

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 247/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение 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

„LANGRES“

ЕО №: FR-PDO-0217-0121-07.07.2009

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 (посочва се)

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

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- ☐ Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- ☐ Временна промяна в 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)

3. Промяна/промени:

Общата цел на заявените промени е да се направят всички необходими уточнения за изясняване както на условията на производство на използваното мляко, така и на условията на получаване на продукта.

Тези изменения дават възможност за засилване на връзката на продукта с неговия район и за по-успешно запазване на характеристиките на продукта.

3.1. Точка 2 от спецификацията на продукта:

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:

В описанието на продукта се уточняват някои специфични технически данни за описване на сиренето „Langres“.

Външен вид на кората и форма на разфасовките: става въпрос, от една страна, да се уточни описанието и, от друга, да бъде съобразена използваната терминология с реалната проверка на продукта, извършвана в рамките на контрола на продукта и по-специално при органолептичните тестове. Направените изменения не променят по никакъв начин характеристиките на продукта.

Посочва се диаметърът на формите, а не както досега диаметърът на разфасовките: това изменение внася уточнение за контрола по отношение на диаметрите на разфасовките. Тъй като последните се променят малко в зависимост от продължителността и условията на зреење, бе сметнато за по-надеждно да се опишат формите.

Отказ от изискването за височина на разфасовките и въвеждане на максимално тегло: установяването на минимално и максимално тегло, от една страна, както и на минимален и максимален диаметър, от друга, бе сметнато за по-задоволителен начин за охарактеризиране на сиренето.

Въвеждане на среден формат: заемащ средно положение между малкия формат и големия формат, той дава възможност за по-добра идентификация на различните видове формати от потребителите и по този начин подчертава типичния характер на наименованието „Langres“. Намалването на диаметъра на малкия формат дава възможност и за по-доброто му отличавање от средния формат.

3.2. Точка 5 от спецификацията на продукта:

ОПИСАНИЕ НА НАЧИНА НА ПРОИЗВОДСТВО НА ПРОДУКТА:

Производство на млякото

Млекодайно стадо

Използването на породи, пригодени към по-малко интензивна система на производство, дава възможност на сиренето „Langres“ да изтъкне по-добре своята връзка с района.

Разпоредбите за закупуване на млекодайните крави и хранене на юниците имат за цел да се гарантира, че млякото, предназначено за производство на сирене „Langres“, идва от животни, чиято пригодност с района се потвърждава от факта, че тяхното отглеждане и хранене става в съответствие със спецификацията на продукта през определен период, предшестваш влизането им в производствения процес.

Хранене на млекодайното стадо

Високият дял (80 %) на автономното хранене с фуражи от района на производство на ЗНП „Langres“ е един от основните критерии за засилване на връзката с района. Характеристиките на природната среда и уменията на животновъдите, по-специално при боравенето с тревите, намират по този начин израз в храненето на млекодайните крави.

Съвкупността от разпоредбите за хранене на млекодайното стадо имат за цел поддържането на тревопасната традиция в района на производство на сиренето „Langres“, от една страна, като се осигурява минимален дял на тревата в храненето и, от друга страна, като се запазват специфичните качества на тревата от ливадите, благодарение на поддържане на разнообразна естествена растителност и избягване на денатуриращи добавки.

Ето защо гарантирането на значителен дял на тревата в храненето на животните (задължителна паша 6 месеца годишно, не по-малко от 2 декара тревна площ на млекодайна крава, 30 % дял на тревата в зимната дажба) представлява важен елемент от връзката с района. Ограничаването на торенето с минерални торове е друг фактор, тъй като то дава възможност за опазване на биологичното разнообразие на пасищата чрез контрол на излишъка от азот, който води до окисляване на почвите, благоприятстващо преобладаването на лишени от вкус видове, конкуренти на желаната растителност.

Капацитетът за складиране на фуража, отговарящ на 130 % от нуждите през зимния сезон, е продължение на стара практика, широко разпространена и характерна за района. Тя дава възможност на животновъдите да постигнат целите си по отношение на автономното хранене, като се подсигурят срещу непредвидени климатични събития, водещи до лоша реколта. Предвиден е срок за адаптиране на стопанствата, които не отговарят на този критерий.

Разрешените груби и концентрирани фуражи са описани в положителни списъци. Уточнени са също характеристиките на тези храни, както и начините на складирането, обработката и разпространението им. Съвкупността от тези нови разпоредби отговаря на традиционните практики, използвани в района на производство на сиренето „Langres“. Те дават също възможност за изключване на видове фураж или на начини на съхранение, които биха повлияли отрицателно върху специфичната характеристика на млякото, предназначено за преработка в сирене „Langres“.

Списъкът на тези фуражи е изготвен освен това във връзка със задължението в района на производство да бъде възможно автономно хранене с цел да се гарантира местният произход на даваните фуражи.

