

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за регистриране на наименование 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**

(2022/С 100/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в рамките на три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„Cidre du Perche/Perche“**

**ЕС №: PDO-FR-2648 – 1 декември 2020 г.**

**ЗНП (X) ЗГУ ( )**

**1. Наименование/наименования**

„Cidre du Perche/Perche“

**2. Държава членка или трета държава**

Франция

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

**3.1. Вид продукт**

Клас 1.8 — Други продукти от приложение I към Договора (подправки и др.).

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

„Cidre du Perche/Perche“ е пенлив сайдер, полусух или брют, получен чрез вторична ферментация в бутилка, непастеризиран и негазиран. Той се приготвя от чист сок от специални сортове ябълки за сайдер.

„Cidre du Perche/Perche“ се отличава със своя цвят, който варира от златистожълт до оранжев, своята плътност, вкусовия баланс на сладост, горчивина и киселинност, плодовите нотки, усещането при отпиване за лека горчивина по средата и за свежа нотка накрая.

„Cidre du Perche/Perche“ има следните аналитични характеристики:

- действително алкохолно съдържание по обем по-високо или равно на 3,5 % ;
- общо алкохолно съдържание по обем по-високо или равно на 6 % ;
- съдържание на захар по-голямо или равно на 18 g/l;
- минимално налягане 1,5 бара при 20 °C.

Използваните за приготвянето на „Cidre du Perche/Perche“ ябълки са от разположените в географския район овощни градини.

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

Тези овощни градини са затревени, с изключение на почвата около ствола на дървото (в радиус от 0,30 m или върху ивица от 1,00 m по реда), която може да се плевя.

Площта, на която се отглеждат високостеблени растения, заема най-малко 30 % от общата площ на овощната градина.

В състава на овощните градини са включени следните сортове ябълки за сайдер:

Основни сортове:

<i>Горчиви сортове:</i> Ameret или Améret blanc Fréquin blanc Fréquin long	Fréquin rouge Gringoire Médaille d'or	Tardive de la Sarthe
<i>Горчиво-сладки сортове:</i> Argile grise Argile rouge Bedan или Calotte Binet rouge Bois droit или Drébois	Cartigny Damelot Moulin à vent, Moulin à vent de l'Eure или Moulin à vent petit de l'Eure	Noël des Champs (Petit) Jaunet pointu Saint-Hilaire
<i>Сладки сортове:</i> Atroche или Troche Bérat blanc Coquerelle Doux Normandie или Normandie Fréquin Lacaille	Grise de l'Eure Muscadet petit de l'Orne или Muscadet doré Petite sorte Pilée Roger Guyot	Rouge Duret Doux Normand Doux Véret de Carrouges Rousse de l'Orne или Rousse de la Sarthe
<i>Възкисели сортове:</i> Groseille Locard blanc Locard vert	Pomme de Boué, Pomme de Bouet или Boué de Bonnétable Pomme de fer	Queue torse Marnière

Допълнителни сортове:

<i>Горчиви сортове:</i> Kermerrien	Peau de chien	
<i>Горчиво-сладки сортове:</i> Bisquet	Clos Renaux	Douce Moën
<i>Сладки сортове:</i> Douce Coët Ligné		
<i>Възкисели сортове:</i> Avrolles	Petit jaune	

С цел запазване на сортовото разнообразие се разрешава присъствието на високостеблени сортове ябълки за сайдер, които не са изброени по-горе, в рамките на най-много 20 % от общата площ на овощната градина. Тези сортове се считат за допълнителни.

Всяка ферментационна смес включва сайдери:

- от ябълки, набрани през една и също производствена година,
- в които делът, получен от възкисели сортове ябълки, е по-малък или равен на 20 % от сместа, и
- в които делът, получен от основни сортове ябълки, е по-голям или равен на 50 % от сместа.

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

—

- 3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район  
Производството на ябълките и приготвянето на сайдерите се осъществяват задължително в географския район.

- 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася наименованието  
„Cidre du Perche/Perche“ е пенлив сайдер, получен чрез вторична ферментация в бутилка. Той може да се продава само бутилиран, за да запази налягането си, и следователно бутилирането трябва да се извършва в географския район.

- 3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася наименованието

Освен задължителните обозначения, предвидени в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, на етикета се посочват само наименования и обозначенията „ЗНП“ или „Защитено наименование за произход“, изписани с видими, четливи, незаличими и достатъчно големи букви, така че да бъдат ясно различими от всички останали писмени или графични указания.

В изображението на етикета текстът „Защитено наименование за произход“ стои непосредствено под наименованието, без какъвто и да е друг текст между тях.

