

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

(2012/С 384/16)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„SAINT-MARCELLIN“

ЕО №: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Saint-Marcellin“

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:

„Saint-Marcellin“ е сирене, получено от пълномаслено краве мляко, което е нестандартизирано по отношение на съдържанието на мазнини и протеини и е сурово или термизирано. То е под форма на цилиндър със закръглени краища, с диаметър 65—80 mm, височина 20—25 mm и с тегло поне 80 грама. Това сирене се отличава с мека млечна консистенция, не е бито или пресовано; то е леко солено, без добавяне на подправки и аромати и има повърхностна флора, която може да бъде бяла, бежова до сиво-синя. При разрязване е хомогенно.

„Saint-Marcellin“ съдържа 40—65 грама мазнини на 100 грама сухо вещество.

Процесът на сушене позволява да се получат два вида представяне на „Saint-Marcellin“:

- сухият „Saint-Marcellin“, чието сухо вещество надхвърля 44 %, отговаря на местната традиция и се подлага на зреене с цел увеличаване на неговата трайност чрез ограничаване на протеолизата му,
- мекият „Saint-Marcellin“, чието сухо вещество след по-слабо изсушаване надхвърля 40 %, се подлага на продължително зреене, чрез което развива силни аромати и мека, кремopodobна структура. Тези сирена, произлизащи от една по-регионална традиция, често зреят по-дълго.

Нужни са поне 10 дни след подсирването, преди продуктът да може да бъде предложен на пазара.

„Saint-Marcellin“ може да бъде или да не бъде опакован с цел пускане в продажба.

На външен вид неговата коричка, която понякога е леко нагъната, трябва да бъде в голяма степен или изцяло покрита с плесен със следния цвят: бял, бежов до сиво-син. При разрязване структурата му с кремав цвят е гладка и хомогенна и може да съдържа няколко дупчици. В устата коричката се усеща

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

съвсем леко. Мекият „Saint-Marcellin“ се отличава с топяща се структура, а сухият „Saint-Marcellin“ — с твърда. Неговият неподправен вкус притежава уравновесен набор от аромати (на плодове, на мед ...), които характеризират „Saint-Marcellin“ — преобладаващо млечен и умерено солен.

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

Пълномаслено краве масло, нестандартизирано по отношение на съдържанието на мазнини и протеини и с произход от географския район.

Млякото трябва да се използва сурово или термизирано, което изключва пастьоризацията. „Saint-Marcellin“ е сирене, произхождащо от местна традиция, която е възникнала в район, ориентиран към отглеждането на млекодайни крави. Млякото, използвано за сиреното, винаги е било произвеждано в стопанствата на географския район. Неговата известност се дължи на полезното взаимодействие между производителите на качествено мляко, използващи територията и нейния потенциал, и производителите на сирене, поддържащи традиционните местни знания и умения.

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

Географският район на производство се характеризира със значителни фуражни площи. Местните животновъди естествено винаги са предпочитали да използват тези местни ресурси, които допринасят за характеристиките на „Saint-Marcellin“. Те отреждат специално място на тревата и по-специално на сеното при храненето на животните и ограничават допълващите фуражи, за да запазят животновъдството традиционно.

Критериите, приложими към фуражите за млекодайните крави, са:

- автономност на храненето: поне 80 % от сухото вещество в общата годишна дажба трябва да е от географския район,
- тревата във всичките си форми представлява поне 50 % от сухото вещество в основната годишна дажба,
- сеното през четирите зимни месеца (декември, януари, февруари, март) представлява 15 % от сухото вещество в основната дажба,
- разрешените допълващи фуражи представляват най-много 30 % от сухото вещество в общата годишна дажба. В този контекст, разрешените допълващи фуражи са: семена и странични продукти от зърнени, маслодайни и протеинови култури, отпадъци от преработката на орехи и сушени бобови растения. Разрешени са следните добавки в размер до 10 %: суроватка, картофи и други грудкови растения, пулп от сушено захарно цвекло, меласа, хранителни добавки: минерали, витамини, микроелементи, бикарбонат, сол.

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

Всички етапи, свързани с производството на мляко, преработката и зреенето на „Saint-Marcellin“ трябва да се извършват в определения географски район.

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

Няма

3.7. *Специфични правила за етикетироване:*

Освен задължителните указания, предвидени в правилата за етикетироване на сирената, етикетът на всяко сирене съдържа:

- наименованието „Saint-Marcellin“,
- цеха на преработка,
- логото на ЗГУ на Европейския съюз и/или текста „Защитено географско указание“.