Ограничението за концентрирания фураж представлява, от друга страна, начин за възпиране увеличаването на производствения интензитет и засилване на връзката с района.

Преработване в сирене

Начините на обработка и използването на добавки за сиренето 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. По-специално някои ензимни добавки се оказват несъвместими със запазването на основните характеристики на продуктите със ЗНП.

При това положение се наложи към точка 5 да се внесат уточнения в спецификацията на всяко наименование за произход по отношение на настоящите практики във връзка с използването на различни видове обработка и добавки за млякото при производството на сирената с оглед да не се допусне бъдещи нерегламентирани практики да нарушат характеристиките на сирената с наименование за произход.

От друга страна, през 1996 г. в спецификацията бяха добавени технически критерии: продължителност и температура на етапа на ацидификация и на отцеждане, без обръщане на сиренето при етапа на отцеждане, честота на операциите по време на зреенето.

Техническите критерии, определени в новата версия на спецификацията за операциите от образуването на сиренина до зреенето на сиренето, дават възможност за регламентиране на процеса на производство и за осигуряване на еднородността, необходима за изразяване на специфичните органолептични характеристики на сиренето „Langres“. Тези условия за производство съответстват също на практиките, създали репутацията на сиренето „Langres“ през цялата му история.

Зреене на млякото преди подсирването и използване на мезофилна закваска: дава възможност за гарантиране на млечния характер на сиренината — съществен елемент на процеса на производство за постигане на органолептичните характеристики на крайния продукт.

Продължителност на коагулацията: много важен параметър, даващ възможност за гарантиране на характеристиките на сиренината, които ще определят специфичността на сиренето „Langres“.

Рязане на сиренината: дава възможност за предварително отцеждане във ваната, което улеснява след това отцеждането. От друга страна, забраната на предварителното отцеждане извън ваната има за цел да се запази целостта на сиренината.

Отменяне на забраната за миене и омесване на сиренината при поставянето ѝ във форми — операции, специфични за производство тип „сирише“; забраната стана излишна в резултат на ограничението на pH на сиренето до 4,6 при изваждане от формите. Това ограничение, което осигурява млечния характер на сиренето, не допуска по принцип използването на миене или омесване.

Определяне на температура, не по-ниска от 19 °C: помага за естественото отцеждане и дава възможност за поддържане на ензимната активност, улесняваща ацидификацията на сиренето.

Ограничаване на броя на обръщанията до две по време на отцеждането: осигурява естественото образуване на вдлъбнатината на горната повърхност на разфасовките, която е важна характеристика на това наименование за произход.

Зреене на сиренето

Добавените уточнения дават възможност за по-добро регламентиране на етапа на зреене в широкия смисъл на думата (включващ етапите от отстраняването на влагата до същинското зреене), който е много важен за производството на сиренето, тъй като този етап създава условия да се разгърне целият му потенциал.

Определяне на условията на температура и влажност (температура при етапа на отстраняване на влагата, температура и влажност при етапа на същинското зреене).

Задължителните операции за контрол на влажността дават възможност да се осигури управление на развитието на специфичните ферменти на зреене, които придават специалните органолептични характеристики на сиренето „Langres“.

Определяне на продължителност на зреене не по-малка от осемнадесет дни, отговаряща на новоопределения среден формат.

3.3. Точка 6 от спецификацията на продукта:

ЕЛЕМЕНТИ, УКАЗВАЩИ ВРЪЗКАТА С ГЕОГРАФСКАТА СРЕДА:

Тази част от спецификацията бе пренаписана в съответствие с плана, взет от единния документ (специфична характеристика на географския район/специфична характеристика на продукта/причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта), и допълнена с оглед на уточненията във връзка с метода на производство: условия на производство на млякото и на преработка на сиренето, допринасящи за характеристиките и репутацията на сиренето „Langres“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ
РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА
„LANGRES“
ЕО №: FR-PDO-0217-0121-07.07.2009
ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование:

„Langres“

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:

Сирене с мека вътрешност и мита кора. Кората му, гладка до леко набръчкана и на петна, е с цвят след зреенето, вариращ от златистожълт до кафяво-червен.

Неговата вътрешност, бяла на цвят, потъмнява до кремава в процеса на зреене. Сиренето е с формата на цилиндър до леко пресечен конус, с вдлъбнатина в горната си част (дълбочина не по-малка от 5 mm), в три размера:

— голям формат, произведен с форма с диаметър от 16 до 20 cm, като теглото е от 800 до 1 300 g,

— среден формат, произведен с форма с диаметър от 9 до 10 cm, като теглото е от 280 до 350 g,

— малък формат, произведен с форма с диаметър от 7 до 8 cm, като теглото е от 150 до 250 g.

Съдържанието на мазнини в него след пълно изсушаване е не по-малко от 50 %.