#### 4. Кратко определение на географския район

Географският район обхваща територията на следните общини, въз основа на официалния географски кодекс за 2019 г.:

##### Департамент Eure-et-Loir (28)

Цялата територия на общините: Arcisses, Argenvilliers, Authon-du-Perche, Beaumont-les-Autels, Belhomert-Guéhouville, Béthonvilliers, Champrond-en-Perchet, Charbonnières, Coudray-au-Perche, Les Etilleux, La Gaudaine, La Loupe, Marolles-les-Buis, Meaucé, Miermaigne, Montireau, Montlondon, Nogent-le-Rotrou, Saint-Bomer, Saintigny, Saint-Jean-Pierre-Fixte, Saint-Victor-de-Buthon, Souancé-au-Perche, Trizay-Coutretot-Saint-Serge, Vaupillon, Vichères.

##### Департамент Орне (61)

Цялата територия на общините: Appenai-sous-Bellême, Bazoches-sur-Hoëne, Belforêt-en-Perche, Bellavilliers, Bellême, Bellou-le-Trichard, Berd'huis, Bizou, Bretoncelles, Ceton, Champeaux-sur-Sarthe, La Chapelle-Montligeon, La Chapelle-Souëf, Comblot, Corbon, Coulimer, Courgeon, Courgeoût, Cour-Maugis sur Huisne, Dame-Marie, Fay, Feings, Ferrières-la-Verrerie, Igé, Loisail, La Madeleine-Bouvet, Le Mage, Mahéru, Mauves-sur-Huisne, Les Menus, Montgaudry, Mortagne-au-Perche, Moulins-la-Marche, Moutiers-au-Perche, Parfondeval, Le Pas-Saint-l'Homer, Perche en Nocé, Pervençères, Le Pin-la-Garenne, Pouvrail, Rémalard en Perche, Réveillon, Sablons sur Huisne, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Aquilin-de-Corbion, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Cyr-la-Rosière, Saint-Denis-sur-Huisne, Saint-Germain-de-la-Coudre, Saint-Germain-de-Martigny, Saint-Germain-des-Grois, Saint-Hilaire-le-Châtel, Saint-Hilaire-sur-Erré, Saint-Jouin-de-Blavou, Saint-Langis-lès-Mortagne, Saint-Mard-de-Réno, Saint-Martin-des-Pézerits, Saint-Martin-du-Vieux-Bellême, Saint-Ouen-de-Sécherouvre, Saint-Pierre-la-Bruyère, Soligny-la-Trappe, Val-au-Perche, Vaunoise, Verrières, Villiers-sous-Mortagne.

Част от територията на общините: Tourouvre au Perche (само територията на делегирани общини Autheuil, Bivilliers, Bubertré, Tourouvre), Longny les Villages (само територията на делегирани общини Longny-au-Perche, Maletable, Monceaux-au-Perche, Moulicent, Saint-Victor-de-Réno).

##### Департамент Сарте (72)

Цялата територия на общините: Avezé, La Chapelle-du-Bois, Cormes, Courgenard, Gréez-sur-Roc, Nogent-le-Bernard, Prével, Saint-Ulphace, Souvigné-sur-Même, Théligny.

Част от територията на общината: Cherré-Au (само територията на делегирана община Cherreau).

#### 5. Връзка с географския район

„Cidre du Perche/Perche“ дължи специфичните си характеристики на почвено-климатичните условия в района, по-специално на закъснението в сезоните, което е накарало производителите да адаптират практиките си по отношение както на отглежданите сортове, така и на методите на производство.

Ето защо се използват сортове, които са селектирани на местно равнище или такива, които са се аклиматизирали към закъснението в сезоните в района. От своя страна беритбата и използването на плодовете при настъпването на първите студове допринасят за забавяне на ферментацията, като по този начин се благоприятства развитието на ароматите.

### Специфични характеристики на географския район

#### Природни фактори

Географският район за наименованието за произход „Cidre du Perche/Perche“ е разположен в преходна зона между Армориканския масив на запад и Парижкия басейн на изток. Той представлява географска единица, която се характеризира с неравен релеф, включващ от покритит със зеленина хълмове до горски масиви, простиращи се на територията на департаментите Eure-et-Loir, Orne и Sarthe.

Основата в голямата си част се състои от образувания от юрския период и от сеноманския период на креда. Най-често срещаните почви са глинесто-варовикови или пясъчливи: креда от Rouen, зелени глини, пясъци от Perche. Среща се също и кремъчна глина, резултат от декарбонизацията на варовиковото покритие, която може да е покрита с по-тънки или по-дебели слоеве глинесто-пясъчливо-праховита почва от платата. Всички тези субстрати са с добра дълбочина на обработваемите почви и добро оттичане.

От гледна точка на климата Perche се намира в пресечната точка между океанските влияния от запад и континенталните от изток. Това води до отслабен океански климат, който се характеризира с изразени годишни температурни амплитуди между студена зима (сняг вали рядко, но мразовитите дни може да достигнат до 60 годишно) и топло лято.

Континенталното влияние се изразява в чести късни слани, тъй като мразове през май и юни не са рядкост.

