 g сухо вещество на 100 g сирене.

4.3. Географски район:

Регионът Pays de Bray на част от департаментите Oise и Seine-Maritime. Той включва в департамент Oise (60) община Quincampoix-Fleuzy; в департамент Seine-Maritime (76) общини Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault,

Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronchelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprie, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équieville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. Доказателство за произход:

Всеки млекопроизводител, всеки преработвателен цех и цех за зреене попълва декларация за идентификация, регистрирана от групата и позволяваща на последната да идентифицира всички производители. Те са длъжни да предоставят на разположение на компетентните органи регистри, както и всички други документи, необходими за контрола на произхода, на качеството и на условията на производство на млякото и на сирената.

В рамките на контрола на характеристиките на продукта с наименование за произход се прави аналитична и органолептична проба, с която се цели удостоверяване на качеството и типичността на продуктите, предоставени за такава проба.

Земеделските производители водят по-конкретно регистър, в който се записват количествата мляко, подсирвани ежедневно, или теглото на получената сиренина, броят и видът на произведените сирена, броят на сирената, продадени под наименованието „Neufchâtel“ и — освен при пряка продажба на потребителя — тяхното местоназначение, удостоверено с фактури.

Млекопроизводителите водят по-конкретно регистър, в който всеки ден се записват закупените количества мляко или непреработено сирене от всеки производител, пуснатите за преработване количества мляко или непреработено сирене и броят на произведените сирена от всички видове производство, както и броят на сирената, продадени под наименованието „Neufchâtel“, и тяхното местоназначение, удостоверено с фактури.

Купувачите на мляко или непреработено сирене предоставят на разположение на контролните служби списъка на своите доставчици на мляко, както и всяко изменение в него.

4.5. Метод на производство:

Сиренето „Neufchâtel“ се произвежда от пълномаслено, съвсем прясно краве мляко, като стадата се състоят главно от нормандски крави, чието хранене предимно с трева се гарантира от задължението за паша не по-малко от шест месеца годишно, наличието на не по-малко от един хектар пасище за 4 млекодайки крави в близост до доилните помещения и ограничаване на количеството концентриран фураж до не повече от 1 800 kg за една крава годишно. Основната хранителна дажба на стадото произхожда на 80 %, изразени в сухо вещество, от стопанството.

Това леко подсирено мляко коагулира в течение на 18 до 36 часа. Млечната сиренина се поставя в торби за отцеждане или в платна, след което се пресова, размесва, поставя се във форми и се осолява повърхностно или в целия обем, евентуално се подсушава и после се оставя да зрее. Поставено в изби или сушилни при температура от 10 до 14 °C, то зрее не по-малко от 10 дни, считано от деня на изваждането от формата, през които се покрива с характерна бяла плесен.

4.6. Връзка:

Произходът на сиренето „Neufchâtel“ е от 10-ти век. За Ghislain Gaudefroy «Neufchâtel» е сред най-древните нормандски сирена и е сродно със сирената, произвеждани в Pays de Bray, които се споменават за пръв път в една харта от 1037 г., но към 1543—1544 г. сиренето от Neufchâtel е цитирано за пръв път поименно в счетоводните книги на абатство „Saint-Amand“ в Руан — „става дума за едно превъзходно сирене от Neufchâtel“.

Според Figuiet, автор на „Merveilles de l'industrie“ („Чудесата на индустрията“, 1876 г.), сиренето „Neufchâtel“ е известно още от 16-ти век. Абат Decorde (1843 г.) заявява, че през 1700 г. в Neufchâtel са се провеждали три пазара седмично, където търговията със сирене е била много активна.

През 1802 г. Наполеон I получава кошница със сирене от Neufchâtel („frometons“) в знак на почитание. Конгресът на Neufchâtel от 1845 г. посочва, че цената на това много успешно сирене е четири пъти по-висока от тази на маслото.

