

**Публикация на заявление 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**

(2013/C 77/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за промяна в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРОМЯНА

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>**

**ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ПРОМЯНА СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9**

**„STELVIO“/„STILFSER“**

**ЕО №: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012**

**ЗГУ ( ) ЗНП ( X )**

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

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Други (посочете какви)

**2. Вид промяна (промени):**

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

**3. Промяна (промени):**

Член 3 — Описание на производствения процес

3.3.2. Отменена е първоначалната забрана за използването за храна на добитък на продукти, съдържащи царевичен силаж. Това правило най-вероятно е било установено в резултат на недоразумение, тъй като царевичният силаж от десетилетия се използва и се цени в посочената област поради

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

голямата си стабилност. Разпоредбата, в която се казва, че „не са разрешени продукти, които съдържат царевичен силаж“, следователно се заменя с „не са разрешени продукти, които съдържат царевичен силаж, добит извън определената в член 2 област“.

#### Член 4 — Характеристики на преработката

- 4.1. По време на началния етап на съхранение температурата на охлаждане на млякото, предназначено за преработка, бе посочена като варираща „до температура между 6 и 9 °C“, което оставяше неяснота по отношение на прилагането. Границата на охлаждане бе приведена в съответствие с текущите най-добри практики и ще бъде променена на „температура, не по-ниска от 4 °C“, което представлява много по-ясно указание.

В първоначалния вид на правилата се заявяваше също, че предварителният процес на охлаждане има максимална продължителност от 25 часа. При посочените по-горе условия тази продължителност е заменена с нова: „максимум 48 часа“. В този контекст изглежда е нужно да се предостави допълнително време, най-вече защото млякото, събрано през уикендите, също трябва да бъде преработено (продължителността не е от голямо значение по отношение на посочените температурни условия).

И накрая, в настоящата спецификация се заявява, че млякото трябва да се изпраща за подсирване в рамките на 48 часа от момента на издождането. С оглед на предишните корекции, предложени за този етап, и вземайки отново предвид текущите добри практики, срокът за изпращане на млякото за подсирване трябва да се промени на по-реалистичното „в рамките на 72 часа от момента на събирането на млякото“. Към това трябва да се добави и фактът, че за производителите на сирене само на теория е възможно да спазват изискванията за документиране и проверка на първоначалния срок, започващ „от момента на издождането“, тъй като те няма как да знаят точното време на издождането.

- 4.2.1. Описанието на процеса за намаляване на съдържанието на мазнина чрез използването на сепаратор остава актуално, но се допълва от възможността да бъде извършен и предварителен процес на бактофугация. Този процес е от значение само за безопасността на продукта и обикновено се извършва преди отделянето на мазнината, за да се елиминират соматичните клетки, за които се знае, че възпрепятстват правилното протичане на процеса на узряване. Следователно промяната се изразява в добавянето на клаузата „евентуално пречистено чрез бактофугация“ в описанието на процеса на намаляване на съдържанието на мазнина във въпросното мляко.
- 4.2.2. По-добре и по-точно е описана топлинната обработка на млякото. Поради това, макар и вече посочените температурни условия (72 °C) да не се променят, позоваването на продължителността се променя на „не по-малко от 3 секунди“ в замяна на предходната формулировка „срок, не по-дълъг от 2—3 секунди“, която бе в разрез с обичайно използвания процес.
- 4.2.5. Времето, в рамките на което трябва да се добави сирещето, първоначално бе определено на 50—60 минути след обогатяването с млечни ферменти. Това бе променено на по-подходящото „в рамките на 85 минути“ след обогатяването с млечни ферменти. Съответно момента на извършването на тази стъпка ще бъде по-ясно определен и в по-голяма степен ще съответства на добрите практики и на свързаните с преработката изисквания, които зависят от сезонните промени в узряването на млякото.

Що се отнася до сирещето, първоначалното изискване „сирещето да бъде произведено в областта по традиционен метод“ се изменя на „сирещето да бъде произведено по традиционен метод“. Тази промяна се наложи по технически причини, свързани с трудността за производителите да получат необходимото сиреще за производството на „Stelvio/Stilfser“ в пределите на провинция Болцано. Промяната разширява района на производство на сирещето и гарантира спазването на присъщите му характеристики, които са предвидени в спецификацията още от самото начало.