Съдържанието на сухо вещество е не по-малко от 42 %.

Сиренето е произведено изключително от подсирено краве мляко, което е минало предварително през период на зреене и чиято продължителност на коагулацията (между 2 ч. и 30 мин. и 5 ч. и 30 мин.) е гаранция за млечния характер на сиренината.

При производството му се извършват не повече от 2 обръщания по време на отцеждането, както и операции за контрол на влажността по време на зреенето, което продължава от 15 до 21 дни в зависимост от формата.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

„Langres“ е сирене, произведено изключително от подсирено краве мляко, неконцентрирано и невъзстановено от мляко на прах, взето от географския район на производство, определен в точка 4. Забранено е съхранението чрез поддържане при отрицателна температура на млечните суровини.

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

Средният годишен дял от фуража, даван на млекодайното стадо и получен от района на произход на наименованието, представлява не по-малко от 80 % от сухото вещество в общата дажба на стадото.

Млекодайното стадо има достъп до пасищата през не по-малко от 6 месеца в годината и разполага през този период с тревна площ от не по-малко от 2 да на крава.

Делът на тревата в зимната дажба е не по-малко от 30 % от давания груб фураж, като най-малко половината от него е във вид на сено или сушена трева.

Като груб фураж се допускат:

- тревата от естествени, временни или изкуствени поляни, опасена, давана в зелен вид, съхранена като силаж, пресована, във вид на сено или сушена,
- царевицата като цяло растение, давана в зелен вид, съхранена като силаж или сушена,
- фуражното цвекло,
- житните култури, давани в зелен вид, пресовани или съхранени като силаж,
- сламата от житни култури.

При хранене със зелен фураж същият се прибира по подходящ начин, закарва се в прясно състояние в стопанството и не бива да бъде подлаган на топлинна обработка, преди да се даде на млекодайните крави. Пресният фураж трябва да се консумира в срок не повече от две издоявания след косенето.

Фуражното цвекло трябва да бъде основно почистено, преди да бъде дадено за храна. Цвеклото се дава на цели, чисти и здрави грудки. Ако се реже на парчета, цвеклото трябва да се приготвя всеки ден.

Пресованият фураж се произвежда от предварително подсушен фураж и съдържа не по-малко от 60 % сухо вещество.

Силажът се допуска, при условие че е складиран задължително на бетонна основа; необходима е също бетонна платформа за разтоварване, освен ако няма друга специална система за товарене и разтоварване.

Силажната трева е предварително подсушена и съдържа не по-малко от 30 % сухо вещество.

Сеното се съхранява задължително на сухо, под навес.

Считано от 1 януари 2013 г., сламата се съхранява задължително на сухо, под навес.

Концентрираният и другият сух фураж се съхранява на подходящо сухо място. Сух е фуражът, който съдържа най-малко 85 % сухо вещество.

Даването на концентриран фураж е ограничено до средно 7 kg годишно на дойна млекодайна крава и на ден.

Комбинираният фураж (концентриран, пълноценен или допълващ) се състои от:

- житни култури или вторични продукти от житни култури,
- протеинови и маслодайки култури,
- растителен пулп,
- меласа,
- суха люцерна,

- продукти от млечен произход (суроватка),
- минерален фураж, евентуално допълнен с витамини.

Концентрираният фураж може да бъде от стопанството (приготвена на място смес от произведени в стопанството съставки) или закупен.

Натрошаването на житните култури се извършва само по механичен начин.

Течният фураж се приема, при условие че съставът му е ясно посочен и е в съответствие със списъка на допустимите фуражи.

Забранено е използването на сода за обработка на житните култури, предназначени за фураж на млекодайното стадо.

Забранено е добавянето на метионин и амоняк.

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

Производството на млякото, както и производството и зреенето на сиренето трябва да се извършват в географския район.

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

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Етикетът на сирената, имащи право да носят защитеното наименование за произход „Langres“, трябва да включва наименованието за произход заедно с думите „Appellation d'origine“ (защитено наименование за произход), всичко изписано с букви, чиито размери са равни най-малко на две трети от най-големите букви, фигуриращи на етикета.

Поставянето на логото на ЕС „AOP“ (ЗНП) е задължително.

4. Кратко определение на географския район:

Географският район обхваща пасищата на Bassigny и платото Langres.

Производството на млякото, преработването в сирене и зреенето на сиренето трябва да се извършват на следната територия:

- в департамента Côte d'Or:
 - общините Chaugey, Cussey-lès-Forges, Foncegrive и Vernois-lès-Vesvres,
- в департамента Haute-Marne:
 - околии Chaumont и Langres,
- в департамента Vosges:
 - кантона Neufchâteau.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Географският район обхваща пасищата на Bassigny и платото Langres.

