

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2018/C 187/07)

Европейската комисия одобри настоящото заявление за несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНО ИЗМЕНЕНИЕ

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾

„COMTÉ“

ЕС №: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

ЗНП (X) ЗГУ () ХТСХ ()

1. Група заявител и законен интерес

Наименование: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)
Адрес: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
FRANCE

Тел. +33 384372351
Адрес за електронна поща: cigc@comte.com

CIGC се състои от млекопроизводители, преработватели и майстори по зреенето от веригата за производство на ЗНП „Comté“ и поради това има право да подаде настоящото заявление.

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

- Описание на продукта
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етиктиране
- Друго: [Редакционни изменения: „Географски район“, „Информация относно инспекционния орган“]

4. Вид на изменението/измененията

- Изменение в продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

⁽²⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което се изисква изменение на публикувания единен документ.
- Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ.
- Изменение в продуктовата спецификация на регистрирана ХТСХ, което следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Глава 5. „Описание на метода на производство на продукта“

Подглава 5.1.18 „Доене“:

Разпоредбата от действащата спецификация: „Доенето трябва да се извършва два пъти на ден — сутрин и вечер, по едно и също време; поради това не е възможно доене чрез самообслужване на животното.“ се заменя със следното: „Доенето трябва да се извършва два пъти на ден — сутрин и вечер, по едно и също време; поради това не е възможно доене чрез самообслужване на животното. Доилните работи са забранени.“

Съдържащата се в действащата спецификация разпоредба, която гласи „Не е възможно доене чрез самообслужване на животното“, има за цел да се запазят знанията и опитът, както и репутацията на ЗНП „Comté“. Към датата на формулиране на разпоредбата от действащата спецификация, когато са се появили първите прототипи на доилни работи, разпоредбата не е могла да бъде по-конкретна. Днес се оказва по-добре да се забранят изрично доилните работи.

Всъщност на равнището на знанията и опита всеки етап от метода на производство на „Comté“ е свързан с конкретно действие:

- доене, извършвано от земеделския стопанин,
- отстраняване на суроватката от ваната, извършвано от сиренаря,
- сортиране на питите сирене, извършвано от майстора по зреенето.

Доенето с цел производство на сирене от сурово мляко изисква от животновъда специфични знания и опит. В тази критична фаза от производствения процес целта е да се запази флората в суровото мляко. С оглед на това, само животновъдът е способен да определи във всеки отделен случай метода за почистване на млечните папили, за да гарантира получаването на мляко, позволяващо му да прояви целия си потенциал, от който води началото си типичният характер на сиренето. Освен това доенето е специален момент, в който благодарение на своето присъствие животновъдът е в състояние да следи здравния статус на стадото си, да открива леки признаци в поведението на животните и така да взема мерки, преди да са възникнали проблеми.

Ето защо използването на доилен робот би застрашило отчасти принципа за производство на „Comté“ на базата на традиционни знания и опит, гарантиращи характерния за „Comté“ типичен характер.

Освен това тази формулировка дава възможност за по-добро разбиране на производствените условия от страна на оператора, както и за улесняване на контрола.

Друго: актуализирани формулировки

В рубриката „Определение на географския район“ списъкът на общините, включени в състава на географския район, е актуализиран поради сливането на някои общини, като границите остават същите.

Актуализирана е рубриката „Информация относно инспекционния орган“:

- Посочени са наименованието и координатите за връзка с компетентната служба на държавата членка.
- Наименованието и координатите за връзка със сертифициращия орган са заменени със следното: „В съответствие с разпоредбите на член 37 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 проверката за съответствие със спецификацията преди пускането на пазара се извършва от орган за сертифициране на продукти, като неговото име и координати за връзка са на разположение на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.“

Единен документ:

В публикувания единен документ формулировката на описанието на географския район е актуализирана поради изменението на границите на някои кантони, без да се изменят границите на географския район.

6. Актуализирана спецификация на продукта (само за ЗНП и ЗГУ)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„COMTÉ“

ЕС №: PDO-FR-0116-AM02 — 5.10.2017

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования**

„Comté“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

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

Сиренето „Comté“ се произвежда от краве мляко, използвано в сурово състояние. Това е сирене с подложена на топлинна обработка вътрешност, пресована и осолена на повърхността или в саламура. Към момента на предлагането му на пазара след период на зреене от най-малко 120 дни сиренето има вътрешност с цвят от слонова кост до жълт, обикновено с „дупки“, които могат да достигнат размерите на малка череша.