Необходимо бе в изречението, което гласи „Това нагряване (т.е. на сместа, намираща се в процес на преработка) се извършва чрез добавянето на топла вода (50—70 °C) в изисквания обем...“ да бъдат направени някои уточнения по отношение на действителните начини, както традиционни, така и съвременни, за регулиране на температурата на този етап. То бе съответно изменено и формулирано по-подробно по следния начин: „Това нагряване се извършва чрез добавянето на топла вода (поддържана на 45—70 °C, след като е достигнала до температура от най-малко 50 °C) в изисквания обем“. По този начин правилото е по-ясно и по-последователно.

И накрая, разпоредбата относно продължителността на процеса на подсирване, която гласи: „Продължителността на процеса, от добавянето на сирището до изцеждането на маса или в съд, следва да отнеме средно около 80—90 минути“ се изменя с цел да се уточни обвързващото ѝ естество. Тя е разяснена, както следва: „Продължителността на процеса, от добавянето на сирището до изцеждането на маса или в съд, трае обикновено около 80—90 минути и не трябва да надвишава 110 минути“.

- 4.2.6. Продължителността на процеса на осоляване се регулира, както следва: „Обработката трае 36—48 часа“. С оглед на по-доброто дефиниране на традиционния метод и уточняването на свързаните с него параметри, както и поради настоящия стремеж да се намали количеството на сол в храните като цяло, тази разпоредба е изменена, както следва: „Обработката [т.е. осоляването] трае не повече от 48 часа“, като останалото остава непроменено. Премахването на минималната продължителност на осоляването позволява адаптирането с текущото развитие на процеса в контекста на промяната на целите в областта на здравеопазването. Премахва се изискването за спазване на минимална продължителност — времето се отразява върху резултатите от процеса — и се дава възможност тази продължителност за в бъдеще да бъде съкратена още повече, без да се нарушават органолептичните характеристики на продукта.
- 4.2.7. С узряването на сиренето от външната му страна се оформя слой с променлив цвят, който се дължи на разпространението на бактериални шамове, характерно за местната микрофлора на отгледаните с тази цел култури. Във връзка с това бе счетено за нужно описанието на взаимодействащите фактори да се допълни чрез създаването на разпоредба за добавянето на естествена мая, благоприятстваща намаляването на киселинното съдържание в коричката — процес, необходим по традиция за предизвикване на желаното разпространение. Ето защо след „разпространение на тези местни шамове“ се добавя изречението: „Естествена мая може да бъде добавена с цел намаляването на киселинното съдържание в коричката“.

Дефиницията по отношение на продължителността на периода на узряване бе субективна и по-скоро приблизителна, като гласеше: „шестдесетия ден на продукта, считано от края на фазата на осоляване“. С цел продължителността на този период да се уточни по-добре бе предпочетена по-ясна дефиниция, която в по-голяма степен съответства на практиката и позволява недвусмислено и точно определено указание, а именно: „...считано от поставянето на продукта в калъп“.

## Член 5 — Характеристики на готовия продукт

В описанието на готовия продукт бяха направени следните несъществени промени:

Преишната формулировка „срок: най-малко 60 дни узряване“ бе заменена с по-ясната и точна формулировка: „узряване: в продължение на най-малко 60 дни“ (което представлява промяна само от лингвистична гледна точка).

Процентното ограничение на мазнина в сух екстракт в първоначалния текст бе неточно поради явна типографска грешка в сравнение с други публикувани текстове и бе коригирано, както следва:

съдържание на мазнини в сухото вещество: „> 50 %“ (вместо „< 50 %“)

Диаметърът и височината на сиренето са променени, както следва:

Характеристика	Първоначални размери	Изменени размери
Диаметър	36—38 cm	34—38 cm
Височина	8—10 cm	8—11 cm

Целта на измененията е да отразят по-добре неизбежните, макар и ограничени различия в размерите на всяко индивидуално сирене в края на един нормално протичащ и съответстващ естествен процес на узряване, които се дължат на свиването на калъпа поради евентуални различия в конфигурацията и недостатъчно слягане на дъното и стените му.