19-ти век е голямата епоха на това сирене — с развитието на транспорта и по-конкретно със създаването на железницата търсенето нараства рязко. Така то може да се намери на парижките пазари (през 1856 г. Hussion съобщава за годишна консумация в Париж от близо 3 милиона бройки), но също и в Белгия, Великобритания и чак в колониите. През 1865 г. „Neufchâtel“ получава златен медал на конкурса в Париж.

С цел да бъдат избегнати фалшификации сиренето „Neufchâtel“ получава определение с декрет от 20 октомври 1936 г. През 1957 г. земеделските производители и млекопроизводителите от Neufchâtel образуват синдикат.

Връзката с района на „Neufchâtel“ се изразява в способността на територията да осигури млеконадой от хранено с трева стадо, съставено главно от крави нормандска порода, чието мляко се преработва по проста технология за производство на сирене, приспособена много добре към производство в отделните стопанства. Изобилието на трева се дължи главно на преобладаващото наличие на влажни и глинести почви, редовно поддържани от чести валежи. Тези почви, съчетани често с начупен релеф, са благоприятни за наличието и растежа на трева, но не позволяват оран. От друга страна, много гъстата мрежа от реки и наличието на голям брой блата са били винаги благоприятен фактор за поенето на пасящите стада. В съчетание със суровите и продължителни зими, периодът на престой в обора е доста дълъг и говедовъдите от Pays de Bray трябва да осигурят големи запаси от сено и трева, което става възможно благодарение на обширните тревни площи. Освен това наличието на почви върху варовиците от сеноманския и долния портландски етаж позволяват до ливадите да се разорат площи, което благоприятства автономното хранене на млечните стада с груб фураж, различен от трева. Така са се развили значителни знания и умения, свързани с отглеждането на млечни крави.

Нормандската порода е резултат от селекционерската дейност на земеделските стопани в Нормандия. Животното е приспособено към производствената система на Pays de Bray (трева и паша) и дава мляко, което е богато на мазнини и протеини и изключително подходящо за производство на сирене с мека консистенция. Местните говедовъди са разработили и запазили проста технология за производството на сирене, близка до тази за пресните сирена и приспособена към количествата мляко и наличните в стопанствата материали, както и към техния ритъм на работа. Уменията на производителите на сирене от Pays de Bray, и по-конкретно поредицата от кратки операции (с изключение на поставянето във форми), разделена на периоди от 6 до 24 часа, и извършването на отцеждане и пресоване на сиренината, придават на „Neufchâtel“ специфичните му характеристики и му отреждат специално място сред сирената с мека консистенция и кора, получена при зрението. развитието на тези умения, отличаващи се с бързината на зрението, е до голяма степен свързано с географското положение на региона Pays de Bray, което е много благоприятно за редовните и бързи търговски връзки. Този начин на производство освен това е абсолютно съвместим с производството на голям брой дребни земеделски предприятия, специфична характеристика на „Neufchâtel“, чиито производители могат да отделят времето, необходимо за другите говедовъдски дейности.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Institut national de l'origine et de la qualité
Адрес: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Тел. +33 153898000
Факс +33 153898060
Електронна поща: info@inao.gouv.fr

Националният институт за произхода и качеството (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) е държавна административна структура с юридическа правосубектност, подчинена на Министерството на земеделието.

INAO е един от компетентните органи по смисъла на Регламент (ЕО) № 882/2004 от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към тях.

Той има по-конкретно за задача да осигури контрола на спазването на спецификацията и, по целесъобразност, да прилага мерки за санкциониране на нейното непознаване.

Наименование: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Адрес: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Тел. +33 144871717

Факс +33 144973037

DGCCRF е служба към Министерството на икономиката, промишлеността и заетостта.

4.8. Етикетирание:

Независимо от означенията, които се изискват за всички сирена, всяко сирене със защитено наименование за произход „Neufchâtel“ се продава, означено с отделен етикет, съдържащ защитеното наименование за произход, изписано с шрифт с големина най-малко две трети от тази на най-големите букви върху етикета.

Поставянето на обозначението „защитено наименование за произход“, както и на логото ЗНП на ЕС, е задължително в етикета на сирената, имащи право да носят защитеното наименование за произход „Neufchâtel“.