Целият е разположен върху подпочвен слой от юрския период, обуславящ глинесто-варовикови почви с по-скоро глинест характер. Средната надморска височина е от 400 до 500 m.

Средновековният произход на производство на сирене във форми, предназначено за отцеждане, сушене и вероятно зреене в селския район на Langres, е засвидетелстван от различни писмени документи (сделки във връзка с феодалните права, извлечение от счетоводните книги на град Langres).

За сирене, наречено „Langres“, се споменава в една книга на A. F. Pauriau от XIX век („La laiterie, art de traiter le beurre, de fabriquer les beurres et les principaux fromages français et étrangers“ („Мандри, изкуството да се обработва маслото и да се произвеждат масло и основни френски и чуждестранни сирена“), 1874 г.).

По онова време производството е изцяло в земеделските стопанства и търговията със сирената, произведени в този район, минава главно през град Langres, където 14 фирми купуват бяло сирене и извършват процеса на зреене. Имало е, както изглежда, разфасовки с различни размери в зависимост от периода от време и главно във връзка с търговските цели. Може все пак да се направи разлика между разфасовки с малък размер за сиренето, предназначено да се консумира сравнително пряко, и формати с по-голям размер, по-подходящи за съхранение за по-дълго време и за разпространение на продуктите на по-далечни разстояния.

Постепенно търговците на едро се установяват в околността. Те се снабдяват направо от селата и извършват търговия, чийто обем непрекъснато нараства. Продукцията се изпраща в Париж, Châlons, Bar-le-Duc, Nancy, департаментите Corrèze и Allier, а понякога и в Женева. Репутацията на сиренето „Langres“ достига тогава своя връх.

По-късно Първата световна война (1914—1918 г.) бележи началото на упадък на производството в земеделските стопанства на Langres, който продължава до края на 40-те години. В същото време то е замествено постепенно от млечни продукти, произведени в мандрите, които се установяват в района от началото на XX век, но по онова време са насочени към производството на друг вид сирене, а именно варено-пресовано.

Трябва да се изчака до 1950 г., когато няколко майстори в занаята започват да произвеждат „Langres“ и така подновяват производството на това сирене. През 1981 г. е основан междубраншовият синдикат на сиренарите от Langres, който от 1986 г. си поставя за цел да получи защитено наименование за произход, утвърждаващо репутацията на сиренето „Langres“.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

„Langres“ е сирене с мека вътрешност и мита кора, чийто цвят след зреенето варира от светложълт до кафяв. Неговата основна характеристика е наличието на вдлъбнатина в горната му част, наречена „извор“ или „легенче“.

Сиренето се предлага в три различни размера с тегло от 150 до 250 g за малкия формат, от 280 до 350 g за средния формат и от 800 до 1 300 g за големия формат.

Неговото производство се характеризира по-специално с два основни етапа: бавно зреене на млякото, което придава млечен характер на сиренината, и операции по време на зреенето на сиренето чрез неколкостранно измиване със солена вода.

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

Географският район е определен според традиционната зона на производство на сиренето „Langres“ и на отглеждане на говеда от породи, установени отдавна в района (по-специално „Simmental“). Млекопроизводителните стопанства се задължават да произвеждат мляко предимно от тези породи. Тази зона обхваща и съседните райони, чиито основни фактори на природната среда са достатъчно близки до тези на мястото на произход на сиренето.

Тези почви са дали възможност за производство от смесен тип (множество култури — животновъдство), и по-специално животновъдство в Bassigny, където производството на трева е по-благоприятно. Значителният дял на тревата от ливадите на района на производство, с която се хранят млекодайнните крави, дава възможност да се гарантира производство на мляко, което изразява характеристиките на природната среда.

Практиките на отглеждане на млечните стада са съобразени с ограниченията на природната среда в географския район. Така например целогодишното наличие на големи запаси от фураж в стопанствата е стара практика, широко разпространена в района. Тя осигурява хранене на базата на трева, за каквото пасищата дават възможност само отчасти, от една страна, поради летните суши на платото Langres и, от друга страна, поради сравнително хидроморфните почви на Bassigny.

Специфичните условия на производство, като дългото зреене на млякото и операциите по време на зреенето на сиренето, отразяват местните умения, използвани по традиция.

По същия начин ограничаването на броя на обръщанията при отцеждането е практика, чието използване датира поне от XIX век. То дава възможност за образуването на вдлъбнатина върху горната повърхност на сиренето. Тази важна характеристика се гарантира от начините на производство, които днес са задължителни за производителите на сиренето „Langres“.

Използваните понастоящем начини на производство, които се основават на историческите практики, осигуряват на сиренето „Langres“ неговите специфични характеристики, утвърждаващи идентичността му: мека вътрешност, мита кора, силна и характерна миризма, предлагане в добре различаващи се формати.

Препратка към публикуваната спецификация:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCLangres-avec-modification.doc>