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

Географският район на производство на „Saint-Marcellin“ е разположен на източния бряг на река Рона и стига до масива Vercors. Негов център се явява община „Saint-Marcellin“ (в Isère), откъдето идва наименованието на продукта и в която се е осъществило първоначалното пускане на пазара на сиренето „Saint-Marcellin“. Районът е определен съгласно исторически критерии (плюска на производството на „Saint-Marcellin“ и търговията с него) и географски критерии (съответствие на ландшафта и на използването на околната среда).

Географският район се състои от следните кантони:

В департамент Drôme:

- целите кантони: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère 1er et 2ème cantons, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- кантон Bourg-de-Péage с изключение на общините Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- кантон Chabeuil: единствено общините (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus,
- кантон Crest-Nord: единствено общините Omblèze, Plan-de-Baix,
- кантон (Le) Grand-Serre: единствено общините Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- кантон Saint-Vallier: единствено общините Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août, Saint-Uze,

В департамента Isère:

- кантоните: (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,
- кантон Saint-Jean-de-Bournay: единствено общините Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc,
- кантон Saint-Laurent-du-Pont с изключение на общините Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- кантон Fontaine-Sassenage: единствено община Veurey-Voroize,
- кантон (La) Tour-du-Pin: единствено общините Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- кантон Villard-de-Lans с изключение на общините Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte,
- кантон Voiron: с изключение на община Voreppe,

В департамента Savoie:

- кантон (Le) Pont-de-Beauvoisin: единствено общините Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel,
- кантон Saint-Genix-sur-Guiers с изключение на общините Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Природни фактори

Територията на „Saint-Marcellin“ е част от района на Bas Dauphiné между равнините на Lyonnais и варовиковите планини на Chartreuse и западния Vercors. Образуван е от терциерни хълмове и плата, пресечени от обширни долини и заобиколени от планински области на изток. Наблюдава се постепенен преход между планината и равнината, между Алпите и Прованса.

Климатът е основно умерен и нископланински със средни температури между 9 и 11 °C и валежи между 800 и 1 100 mm.

Тази област се характеризира с ветрове с основно направление север-юг, които са оставили своя отпечатък върху историята и културата на производителите и преработвателите. Този вятър позволява сушенето както на орехите и тютюна, така и на сиренето и оказва въздействие върху местната архитектура. Това е насърчило първоначалното създаване и установяване на мандри по цялото протежение на тази територия. Те са се запазили от години насам.

Човешки фактори

Територията на „Saint-Marcellin“ е предимно селска и със земеделска насоченост с висок процент на ливади (фуражна площ, представляваща 40—80 % от използваемата земеделска площ). Тук се отглеждат смесени култури и се осъществява животновъдство, чиито типични представители са овощните градини (по-специално орехите, които раждат ЗНП „noix de Grenoble“) и млекопроизводството.

Сиренето, наричано първоначално „tomme“ и произвеждано в стопанствата, естествено се отъждествява с град „Saint-Marcellin“, където от XV век се е провеждал най-важният пазар в района.

Сушенето на сирената, орехите (и тютюна) е било подпомагано от характерните за територията ветрове, което обяснява наличието на сушилни за орехи в цялата област. Сушилните за орехи въпреки са можели да се използват за сушене на сирена, подредени в окачени на открито кошници — „tommiers“.

От 1870 г. събирачи, наречени „coquetiers“, редовно обикаляли стопанствата на определени дати. Те започнали да доставят това сирене на големите съседни центрове: Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon, които още оттогава са много големи потребители. Селяните, насърчени от това, започнали да произвеждат още повече сирене, като развили по този начин търговското предлагане на „Saint-Marcellin“.

През 20-те години на XX век бившите събирачи развили производството на сирене с техника, произхождаща от стопанствата (млечна извара, използване на идентични цецилки за сирене ...). Така в района на „Saint-Marcellin“ се появяват първите мандри и след това се установява първото официално определение на „Saint-Marcellin“.

Секторът на производство на „Saint-Marcellin“ още отрано се опитва да се организира и да защити продукта. Първо през 1971 г. се създава Съюзът на производителите на „Saint-Marcellin“, а след това през 1994 г. се създава Междупрофесионалният комитет на „Saint-Marcellin“, който включва също млекопроизводителите и земеделските производители. Оттогава целият сектор участва в насърчаването на производството и търговската реализация на „Saint-Marcellin“, подобряването на качеството и въвеждането на защитено наименование.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

Характерни особености на сиренето

„Saint-Marcellin“ е сирене с малък размер, със следните характеристики — форма на диск със закръглени ръбове, диаметър около 7 cm, минимално тегло 80 грама и височина около 2 cm.