„Comté“ съдържа най-малко 45 g и най-много 54 g мазнини на 100 g сирене след пълно изсушаване и има съдържание на сухо вещество, не по-малко от 62 g на 100 g сирене. Съдържанието на сол е не по-малко от 0,6 g натриев хлорид на 100 g сирене. Влажността на обезмасленото сирене е не повече от 54 %.

„Comté“ се представя на потребителя във вид на пита с тегло 32—45 kg, диаметър 55—75 cm, права или леко изпъкнала странична стена с височина 8—13 cm, обтрита, твърда и зърнеста кора със златистожълт до кафяв цвят. Дебелината в центъра на питата е равна на не повече от 1,4 пъти височината на страничната стена.

„Comté“ може също да се представя на потребителя опаковано във вид на разфасовки или в настърган вид.

Вкусът на „Comté“ е комплексен. Макар че общите сетивни възприятия при всички пити са едни и същи, може да се каже, че няма две напълно еднакви пити „Comté“. В „Comté“ е установено присъствието на шест големи семейства аромати (плодови, млечни, на печено, растителни, животински, на подправки), които обхващат повече от 90 нюанса.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Млякото произхожда от млечно стадо крави от породата „Montbéliarde“ (породен тип 46) или от породата „Simmental française“ (породен тип 35), или от продукти от кръстосването на тези две породи със сертифициран произход.

Млякото се събира от площ с диаметър най-много 25 km. Като ограничава продължителността на транспорта, тази разпоредба предпазва млякото от влошаване на структурата му. По този начин тя дава възможност млякото да се преработва в предвидените от спецификацията условия (сурово мляко), чиято цел е да благоприятстват развитието на ендогенната млечна флора.

За да се запазят качеството и специфичните характеристики на продукта, млекопроизводителността от хектар потенциална фуражна площ е ограничена.

По отношение на използването на млякото, за да се гарантира качеството на продукта, максималният капацитет на ваните е ограничен до производството на най-много 12 пити сирене от вана. За период от 24 часа в една и съща вана могат да се извършват не повече от три производствени цикъла.

За да се гарантира тясна връзка между района на производство и продукта чрез типичен за географския район хранителен режим, допълващите фуражи са ограничени до 1 800 kg на млечна крава годишно. В рамките на стопанството действително използваната тревна площ е равна най-малко на 1 ha на млечна крава. Извеждането на паша е задължително винаги когато климатичните условия, носещата способност на почвите и наличието на трева го позволяват. Съвкупността от тези разпоредби означава, че най-малко 70 % от храната на стадото произхождат от географския район. Основната дажба на млечните крави произхожда изцяло от географския район.

За да се съхрани традиционната практика на извеждане на паша, производствените системи, при които храненето се извършва единствено на ясла през вегетационния период, са забранени, като пашата остава преобладаващата практика.

Ферментиралите фуражи, силажирани или не, са забранени в храненето на млечното стадо през цялата година поради свързаните с тези практики технологични рискове при производството и зреенето на сиренето.

За да се запази традиционният характер на храненето, в храната на млечното стадо са разрешени само суровини и допълващи фуражи, получени от продукти, които не са генетично модифицирани.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Производството на млякото и производството и зреенето на сиренето се извършват в географския район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Операцията по нарязване и опаковане на разфасовките от сирене „Comté“ представлява продължение на зреенето. Тази операция изисква специфични знания и опит и има пряк и безспорен ефект върху качеството на продукта, тъй като питите трябва да се сортират, за да се отстранят онези от тях, които може да не са подходящи за предварителна опаковка. Тези условия дават възможност да се спазят в най-пълна степен оптималните условия за съхранение на сиренето извън представянето му под формата на пити и да се гарантира на потребителите физическата и органолептичната автентичност на сиренето „Comté“.

По тези причини е обосновано в случай на предварителна опаковка нарязването и/или настъргването да се извършват в географския район.