## Член 8 — Контрол

Съгласно действащите инструкции този член бе допълнен с цялата необходима информация за контролния орган и данните за контакт с него.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(3)</sup>

„STELVIO“/„STILFSER“

ЕО №: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

ЗГУ ( ) ЗНП ( X )

1. **Наименование:**

Наименованието „Stelvio“/„Stilfser“ бе вписано като защитено наименование за произход (ЗНП) в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания с Регламент (ЕО) № 148/2007 на Комисията от 15 февруари 2007 г. публикуван в Официален вестник L 46/2007.

2. **Държава-членка или трета държава:**

Италия

3. **Описание на земеделския или хранителен продукт:**3.1. **Вид продукт:**

Клас 1.3 — Сирена

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:**

Готовото за консумация сирене „Stelvio“ или „Stilfser“, чийто период на узряване е бил най-малко шестдесет дни, има цилиндрична форма с плоски или почти плоски страни и права или леко вдлъбната долна част. Размерите на сиренето са следните: тегло между 8 и 10 kg, диаметър между 34 и 38 cm и височина между 8 и 11 cm. Съдържанието на мазнини в сухото вещество е поне 50 %, а съдържанието на влага не надвишава 44 %. Коричката трябва да бъде с жълто-оранжев или оранжево-кафяв цвят. Вътрешната част на сиренето е с компактна структура и мека и еластична консистенция. Тя е с бледожълт до сламеножълт цвят и неравни по големина дупки с малък до среден размер.

Сиренето „Stelvio“ или „Stilfser“ се продава под формата на пита или на резени и се пуска на пазара с етикет за наименование за произход.

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

Сиренето „Stelvio“ или „Stilfser“ се приготвя от краве мляко, получено в определения географски район от добитък, хранен основно с фуражи, отгледани в определения географски район, и съдържанието му на протеини е над 3,10 %. Млякото може да бъде леко обезмаслено с цел съдържанието на мазнина в него да остане в границата между 3,45 % и 3,6 %.

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

По време на пребиваването си в планински пасища кравите се хранят основно с прясна трева, а докато са в обор, основната им дажба, на свободен достъп и максимум 15 kg на глава добитък, се състои от сено и силаж от треви, окосени в определения географски район. Разрешена е употребата на царевичен силаж, добит в определения географски район; сух фураж; ечемик, ръж, тритикале, пшеница, овес и царевича, под формата на продукти или субпродукти или — по отношение на първите пет — на слама. Възможна е също употребата на маслодайни семена под формата на продукти и субпродукти, както следва: генетично немодифицирана соя, рапица, ленено семе и слънчоглед, включително частично

<sup>(3)</sup> Виж бележка под линия на стр. 2.

или изцяло обелен; изсушен пулп от цвекло; малц и сушени джибри; цвекло; картофи; бирена мая; меласи; рожкови; млечни продукти на прах; аминокиселини и ценни белтъчини, непроизлизащи от протеолиза; растителни мазнини.

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

Всички операции, описани в спецификацията и в настоящия документ, трябва да се извършват в географския район, указан в точка 4 по-долу — от отглеждането на добитъка и доенето, събирането и преработката на млякото до подсирването и узряването на сиренето.

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

Цялата пита сирене се разрязва на отделни парчета едва след поставянето на етикет за наименование за произход. Сиренето „Stelvio“ или „Stilfser“ може да бъде пакетирано и питата може да бъде разрязана на отделни парчета и извън определения географски район. Отделните парчета сирене „Stelvio“ или „Stilfser“ се продават с етикет за наименование за произход или със самозалепващ се етикет, поставен върху опаковката и/или с опаковка, на която предварително е отпечатано защитеното наименование за произход „Stelvio“ или „Stilfser“.

3.7. Специфични правила по отношение на етикетирването:

Сиренето „Stelvio“ или „Stilfser“, което се продава на цели пити, носи етикет за наименование за произход — който се поставя едва след като сиренето е преминало през период на узряване от 60 дни — и печат, указващ партидата, датата на производство и кода на производителя.

Продуктите за продажба носят специалния етикет, указващ наименованието за произход.