На външен вид неговата коричка, която понякога е леко нагъната, е в голяма степен или изцяло покрита с бели, бежови до сиво-сини плесени.

При разрязване структурата му с кремав цвят е гладка и хомогенна. В устата коричката се усеща съвсем леко. Мекият „Saint-Marcellin“ се отличава с топяща се структура, а сухият „Saint-Marcellin“ — с твърда.

Неговият неподправен вкус притежава уравновесен набор от аромати (на плодове, на мед ...), които характеризират „Saint-Marcellin“ — преобладаващо млечен и умерено солени.

Традиционни знания и умения

При храненето на млечното стадо се отделя важно място на местните фуражи и особено на тревата по-специално чрез минимално времетраене на пашата от 180 дни годишно на големи площи (натоварването на стопанствата се ограничава до 1,4 ЖЕ/ha). Тези разпоредби целят да гарантират високо качество на използваното мляко.

То се подлага само на ограничена термична обработка (пастеризацията не е позволена) и не е стандартизирано с цел да се запазят всичките му първоначални качества и да се позволи на „Saint-Marcellin“ да изрази своето ароматно богатство.

„Saint-Marcellin“ придобива своята идентичност и характер благодарение на една специална техника за преработка, наследена от миналото. От една леко посолена млечна извара, която не се пресова или бие, а се изсушава и зрее, се получават специфичните органолептични характеристики на „Saint-Marcellin“.

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):

Връзката с произхода на „Saint-Marcellin“ се основава на неговата слава, на специфичните характеристики на сиренето, както и върху традиционни знания и умения.

Производството на „Saint-Marcellin“ почива на исторически животновъдни практики (смесени култури – животновъдство) и преработка, които са тясно свързани с природната среда:

- важно място на пашата и местните фуражи в храненето на животните благодарение на големите фуражни площи в географския район,
- наличие на ветрове в географския район, което е обусловило традицията за консервиране на сирената чрез сушене и зреене.

Всички тези условия са благоприятствали развитието на производството на малки сирена, отрано възприели названието „Saint-Marcellin“ (XV век) от името на основния пазар навремето. „Saint-Marcellin“ се споменава за първи път в счетоводните книжа на Луи XI (XV век).

От 1935 г. сиренето „Saint-Marcellin“ е официално описано във Франция по искане на стопанските субекти в района. Определението става регламентирано през 1942 г., а след това се изменя многократно. От 1980 г. то отговаря на сегашната спецификация: „диаметър от около 70 милиметра, с височина 20—25 милиметра, с минимално тегло 80 грама, произведено с подсирено краве мляко, с мека консистенция, не е бито или пресовано, леко солено, без добавяне на подправки, аромати, (...)“. Определението е позволило контролираното развитие на производството на „Saint-Marcellin“.

Празникът на „Saint-Marcellin“, както и музеят на „Saint-Marcellin“ и участието на Комитета на „Saint-Marcellin“ в местните и националните земеделски събития са позволили да се поддържа репутацията на продукта.

Сегашната репутация на „Saint-Marcellin“ се потвърждава от присъствието му в много гастрономични менюта в ресторантите на Dauphiné и в съседните градове (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne): то може да е част от платото сирена или да се предлага горещо върху салати, в продукти от многолистно тесто или в огретени ... Прегледът на френското кулинарно наследство (изд. Rhône-Alpes) от 1995 г. потвърждава тази репутация и посвещава цяла статия на „Saint-Marcellin“.

Понастоящем наименованието „Saint-Marcellin“ широко се използва от седемте мандри в района на производство, което се потвърждава от предоставените етикети, и е общоизвестно на регионално и по-високо равнище. През 2008 г. производството възлизаше на 35,5 милиона сирена с етикет „Saint-Marcellin“.

Древната история на това сирене и неговото ранно определение са позволили то да се развие без да загуби идентичността си. Днес благодарение на съгласуваността на сектора и на неговото свързване с територията, както и на местните знания и умения, репутацията на „Saint-Marcellin“ е добре утвърдена на национално равнище, въпреки че производството се извършва предимно в района на неговата поява.

Препратка към публикуваната спецификация:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>