

**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**

(2012/C 352/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. 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**

**„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL“**

**ЕО №: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**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
- Етикетирание
- Национални изисквания
- Други (актуализиране на координатите на групата заявител, структурите за контрол и компетентния орган на държавата-членка.)

**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 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:**

**3.1. Описание на продукта:**

**3.1.1. Зреене**

Продължителността на зреенето се увеличава на 12 седмици вместо „10 седмици“, като това по-дълго зреене позволява по-добро изразяване на характеристиките на сиренето.

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

### 3.1.2. Тегло

Определя се диапазон от 60 до 130 kg, който е по-лесен за контролиране отколкото „средно тегло от 70 kg“.

### 3.1.3. Мазнини

Указаното съдържание е минимум, а не фиксирана стойност. Следователно се уточнява, че съдържанието е минимум 45 % вместо „45 %“.

### 3.1.4. Размери на питата

За по-точно описание на питата се добавя, че питата е „с диаметър от 0,70 до 1 метър“ и „най-малко 14 cm по краищата“.

### 3.1.5. Консистенция

За по-точно описание на характеристиките на консистенцията се добавя, че тя е „еластична и топяща се“.

### 3.1.6. Начини на представяне

Начините на представяне са следните: Сирене под формата на цели пити (...) или триъгълни резени, блокове и карета или порции и парчета или мини-порции или настъргано вместо „Сирене под формата на пита“. Тези видове представяне фигурират в спецификацията за Label rouge № 04—79.

### 3.2. Доказателство за произход:

Уточнени са задълженията за проследимост и процедурите.

### 3.3. Метод на производство:

#### 3.3.1. Хранене на млечните крави

В спецификацията са добавени уточнения за разрешените и забранените храни, както и задълженията за паша, които допринасят за заздравяване на връзката с произхода.

#### 3.3.2. Честота на събиране на млякото

Вследствие на експеримент, при който бе демонстрирано, че това не оказва въздействие върху характеристиките на продукта, честотата на събиране на млякото бе променена: „Събиране на млякото поне на всеки два дни“.

#### 3.3.3. Производство на сиренето

Добавени са мерки за контрол на различните операции при производството (срок, температура ...) и на използваните съставки (ферменти, сирише), за да се осигури по-добро проследяване на етапите за преработка на сиренето и на традиционните методи.

#### 3.3.4. Критерии за сетивна оценка

Добавени са критерии за сетивна оценка на различните представяния на сиренето, за да се проверят специфичните качества на продукта.

### 3.4. Връзка:

Главата „Връзка с произхода“ бе преработена и сега е разделена на 3 части: характеристики на областта est-central, характеристики на „Emmental français est-central“ и причинно-следствена връзка между географския район и характеристиките на продукта.

### 3.5. Етикетиране:

Главата „Етикетиране“ бе опростена. Бе уточнено, че наименованието „Emmental français est-central“ и европейското лого ЗГУ са задължителни при етикетиране на сирена, предназначени за продажба на потребителите.

### 3.6. Национални изисквания:

Основните елементи, подлежащи на проверка, както и методите за тяхната оценка бяха уточнени в спецификацията. Те не са включени в единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ  
РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА  
„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL“  
ЕО №: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011  
ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

1. **Наименование:**

„Emmental français est-central“

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 от сурово краве мляко, от пресована, подгрята и осолена сиренина, с отвори с размер на череша до размер на орех, със съдържание на мазнини в сухото вещество минимум 45 % и които представляват минимум 62 g за 100 g сирене. Неговата консистенция е еластична и топяща се. Кората му е твърда и суха с цвят от златистожълт до светлокафяв. То зрее за минимален период от 12 седмици, считано от деня на производството до изваждането му от избите.

Предлага се под формата на:

— цели пити (от 60 до 130 kg — с диаметър от 0,70 до 1 метър — минимална височина по краищата: 14 сантиметра) или триъгълни резени (1/4 от питата; 1/8 от питата; ...), блокове и карета, или

— порции и парчета, или

— мини-порции, или

— настъргано.

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

Млякото трябва да е с произход от географския район, защото характеристиките на ливадите и естествената микрофлора на млякото допринасят за характерния вкус на сиренето. Млякото трябва да се използва сурово, за да се запази първоначалната естествена флора в него.

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

Стадото се храни с трева и сено, а пашата е задължителна поне за 5 месеца, за да се запази връзката с ливадите в географския район. Изключват се ферментирани продукти, за да се избегнат заболявания с бутирични спори, които биха могли да развалят качествата на сиренето.

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

Производството на млякото, преработката на сирене и зреенето се осъществяват в географския район, за да се запази ролята на местната микрофлора за характеристиките на продукта. Дългото зреене придава на продукта по-нежна текстура и силен плодов вкус.