#### Човешки фактори

Макар отглеждането на ябълки в Нормандия да е с много стара история, овощните градини са се развили едва около XVI век във владенията на църквата или на благородниците, като през XVII и XVIII век са обхванали голяма част от обработваемите земи на Perche. Отглеждали се основно ябълки за сайдер — станалото популярно питие, което се произвеждало в почти всяко стопанство на Perche.

През XIX век селското стопанство в Perche постепенно се специализира в отглеждането на едър рогат добитък и коне, като се запазва и производството на сайдер. Така Perche се превръща в територия едновременно на растениевъдство с отглеждане на множество култури и на животновъдство, чиято специфична характеристика са обработваемите площи, засадени, наред с други култури, и с ябълкови дървета.

През първата половина на XX век сайдерът „Cidre du Perche/Perche“ се приготвя във всяко стопанство, а също и в специализираните предприятия за производството му, установени в цялата провинция. В периода 1930—1950 г. благодарение на производството на ябълки земеделските стопани често имали възможност да удвояват приходите си.

От 50-те години на миналия век обаче затварянето на промишлените предприятия за производство на сайдер, механизацията и интензификацията на селското стопанство довеждат на практика до изчезване на ябълковите дървета от пасищните и обработваемите площи в Perche.

Едва в края на 80-те години на миналия век няколко земеделски производители се специализират в производството на сайдер и така се дава възможност за неговото възобновяване в Perche. Тези производители мобилизират традиционните умения за производството на сайдер в Perche, като например използването на късни сортове ябълки, брането им когато са добре узрели, а също и спонтанната и бавна ферментация и естествената вторична ферментация.

Традиционната за Perche смесена система на селското стопанство, включваща едновременно растениевъдство с отглеждане на множество култури и животновъдство, води до сериозно работно натоварване през месеците септември и октомври. Поради това изборът на сортове се е ръководел от необходимостта за разпределяне на селскостопанските работи и за приспособяване към климата. Предимство е давано на сортовете, които цъфтят късно, тъй като пролетните мразове ги засягат по-слабо и плодовете им узряват по-късно. Освен селектираните на местно равнище сортове се въвеждат и други, които са се приспособили добре в Perche. За един и същ сорт ябълки може да се наблюдават разлики в датите на узряване между отделните участъци, като в Perche това става най-късно. Най-разпространените сортове са Bedan, Doux Normandie, Tardive de la Sarthe, Saint-Hilaire, Fréquin rouge и Binet rouge.

Плодовете се прибират когато са узрели, като беритбата обикновено започва в края на октомври и за най-късните сортове продължава до декември. Варенето започва основно от средата на ноември. Ниските температури по това време на годината ограничават развитието на микробни организми, които биха могли да променят качеството на продукта, а също така дават възможност ферментацията да започне бавно. Ферментацията в автоклав без добавяне на дрожди продължава най-малко 8 седмици в сравнение с 6 седмици в другите участъци на Нормандия.

#### *Специфични характеристики на продукта*

„Cidre du Perche/Perche“ е сайдер, получен чрез вторична ферментация в бутилка. Той има:

- златистожълт до оранжев цвят;
- балансиран вкус между горчивина, сладост и киселинност;
- усещане при отпиване за лека горчивина по средата и за свежа нотка накрая;
- изразена пенливост, но не прекомерно изобилна.

#### *Причинно-следствена връзка*

В основата на значителното присъствие на ябълкови дървета стоят топографските, климатичните и геоложките характеристики на географския район. Perche предлага благоприятни условия за отглеждането на тази култура заради неравния си релеф и почвите, които са с добър капацитет за оттичане и дават възможност за циркулация на водата и за наличие на достатъчно минерали.

Традиционната практика на съчетаване на растениевъдството с отглеждане на множество култури и животновъдството, както и закъснението в сезоните в този район са насочвали производителите при избора им на сортовете. Така в овощните градини на Perche има само около четиридесет сорта спрямо срещаните в Нормандия повече от 200 сорта ябълки за сайдер.

Приготвяните смеси съчетават специфичните особености на всяка от категориите сортове, за да се получи сайдер с балансиран вкус между горчивина, сладост и киселинност: богатите на фенолни съединения горчиви и горчиво-сладки сортове определят златистожълтия до оранжев цвят и усещането за лека горчивина по средата при отпиване, а сладките и горчиво-сладките сортове му придават плътност, докато свежата му нотка се дължи на използваните в ограничено количество възкисели сортове.

Късното узряване на плодовете е причина варенето да започва основно от ноември. Поради по-ниските през този период температури в сравнение със септември и октомври ферментацията протича бавно и дава възможност за развитието на ароматите, които определят специфичните характеристики на сайдера „Cidre du Perche/Perche“.

Вторичната ферментация в бутилка му придава изразената, но не прекомерно изобилна пенливост и взема участие в развитието на ароматите.

#### **Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-964fa31f-76f5-4816-ad72-ff8e3bcb255a](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-964fa31f-76f5-4816-ad72-ff8e3bcb255a)

---