

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата спецификация 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

(2021/C 392/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвет (¹) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„HEUMILCH“/„HAYMILK“/„LATTE FIENO“/„LAIT DE FOIN“/„LECHE DE HENO“

ЕС №: TSG-AT-1035-AM01 – 25 февруари 2021 г.

1. Група заявител и законен интерес

Име на групата: ARGE Heumilch Österreich
Адрес: Grabenweg 68
6020 Innsbruck
ÖSTERREICH
Телефон: +43 512345245
Електронна поща: office@heumilch.at

Декларация относно законния интерес на групата:

Заявлението за изменение се подава от групата производители, подава заявлението за регистрация на „Heumilch“.

Обозначението на наименованието „Heumilch“ на езиците на страните с традиции в производството на „Heumilch“ представлява ангажимент към традиционния метод на производство и към храната с традиционно специфичен характер. Това допринася за укрепването на защитеното наименование „Haymilk“, което е от полза и за групата заявител.

2. Държава членка или трета държава

Австрия

3. Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения

Наименование на продукта

Описание на продукта

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Метод на производство

Друго [да се посочи]

4. **Вид на изменението/измененията**

Изменение на продуктова спецификация на регистрирана ХТСХ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

5. **Изменения**

Добавяне на словенското наименование за „Heumilch“:

В точка „3.1. Наименования за регистрация“ (в продуктова спецификация съгласно образеца в приложение II към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014, понастоящем точка 1. „Наименование/наименования за регистрация“), се добавя словенското наименование за „Haumilk“:

„Heumilch“ (de)/„Haumilk“ (en)/„Latte fieno“ (it)/„Lait de foin“ (fr)/„Leche de heno“ (es)/„Seneno mleko“ (sl)

Основание: Тъй като „Haumilk“ се произвежда в Словения по традиционния метод на производство, посочен в продуктова спецификация, словенското наименование също следва да бъде защитено.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„Heumilch“/„Haumilk“/„Latte fieno“/„Lait de foin“/„Leche de heno“/„Seneno mleko“

ЕС №: TSG-AT-1035-AM01 – 25 февруари 2021 г.

Австрия

1. **Наименование/наименования**

„Heumilch“/„Haumilk“/„Latte fieno“/„Lait de foin“/„Leche de heno“/„Seneno mleko“

2. **Вид продукт**

Клас 1.4. Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти с изключение на масло, и др.)

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът:*

е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Производството на мляко от животни, хранени със сено („Heumilch“), е първоначалната форма на млекопроизводство. Млякото произхожда от животни, отглеждани по традиционен устойчив начин. Основната разлика между обичайното мляко и млякото от животни, хранени със сено и неговия традиционен характер се състои в това, че при производството на „Heumilch“ в традиционната му форма не се използват ферментирани фуражи. Индустриализирането на селското стопанство от 60-те години насам залага все повече на производството на силаци (ферментирани фуражи) поради механизацията, което измества пасищното отглеждане. Освен това правилата съдържат забрана за използването на животни и фуражи, които съгласно действащото законодателство се обозначават като генно модифицирани. Процедурата за хранене е адаптирана, за да отразява сезонните промени: в пролетно-летния сезон на животните се предлагат прясна трева, листа, сено и някои видове разрешени фуражи съгласно точка 4.2; през зимния сезон животните се хранят със сено или други видове фуражи, разрешени съгласно точка 4.2.

3.2. *Наименованието:*

е било използвано традиционно за този специфичен продукт

е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

4. Описание

- 4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Краве мляко в съответствие с приложимото законодателство.

- 4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Heumilch“ се произвежда при традиционни производствени условия, които отговарят на Наредбата за производството на мляко от животни, хранени със сено („Heumilchregulativ“). Този вид мляко се отличава поради забраната за използване на ферментирани фуражи като силажи, както и забраната на животни и фуражи, които се обозначават като генно модифицирани съгласно действащото законодателство.

Наредба за производството на мляко от животни, хранени със сено

„Heumilch“ е мляко от стелни крави, произвеждано от млекопроизводители, които са се ангажирали да спазват изброените по-долу критерии. Забранява се използването на животни или фуражи, които съгласно действащото законодателство следва да се обозначат като генно модифицирани.