Етикетът с наименованието за произход се състои от думите „Stilfser-Stelvio“, изписани в червено.

4. Кратко определение на географския район:

Определеният за сиренето „Stelvio“ или „Stilfser“ географски район, където трябва да се извършват всички действия по отглеждането и доенето на добитъка, събирането и преработката на млякото и подсирването и узряването на сиренето, е съставен от следните зони в Автономна провинция Болцано: Val Venosta, Burggraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco и цялата община Болцано. Тези зони включват административната територия и територията съгласно кадастъра на 84 общини.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфични характеристики на географския район:

Сиренето „Stelvio“ или „Stilfser“, произвеждано по традиция в посочения в спецификацията географски район, е запазило през годините специфични характеристики, наследени от алпийската околна среда в планинския резерват Stelvio-Stilfser, който е основният му производствен район и следователно е дал името си на продукта. Хомогенните климатични и почвени условия в алпийския район Alto Adige оказват влияние върху естеството на фуража, използван като основна храна при кравите, а оттам и върху сиренето, произведено във въпросната област от млякото им.

Някои исторически текстове описват тревата на алпийските пасища (marbl и maðaun), която е спомогнала за подобряването на качеството на произведеното мляко. Специфичните природни и климатични условия в определения географски район са свързани с неговите планински характеристики, които винаги са се отличавали с животновъдни стопанства (masi), разположени на височина между 500 и 2 000 метра. Тези условия се намират във взаимодействие с местната микрофлора по време на процеса на узряване. Тези изключителни и неповторими фактори на околната среда, както и развитието през годините на традиционния начин на производство, придават на сиренето със защитено наименование на произход „Stelvio“ или „Stilfser“ специфични характеристики, които го превръщат в уникален, отличаващ се продукт, изцяло белязан от местните териториални особености.

5.2. Специфични характеристики на продукта:

Продуктът притежава и други оригинални характеристики, освен посочените в точка 3.2, които могат да бъдат резюмирани, както следва:

— цвят на коричката: вариращ от жълто-оранжево до оранжево-кафяво,

- вкус: ароматен и ясно изразен, понякога лютив,
- съдържание на мазнини в сухото вещество: 50 % или повече.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфични качества, репутация или други характеристики на продукта (за ЗГУ):

По време на пребиваването си на планинските пасища кравите се хранят основно с прясна трева, а докато са в обор, основната им дажба се състои от сено и силаж от треви, окосени в определения географски район; освен това се използва само мляко, произведено във въпросния район. Планинската природа и почва на този регион, както и естеството на специфичните алпийски треви и местна микрофлора с нейните различни бактериални шамове, използвани при преработката, придават на процеса на узряване на сиренето някои уникални отличителни черти, които спомагат за оформянето на неговия несравним органолептичен профил. Тези фактори играят важна роля както в оцветяването на коричката на продукта, така и за получаването на неповторимия му вкус и аромат. Освен това цялостният хранителен режим на добитъка допринася за по-скоро високото съдържание на мазнини в сухото вещество.

Изброените по-горе фактори могат да бъдат проследени през годините в източници, датиращи от ранното Средновековие; те са се утвърдили посредством обичаите и местните традиционни институции като стопанствата *maso*, за което свидетелства описанието на продукта и на производствения му процес във фабрика за сирене в Stilf (Stelvio) през 1914 г. Всичко това е довело до значителни икономически ползи в посочения географски район. В спецификацията тези фактори стават задължителни чрез налагането както за животновъдите, така и за преработвателите на изисквания, които трябва да се документират посредством специфични вписвания и данни, системи за идентификация за всеки отделен стопански субект в района и водене на специфична документация относно преработката, производството и разпределението на наименованията.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за промяна на „Stelvio“/„Stilfser“ в *Официален вестник на Република Италия*, бр. 218 от 19 септември 2011 г.

Пълният текст на продуктовата спецификация ще намерите на следната интернет страница:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

на началната страница на Министерство на земеделието, храните и горската политика (<http://www.politicheagricole.it>), където директен достъп до документа се получава чрез опцията „Qualità e sicurezza“ (в горния десен ъгъл на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---

<sup>(4)</sup> Виж бележка под линия на стр. 2.