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

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Наименованието „Emmental français est-central“ и европейското лого ЗГУ са задължителни при етикетирание на сирена, предназначени за продажба на потребителите.

4. Кратко определение на географския район:

Географският район обхваща следните департаменти: Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort, Vosges.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Областта est-central във Франция се състои от три планински масива (Vosges—Jura —Alpes du Nord). Трудните географски и климатични условия, наблюдавани в тази област, са в основата на неговата предразположеност към млечното животновъдство, което се възползва от предоставящите трева и сено ливади, особено посредством преработката на млякото в сирене чрез пресоване, подгряване и осоляване под форма на големи пити.

През Средновековието техниката за производство на големи пити сирене е позволявала получените през лятото обилни количества мляко да се консервират през зимния сезон.

Малко по малко, предвид изискваното за производството на тези сирена значително количество мляко (до 900 литра мляко за една пита ементал) производителите се организирали в кооперативи, където обединявали своето мляко. „est-central“ е областта на „fruitières“, т.е. кооперативите за производство на сирене.

Фактори на използване: в исторически план, поради изолираността на местата за производство и суровия климат през зимата веригите за събиране на млякото са къси, като по този начин се благоприятства поддържането на множество мандри на цялата територия на областта „Est-Central“. Мандрите представляват пълноценна част от регионалното културно наследство благодарение на тясната връзка с местоположението си и допринасят за икономическата и социалната дейност в селските общини в източноцентрална Франция.

Климатични фактори: планинските масиви на областта „Est-Central“ се характеризират с дълги и тежки зими, горещи и относително сухи лета, както и с обилни валежи и много валежни дни. Този климат е особено благоприятен за производството на висококачествена трева и сено (богати на протеини; мастнокиселинен профил). Характеристиките на млякото от тревните зони в областта „Est-Central“ се отличават с по-високо съдържание на протеини в сравнение с останалите млека на територията на Франция. Това е характеристика от основно значение за способността на млякото да бъде преработвано на сирене.

Ботанически и агрономически фактори: ливадите в източноцентрална Франция се характеризират с голямо разнообразие на растенията и микроорганизмите. Това разнообразие се опазва чрез агрономическите практики. Поддържането на традиционните цикли на паша и коситба допринася за запазването на биологичното разнообразие на ливадите, а също така на разнообразието на микроорганизми в млякото.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Продуктът „Emmental français est-central“ се отличава с типичен пропионов ферментационен профил, ограничена липолиза и по-интензивна протеолиза от френските термизирани сирена тип ементал, произведени извън областта „est-central“.

Липсата на бутирична ферментация, дължаща се на качеството на млякото, и по-ограничената липолиза, дължаща се на условията на съхранение на събраното мляко, са елементите, които позволяват по-дълго зреене и по-добро запазване на продукта.

По отношение на вкуса общият аромат се усеща като много по-силен и особено по-плодов в сравнение с френските термизирани сирена тип ементал, произведени извън областта.

По-силната протеолиза, обусловена от продължителното зреене съгласно традицията на областта „Est-Central“, обяснява типичния вкус и по-еластичната текстура.

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):*

Специфичното качество на „Emmental français est-central“ почива на храненето на млечното стадо и задължението за паша (най-малко 5 месеца), които обуславят тясната връзка между продукта „Emmental français est-central“ и различните райони на областта „est-central“. Главната част от основната храна на млечните крави е с произход от района на производство: трева през летния сезон, изсушено и събрано съгласно традицията сено с произход от стопанствата през зимата. Връзката с района е подсилена от забраната да се използват ферментирани храни (силаж; завързани кръгли бали сено) и допълващи храни въз основа на ароматни растения (кръстоцветни; ...), първите от които могат да породят бутирични ферментации и киселинност в млякото и след това в сиренето, а вторите — аромати и миризми, неприятни за потребителя. Тези предпазни мерки са ключови, за да се позволи продължително зреене в избите (най-малко 12 седмици срещу 6 седмици за стандартния френски ементал) съгласно традицията.

Флората на ливадите и преди всичко млечната микрофлора влияят на органолептичните характеристики на продукта „Emmental français est-central“, който задължително се произвежда от сурово мляко.

Специфичните знания и умения, позволяващи получаването на продукта „Emmental français est-central“, се изразяват в продължително зреене (най-малко 12 седмици) съгласно регионалната традиция. Зреенето в продължение на 12 седмици заедно с присъщите характеристики на използваното мляко представлява основният фактор, оказващ влияние върху описанието на продукта „Emmental français est-central“: представяне на питата, с чиста, естествена, солидна, гладка, суха кора без недостатъци или петна или дупки, със светложълт цвят, повече или по-малко издута форма в зависимост от търговската дестинация на продукта, текстура с единен цвят, фина и еластична със свеж и характерен плодов вкус.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>

---