Цялото земеделско стопанство се управлява в съответствие с приложимите за производството на „Heumilch“ правила.

- a) То може обаче да е ясно разделено на производствени единици, някои от които не се управляват съгласно тези правила. В този случай трябва да се произведат ясно разграничени продукти.
- b) Когато съгласно буква a) не всички единици на стопанството се управляват съгласно правилата за производството на „Heumilch“, земеделският стопанин трябва да държи животните, използвани в единиците за това производство, отделени от животните, които се използват в другите производствени единици, както и да поддържа подходяща документация за това отделно отглеждане.

Позволени фуражи

- В основната си част храната се състои от трева, бобови растения и билки през пролетно-летния период и сено през зимния период.
- Като допълнителен груб фураж се смятат и позволяват: зелена рапица, зелена царевича, зелена ръж, фуражно цвекло, както и пелети от сено, люцерна и царевича и сходни фуражи.
- Делът на груб фураж в годишната дажба трябва да възлиза на най-малко 75 % от сухата маса.
- Позволени са следните видове зърно в обичайната им търговска форма, както и в смес с трици, пелети и др.: пшеница, ечемик, овес, тритикале, ръж и царевича.
- Следните растения също биха могли да се използват като фураж: фасул, грах, лупина, маслодайни плодове и екстрахиран шрот или къспе.

Забранени фуражи

- Следните видове фуражи са забранени: силаж (ферментирал фураж), мокро сено или ферментирало сено.
- Забранено е храненето със странични продукти от производство на пиво или мъст, дестилация, или други странични продукти на хранително-вкусовата промишленост, напр. мокра пивоварна каша или мокри отпадъци. Изключение: сухи отпадъци и меласа като страничен продукт от производството на захар и сухи протеинови фуражи от зърнопреработването.
- Забранено е храненето на стелните крави с накиснати фуражи.
- Забранено е храненето с фуражи от животински произход (мляко, суроватка, брашна и др.), с изключение на храненето на млади животни с мляко и суроватка.
- Забранено е храненето с отпадъци от градини или плодове, с картофи и уреа.

Условия за торенето

- Върху всички земеделски площи, използвани от доставчика на мляко, е забранено да се хвърлят утайки от отпадъчни води, продукти от такива утайки от общински съоръжения, с изключение на компост от зелени отпадъци.

- Спазва се интервал от 3 седмици между хвърлянето на селскостопански торове и използването на пасищните площи на доставчика на мляко.

Използване на помощни химикали

- Върху всички площи за добив на зелен фураж на доставчика е разрешено само избирателно използване на химични синтетични препарати за растителна защита под ръководството на селскостопански експерти.
- Използването на разрешени препарати за пръскане против мухи в оборите на животните е позволено само в отсъствието на стелните крави.

Забрани за доставка

- Доставката на „Neumilch“ е позволена най-рано на 10-ия ден след отелването.
- При добавянето на крави, хранени преди това със силаж (ферментирал фураж), се спазва период на изчакване от най-малко 14 дни.
- Животни, отглеждани на алпийски пасища, които в обора са били хранени със силаж (ферментирал фураж), трябва или да преминат на хранене без силаж 14 дни преди излизането на алпийското пасище, или млякото им може да се предлага като „Neumilch“ едва след като са прекарвали 14 дни на алпийското пасище (което е собственост на доставчика на „Neumilch“). На алпийското пасище е забранено да се произвежда или използва силаж.

Забрана за използване на генно модифицирани храни и фуражи

- За да се съхрани традиционното производство на „Neumilch“, се забранява използването на животни или фуражи, които съгласно действащото законодателство следва да се обозначат като генно модифицирани.

Други изисквания:

- Забранено е производството и складирането на силаж (ферментирал фураж).
- Забранено е опаковането и съхраняването на каквито и да било кръгли бали във фолио.
- Забранено е производството на мокро или ферментирало сено.

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Специални характеристики

Пасищното мляко се отличава от обичайното краве мляко поради специалните условия на производство, които отговарят на наредбата за „Neumilch“ по точка 4.2.