При предварителната опаковка:

- питите могат да бъдат нарязани в максимален срок от петнадесет дни след извеждането им от избата за зреене. През това време те се съхраняват при температура 4 °С—8 °С и влажност най-малко 85 %.
- разфасовките с единично тегло под 40 g и предназначени за настъргване разфасовки могат да бъдат с отстранена кора. При прекалено влажна или с влошено качество кора отстраняването ѝ се извършва веднага след нарязването. При кора в добро състояние отстраняването ѝ се извършва в срок от 8 часа след първото нарязване. Парчетата с отстранена кора могат да се съхраняват на въздух не повече от 72 часа; след този срок те се опаковат във вакуум. Срокът на съхранение във вакуум не може да надвишава 15 дни.
- на линията за рязане и опаковане не се извършват едновременно никакви операции, свързани с друг продукт, освен сиренето с наименование „Comté“.

Нарязването и настъргването са възможни и извън географския район, ако се извършват пред потребителя.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Етикетът на всяка пита сирене, която носи защитеното наименование за произход „Comté“, съдържа наименованието, изписано с букви, чиито размери са равни най-малко на две трети от размерите на най-големите букви, фигуриращи върху етикета.

Етикетът съдържа символа „ЗНП“ на Европейския съюз. Той може да съдържа и обозначението „защитено наименование за произход“.

Производителят, майсторът по зреенето или опаковчикът, извършващ предварително опаковане, отбелязват ясно името и адреса си, който задължително се намира в географския район.

Забранено е използването на всякакви качествени определения или други обозначения, придружаващи посоченото наименование, в етикетите, рекламата, фактурите или търговските документи, с изключение на специалните търговски или фабрични марки.

Питите сирене, продавани под наименованието за произход „Comté“, носят предвидената идентификационна маркировка. Преди напускане на избата за зреене, върху страничната стена на всяка пита се поставя допълнителна маркировъчна лента в зелен или червеникавокафяв цвят. Всяка опакована разфасовка носи логото „Comté clochettes vertes“ със зелени камбанки. При потребителските опаковки е задължително на предната страна да фигурират логото „Comté clochette verte“ със зелени камбанки, както и означението „Comté“, изписано с букви с размери, равни най-малко на две трети от размерите на най-големите букви, в зелен цвят с код Pantone 349С.

Когато питата се продава цяла, тя носи върху страничната си стена, под допълнителната маркировъчна лента, зелена овална казеинова плочка, върху която са отпечатани в черно следните надписи: „France“ (Франция), „Comté“, номерът на производствения цех и месецът на производство. Денят на производство се отбелязва върху казеинова плочка, поставена в близост до зелената казеинова плочка.

4. Кратко определение на географския район

В Ain:

Кантоните Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Кантоните Ambérieu-En-Bugey с изключение на общините Château-Gaillard и Saint-Maurice de Remens; Gex с изключение на общините Sauverny и Versonnex; Hauteville-Lompnes с изключение на община Armix; Saint-Etienne-Du-Bois с изключение на общините Marboz, Cormoz и Beaupont.

Общините Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (само Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois;

В Doubs:

Кантоните Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon

Кантоните Baume-Les-Dames с изключение на общините Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; Maîche с изключение на Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; Valentigney с изключение на общините Bourguignon, Écot, Mandeuve, Mathay.

Общините Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armon, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Verneis-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir;

В Jura:

Целият департамент с изключение на общините Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

В Saône-et-Loire:

Общините Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevestre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

В Haute-Savoie:

Община Challonges, само за 2 парцела.

5. Връзка с географския район

Географската зона се състои от юрската дъга, представляваща съвкупност от варовикови плата, и нейното продължение в една малка част от съседната равнина.

Съответните селскостопански райони се отличават с бедните си почви и с доста високите форми на релефа си, както и с характера на геоложкия си субстрат, състоящ се от варовици и глинести пясъчници.

Цялата зона се характеризира с климат, който е едновременно континентален и северен, с големи температурни амплитуди между отделните сезони, с валежи, които въпреки че са разпределени през цялата година, са значителни през лятото, с ниска средногодишна температура и голям брой мразовити дни.

Средата е планинска или полупланинска, с обилни валежи, чието годишно количество винаги е над 900 mm и често над 1 000 mm. Количеството на валежите е голямо дори в районите с ниска надморска височина и се увеличава към вътрешността на масива. Сезонното разпределение се характеризира с липсата на сух сезон.

Пространството в тази зона е заето от гори и пасища. Специфичните геоложко-климатични условия на района (голямо количество валежи, липса на летни засушавания, ...) са много благоприятни за производството на висококачествена трева. Тези условия дават възможност да се развият естествени ливади с голямо растително богатство (по-специално двуседелни растения) и със специфична, преобладаващо калцифилна (варовиколобува) флора.