При изследвания във федералната служба по алпийско млекопроизводство в Rotholz GINZINGER и сътрудници установиха наличието на над 1 000 спори от клостридии на литър в 65 % от пробите на силажно мляко през 1995 и 2001 г. Анализът на млякото, доставяно на голям производител на сирена, показа, че 52 % от пробите съдържат над 10 000 спори клостридии на литър. Изследванията показват, че в 85 % от анализираниите проби на „Neumilch“ това съдържание е под 200 спори на литър, а в 15 % — между 200 и 300. „Neumilch“ има значително по-ниско съдържание на спори на клостридии поради специалния начин на хранене на животните. Така при производството на твърдо сирене от сурово „Neumilch“ се допускат значително по-малко сериозни отклонения във вкуса и дупките.

В рамките на изследователския проект „Въздействие на силажа върху качеството на млякото“ беше изследван вкусът на млякото при хранене със силаж и без силаж (Ginzinger and Tschager, Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft, Rotholz 1993 г.). При 77 % от пробите на мляко, добито при хранене със сено, не бяха установени отклонения във вкуса. При пробите на мляко, добито при хранене със силаж (обичайно мляко), делът на пробите без отклонения във вкуса възлизаше на едва 29 %. При пробите, взети от цистерните за събиране на млякото, също беше установена недвусмислена разлика. При 94 % от пробите на „Neumilch“, добито при хранене без силаж, не бяха установени отклонения във вкуса. При млякото, добито при хранене със силаж, делът на пробите без отклонения възлизаше на едва 45 %.

В дипломна работа в университета във Виена (Schreiner, Seiz, Ginzinger, 2011 г.) беше доказано, че поради храненето със груб фураж на пасищна основа „Neumilch“ има почти двойно по-високо съдържание на омега-3 мастни киселини и свързани линолови киселини в сравнение с обичайното мляко.

Традиционен характер

Производството на „Heumilch“ и по-нататъшната му преработка са толкова стари практики, колкото и отглеждането на млечни крави в селското стопанство (около 5-ти в. пр. Хр.). Още в Средновековието в преалпийския регион и в планините на Тирол в стопанства, наричани „Schwaighöfe“, се е произвеждало сирене от „Heumilch“. Думата „Schwaig“ произлиза от средновисоконемския и означава характерно поселище, но най-вече характерен тип стопанска дейност в алпийския регион. „Schwaighof“ често са били основавани от самите феодали като форма на трайно поселище и са служели като животновъдни стопанства, най-вече за млекопроизводство (особено производство на сирене). В районите Тирол и Залцбург те съществуват доказано от 12-ти век. В планинските райони „Heumilch“ първоначално е обвързано с производството на твърдо сирене от сурово мляко. Още около 1900 г. са въведени предписания (наредби за млякото) за производство на мляко без силаж, годно за производството на твърди сирена. Оттам произлизат наредбите за млякото в австрийските провинции Форарлберг, Тирол и Залцбург, които датират от около 1950 г. През 1975 г. тези наредби за млякото („Milchregulative“) са били хармонизирани и приети от австрийския орган за млекопроизводството като правила за млякото, годно за производството на твърди сирена (вж.: „Bestimmungen über die Übernahme von hartkäsetauglicher Milch“ (Условия за изкупуването на мляко, годно за производство на твърди сирена), Österreichische Milchwirtschaft, том 14, приложение 6, № 23с, от 21 юли 1975 г.). До 1993 г. бившият планов отдел на млекопроизводството в Австрия определяше т.нар. забранени за силаж зони в някои производствени райони, за да опази „Heumilch“ (безсилажно мляко, мляко за производство на твърди сирена) като суровина за производството на сирена от сурово мляко. През 1995 г. забранената за силаж зона за производството на „Heumilch“ беше пропължена чрез специалното указание на Федералното министерство за земеделието, горите, водите и екологията с цел насърчаване на екологосъобразно, екстензивно и опазващо природата селско стопанство (Австрийска програма за екологосъобразно селско стопанство, ÖPUL).

По традиция в алпийските стопанства открай време животните се хранят в съответствие с критериите за производство на „Heumilch“. Още от 1544 г. съществуват отделни документи и свидетелства за производството на сирене в алпийски стопанства, например от Wildschönauer Holzalm в Тирол.

От началото на 80-те години на миналия век има фермери, които произвеждат „Heumilch“ и освен това ръководят стопанствата си съгласно предписанията за биологично/екологично земеделие.