В тази подходяща за паша среда извеждането на паша е предпочитан начин за отглеждане на млечните крави винаги когато климатичните условия, носещата способност на почвите и наличието на трева го позволяват. Животновъдите са селектирали породата „Montbéliarde“, която е приспособена към условията на средата и от която са съставени почти всички стада млечни крави в географския район. Запазено е екстензивното използване на ливадите (ограничаване на гъстотата на животните, на азота, на концентрираните фуражи, ...). Освен това в географския район съществува специфична „култура в производството на сирене“. Тази култура, основана на съвместното използване на млякото с цел производството на питейни с големи размери, е довела до възникването на силна солидарност и правила за съвместен живот.

Още през XI век производителите от района се обединявали, за да събират ежедневно млякото, добивано от отделните стада, и да произвеждат една пита с големи размери. И днес млекопроизводителите в преобладаващата си част са организирани в кооперативи и събират произведеното от тях мляко в преработвателен цех, наречен „fruitière“ (мандра).

Традиционните практики при производството на това сирене са се запазили и до днес в отглеждането на животните — чрез стопанисването на пасищата и сушенето на окосената трева, и в сиренарското производство — чрез майсторското определяне на момента за нарязване на сиренината, за нейното разбъркване и загряване, както и за отделянето на сиренината, пресоването и последващото осоляване, предварителното зреене и след това зреенето.

„Comté“ е сирене от сурово краве мляко, с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност, което се представя във вид на голяма пита с диаметър 55—75 cm и има дълъг период на зреене, което го превръща в дълготрайно сирене.

„Comté“ има ограничено съдържание на мазнини, което го отличава от другите сирена с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност.

Вкусът на „Comté“ е комплексен. Макар че общите сетивни възприятия при всички пити са едни и същи, може да се каже, че няма две напълно еднакви пити „Comté“. Установено е присъствието на шест големи семейства аромати (плодови, млечни, на печено, растителни, животински, на подправки), които обхващат повече от 90 нюанса.

Именно в тази трудна среда, където пространството е заето от гори и пасища и е било невъзможно да се разработят други ресурси, се наложили големите пити сирене с твърда вътрешност. За хората, обитаващи тази територия, производството на дълготрайно сирене било единственият начин да приготвят от изобилните количества мляко през лятото годна за съхранение храна, която да може да издържи през дългите зими. Затова животновъдите от района селектирали порода крави, която е особено подходяща за условията на средата и за производството на конкретен вид сирене. Млякото се събирало общо в мандрите („fruitières“), за да се произведе пита с големи размери и дълъг период на съхранение, което давало възможност да се оползотворят богатствата на тази среда извън рамките на района. За избора на вътрешност, подложена на топлинна обработка, изиграло благоприятна роля наличието на изобилни количества дърва за горене в околността.

Характеристиките на ливадите се проявяват във вкуса на сиренето благодарение на специфичните знания и опит през всички етапи от производството на продукта.

На първо място голямото растително богатство, свързано с природната среда на географския район, е много благоприятно за формирането на ароматни съставки в сиренето. Това разнообразие е запазено поради екстензивното използване на ливадите от животновъдите. Тази тясна връзка между растителното разнообразие и богатството от аромати на „Comté“ е доказана и от две научни изследвания, проведени през 1994 г. На равнището на производството ограничаването на процентното съдържание на мазнини дава възможност да се избегнат вкусовете, дължащи се на липолизата, и да се засилят специфичните аромати на „Comté“. Определянето на минимално съдържание на сухо вещество и на максимална влажност в обезмасленото сирене дава възможност да се ограничи излишната вода в сиренето и е благоприятно за проявяването на ароматите. Минималното съдържание на сол също дава възможност за по-добро изразяване на ароматите. Задължителното използване на открити вани позволява да се запази проявата на сиренарските умения, като например майсторството при определяне на момента за нарязване на сиренината или на момента за отделянето ѝ. И накрая, майсторът по зреенето проявява своите знания и опит, като регулира прецизно условията за зреене на всяка партида. Ароматът на сиренето, възникващ в резултат на природните фактори чрез тревата и микробиалната екосистема, придобива завършен вид едва след дълго зреене, за чието успешно осъществяване оказват благоприятно въздействие дъските от смърч, които са особено подходящи за зреенето на „Comté“. Производството на „Comté“ дава възможност да се запазят традиционните селскостопански дейности и до голяма степен участва в поддържането на равновесието на местната икономика.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd