

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

(2022/C 349/07)

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 Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

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

„Salers“

ЕС №: PDO-FR-0134-AM02 — 3.8.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Браншови комитет по сирената, произвеждани в департамент Cantal и в географския район на наименованието за произход „Cantal“ (Comité Interprofessionnel des Fromages, CIF)

Адрес: 52 avenue des Pupilles de la Nation — BP 124 — 15001 Aurillac cedex

Тел. +33 471483994

Електронна поща: info@aop-cantal.com

Групата се състои от земеделски производители и специалисти по зреенето и поради това има легитимното право да поиска изменения на продуктовата спецификация.

2. Държава членка или трета държава

Франция

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

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Друго: данни за контакт на компетентната служба на държавата членка и на групата заявител, контролен орган, национални изисквания

4. Вид на изменението/измененията

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

5. Изменение/изменения

5.1. Изменения, които засягат съществени елементи

Рубрика „Описание на продукта“

След пълно изсушаване минималното количество мазнини на 100 g сирене се намалява от 45 g (предходна разпоредба) на 44 g. Минималното тегло на сиренето се намалява от 35 kg (предходна разпоредба) на 30 kg. Тези изменения, регистрирани с Регламент (ЕО) № 828/2003 на Комисията от 14 май 2003 г. ⁽²⁾, са отразени в продуктовата спецификация и в точка 3.2 от единния документ.

В продуктовата спецификация препратката към хомогенността и кремообразността на вътрешността на сиренето „Salers“ (предходна разпоредба) се заменя с препратка към мрежестата структура, характерна за агломерат от раздробено и плътно оформено в блок парче сирене, за да се опише по-точно начинът, по който изглежда неговата вътрешност.

В продуктовата спецификация препратката към трансформирането на цвета на кората, „която е със сиво-бял цвят, прелинаващ в охра, покрита с червени и оранжеви петна“ (предходна разпоредба) се заменя с препратка към цвета на кората, която е „златиста до охра на цвят и може да бъде естествено покрита с червени, оранжеви и жълти плесени“. Това изменение дава по-точно и по-подробно описание на продукта, така както е представен на потребителя.

В продуктовата спецификация органолептичното описание на продукта се допълва, като се добавят критерий, според който се определя кората („осеяна с пъпчици“, тоест с малки точкообразни изпъкналости със заоблена форма), и описание на богатите и разнообразни аромати на сиренето „Salers“. Външният вид на кората — „осеяна с пъпчици“, е визуален идентификатор, характерен за сиренето „Salers“. Ароматите на сиренето „Salers“ са установени по време на дегустациите и изследванията на сензорния анализ. Те отразяват разнообразието на флората на ливадите, богатото съдържание на микроорганизми във всеки дървен съд, наричан „gerle“, както и характерните за всеки производител земеделски умения, които превръщат всяко парче „Salers“ в уникално сирене.

Разпоредбите, произтичащи от тези три изменения, са въведени в точка 3.2 от единния документ.

В продуктовата спецификация и в точка 3.5 от единния документ се добавя, че предварително опакованите парчета сирене задължително трябва да включват част от кората. Това позволява да се гарантира наличието на характерен за наименованието визуален елемент за всеки от продаваните нарязани и предварително опаковани продукти.

Рубрика „Географски район“

Намаляват се границите на географския район, като вместо целия департамент Cantal и граничещите с него кантони в някои съседни департаменти (предходна разпоредба) той вече включва част от департамента Cantal и няколко кантона и общини в съседните департаменти. Това изменение, регистрирано с Регламент (ЕО) № 828/2003 на Комисията, е включено в продуктовата спецификация под формата на актуализиран въз основа на административната база за 2020 г. списък на общини или части от общини. Същият параграф се добавя и в точка 4 от единния документ.

⁽²⁾ ОВ L 120, 15.5.2003 г., стр. 3.

5.2. Изменения, които не засягат съществени елементи

Рубрика „Описание на продукта“

В продуктовата спецификация се добавя, че сиренето „Salers“ се произвежда от краве мляко, което се преработва в сурово състояние и е пълномаслено (не е стандартизирано по отношение на маслеността и съдържанието на протеини). Производството от сурово мляко вече е включено в условията за производство в действащата продуктова спецификация, сега се посочва също така в описанието на продукта, тъй като е важен елемент от спецификата на сиренето „Salers“. Разпоредбата се въвежда също и в точка 3.3 от единния документ.

В продуктовата спецификация се добавя, че вътрешността на сиренето „Salers“ е твърда. Информацията, че сиренето има леко сплесната форма, се заменя с информация, че формата му е с характерна лека изпъкналост в двата края. Добавя се, че теплото на сиренето се изразява след минимален период на зреене от три месеца, считано от датата на формоване на отделния продукт. Добавя се минималното съдържание на сухо вещество (58 %). Всички тези изменения в продуктовата спецификация позволяват продуктът да се опише по-точно и по-пълно, което е полезно за контрола. Разпоредбите, произтичащи от тези изменения, са въведени в точка 3.2 от единния документ.

В продуктовата спецификация се заличава посочването на диаметъра на сиренето. За по-уместно беше сметнено в рубриката относно метода на производство от продуктовата спецификация да се определи размерът на калъпа. Тези разпоредби не са отразени в единния документ.

В продуктовата спецификация се заличава препратката към кремавия цвят на вътрешността на сиренето, тъй като посочването на вече включената в продуктовата спецификация гама цветове, вариращи от слонова кост до сламеножълт, е достатъчно за описанието на продукта. Уточнението относно цвета на вътрешността — слонова кост до сламеножълт, се добавя в точка 3.2 от единния документ.

Рубрика „Доказателство за произход“

Във връзка с промените на националните законови и подзаконовни актове в продуктовата спецификация се добавят различни параграфи, за да се опишат задълженията за деклариране на операторите и включване в регистрите, както и редът и условията за контрол и идентификация на продукта. Тази информация е полезна с оглед на провеждания контрол върху спазването на продуктовата спецификация и проследимостта на продукта. Тези изменения не са отразени в единния документ.

Редът и условията за идентификация на сиренето, включени в глава „Етикетиране“ от действащата продуктова спецификация, се заличават и се заменят в глава „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ от продуктовата спецификация с информация относно идентификацията на сиренето чрез идентификационна маркировка, поставена по време на формоването на отделния продукт и определена в националното законодателство. Тези разпоредби са достъпни за всички оператори и описват точно от какво се състои идентификационната маркировка, както и съдържащата се в нея информация. Освен това се добавя, че датата (представляваща денят и месецът от годината) на формоване на отделния продукт се поставя върху всяко парче сирене, тъй като тази информация е полезна за проследимостта и контрола на продукта.

Разпоредбите относно релефните шампи за идентификация на сирената, въведени в глава „Етикетиране“ с Регламент (ЕО) № 828/2003 на Комисията, се преместват в глава „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ от продуктовата спецификация и се допълват, за да се посочи, че различните шампи се поставят върху сиренето при формоването на отделния продукт, както и че в случай на сирена, произведени с мляко изключително от крави от породата Salers, изображенията на глави на крави Salers се поставят с мастилен тампон или с парче муселинов плат при предлагането им на пазара. Освен това се добавят размерът и начинът на разполагане на изображенията на глави на крави Salers. Тези уточнения са полезни с оглед на извършвания контрол и позволяват продуктите да бъдат представяни по еднакъв начин.

В точка 3.6 от единния документ, отнасяща се за етикетирането, се добавят параграфи относно идентификацията на сирената чрез идентификационна маркировка, релефна шампа, съдържаща два пъти названието на наименованието, а за сирената, произведени изключително от мляко от крави от породата Salers — шампа с указание „tradition salers“ („традиция Salers“) и изображения на глави на крави Salers. В същата точка от единния документ се въвежда и възможността сирената да имат шампа с надпис „Ferme de ...“ („Стопанство ...“).

В продуктовата спецификация се въвеждат правила за предоставяне и отнемане на идентификационните маркировки и на шампите, за да се гарантира правилното им управление. В тях се предвижда идентификационните маркировки и шампите да се предоставят на всички производители, които спазват продуктовата спецификация, и да се отнемат, когато разрешението за производство е отнето или временно преустановено, или когато сиренето не отговаря на изискванията. Това изменение не е отразено в единния документ.

Рубрика „Метод на производство“

В продуктовата спецификация са разработени множество точки, свързани с метода на производство, за да се опишат по-добре условията за млекодобив и производство на сиренето „Salers“ при спазване на традиционните практики.

Подрубрика „Млекодобив“

Разпоредбата, в която се посочва, че сиренето „Salers“ се произвежда между 15 април и 15 ноември и когато животните са на паша, въведена с регламент (ЕО) № 828/2003 на Комисията, се допълва в продуктовата спецификация, като се добавя, че „Salers“ се произвежда в земеделското стопанство с произведено в него мляко. Тя замества препратката към производството в стопанството и в „Burgons“ само от 1 май до 31 октомври, посочена в глава „Връзка с географската среда“ от действащата продуктова спецификация. „Burgons“ — традиционните места за производство по време на лятната планинска паша, на практика постепено се изоставят поради развитието на производствените структури и тяхната модернизация. Това изменение не е отразено в единния документ.

С цел улесняване на контрола в продуктовата спецификация се добавя референтната информация, която да се вземе предвид при определянето на стадото на едно стопанство, а именно уникалният идентификационен номер, издаден от Службата за животновъдство на департамента. Това изменение не е отразено в единния документ.

В продуктовата спецификация се допълват правилата за хранене на млечните крави, като се уточнява съдържанието на основната дажба на млечните крави (изключително от трева от паша с произход от географския район), а допълването на дажбата се ограничава до 25 % от поглъщаното сухо вещество. Тези разпоредби се въвеждат в точка 3.3 от единния документ. Те позволяват да се гарантира, че най-малко три четвърти от храната на млечните крави произхожда от географския район. Някои допълващи фуражи може да не са с произход от географския район поради релефа, климатичните условия и надморската височина, които не позволяват тяхното отглеждане.

Освен това в продуктовата спецификация разрешените храни за допълване на основната дажба на млечните крави са определени в положителен списък, което дава възможност за по-добро управление, гарантиране и контрол на храненето. В точка 3.3 от единния документ се въвежда препратка към този положителен списък.

Подрубрика „Производство на сирене“

Тъй като ЗНП „Salers“ се произвежда изключително в стопанството, в продуктовата спецификация се добавя забрана за общо използване на цеховете за производство от няколко земеделски стопанства, за да се потвърди фактът, че сиренето се произвежда в земеделското стопанство, което е мястото на прилагане на традиционните умения за производство на посоченото ЗНП. Това изменение не е отразено в единния документ.

В продуктовата спецификация задължението за производство от пълномаслено мляко се допълва с уточнението, че млякото *„не е стандартизирано по отношение на маслеността и съдържанието на протеини“*, за да се гарантира, че не се извършва обработка за стандартизиране на млякото. Разпоредбата, произтичаща от това изменение, е отразена в точка 3.3 от единния документ.

В продуктовата спецификация се въвежда задължението за незабавно събиране на млякото в „gerle“ (дървен съд с форма на пресечен конус или цилиндър с различна вместимост) по време на доенето, за да се придаде официален характер на традиционните практики и да се гарантира тяхното запазване. „Gerle“ е традиционен съд, благодарение на който се избягва твърде бързото и прекомерно охлаждане на млякото и по този начин се гарантира правилната температура за подсирването. Освен това той гарантира естественото посяване на млякото. Това изменение не е отразено в единния документ.

В продуктовата спецификация се въвеждат няколко разпоредби с цел регламентиране на използването на различни видове обработка и добавки за сирената в съответствие с настоящите практики: положителен списък на съставките или помощните вещества, или добавките, разрешени за добавяне в млякото и при производството на сиренето; забрана за съгъстяването на млякото чрез частично отстраняване на водната съставка преди подсирването; забрана за съхраняването при минусови температури на млечните суровини, продуктите по време на производството, сиренината

или пряното сирене; забрана за съхраняването в модифицирана атмосфера на пряното сирене. Тези уточнения имат за цел да не се допусне бъдещи нерегламентирани практики да влошат характеристиките на сиренето „Salers“. Тези изменения не са отразени в единния документ.

В продуктова спецификация се въвежда подробно описание на етапите на производство на сиренето „Salers“ (както са изброени в Регламент (ЕО) № 828/2003 на Комисията), което заменя краткото описание в действащата продуктова спецификация. Описват се: добавянето на сирише в дървения съд „gerle“ (температурен диапазон, използване само на сирише, време за подсирване); разрязването и събирането на сиренината (момент, метод, инструменти, цел); първото пресоване (метод, инструмент, цел); ацидификацията и узряването (продължителност, цел); раздробяването и осояването на цялата маса (метод, съдържание на сол, продължителност, цел); формоването на отделния продукт (метод, структура и размери на калъпа); пресоването (инструмент, продължителност, метод). Регламентирането на тези операции позволява да се съхранят качеството на сирената и уменията на техните производители. Направените уточнения не изменят начина на производство на продукта, но позволяват той да се опише по-точно и по този начин да се утвърдят традиционните практики. Тези изменения не са отразени в единния документ.

Подрубрика „Зреене“

В продуктова спецификация се добавя, че минималната продължителност на зреене се изчислява от датата на формоване на отделния продукт. Това уточнение е полезно с оглед на провеждания контрол. То е направено също и в точка 3.2 от единния документ.

Температурните условия, относителната влажност и полаганите през периода на зреене (редовно обръщане и изтриване) грижи, регистрирани с Регламент (ЕО) № 828/2003 на Комисията, са отразени в продуктова спецификация. Същите не са отразени в единния документ.

Що се отнася до подрубриката относно производството на сирене, в продуктова спецификация се въвежда разпоредба с цел регламентиране на използването на различни видове обработка и добавки за сирената в съответствие с настоящите практики: става въпрос за забраната за съхраняване в модифицирана атмосфера на сирената в процес на зреене. Това изменение не е отразено в единния документ.

Рубрика „Връзка“

Рубриката „Връзка с географския район“ от продуктова спецификация е пренаписана изцяло, като заменя рубриците „Исторически преглед“ и „Връзка с географската среда“ от действащата продуктова спецификация, за да се открие по-ясно доказателството за връзката между сиренето „Salers“ и неговия географския район, без връзката да се променя по същество. При доказването се подчертава именно производството на сиренето през периода, в който кравите са на паша в разположените на предимно вулканични почви пасища, от сурово мляко от стопанството, със специфично оборудване и съгласно традиционни методи. Препратката към производството в „biogops“ се поставя единствено в исторически контекст.

Включеният в продуктова спецификация нов текст относно връзката е отразен в точка 5 от единния документ.

Рубрика „Етикетирание“

В продуктова спецификация се добавя минималната големина на названието на наименованието върху етикета, така че то да бъде лесно разпознаваемо от потребителите. В продуктова спецификация се добавя също, че названието на наименованието за произход и символът за ЗНП на Европейския съюз се поставят в едно и също зрително поле, отново с цел по-добро разпознаване от потребителите. Тези разпоредби се въвеждат в точка 3.6 от единния документ.

За предотвратяване на необосновани твърдения, които биха могли да подведат потребителя, в продуктова спецификация и в точка 3.6 от единния документ се добавя параграф, с който се забранява използването на всякакви качествени определения или други обозначения, придружаващи наименованието за произход, при етикетиранието, рекламирането, във фактурите или търговските документи, с изключение на специалните търговски или фабрични марки, както и на указанието „tradition salers“.

5.3. Редакционни изменения

В рубриката „Компетентна служба на държавата членка“ от продуктова спецификация се актуализират данните за контакт на компетентната служба.

В рубриката „Група заявител“ от продуктова спецификация се актуализират наименованието, данните за контакт и съставът на групата.

Тази информация не е отразена в единния документ.

В рубриката „Географски район“ от продуктова спецификация и в точка 3.4 от единния документ се добавя списъкът на всички етапи от производството, които се извършват в географския район.

В рубриката „Географски район“ от продуктова спецификация се добавя датата на определяне на географския район (15 юни 1999 г.). Добавеният списък на общините, включени в географския район, е изготвен въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г. Добавя се, че картографските документи, изобразяващи географския район, са достъпни на интернет сайта на INAO (Националният институт за произхода и качеството). Тези изменения не са отразени в единния документ.

В рубриката „Информация относно контролния орган“ от продуктова спецификация се заличава позоваването на станалите безпредметни процедури за издаване на разрешение за млечни продукти. То се заменя с информация относно компетентните национални контролни органи. Тези разпоредби не са отразени в единния документ.

В рубриката „Етикетирание“ от продуктова спецификация се заличава информацията относно логото „INAO“ и съкращението „INAO“, която е станала безпредметна. Същите не са отразени в единния документ.

В рубриката „Национални изисквания“ от продуктова спецификация се заличава позоваването на националния декрет относно контролираното наименование за произход, като се добавя таблица с основните елементи, подлежащи на контрол, техните референтни стойности и метода на оценяването им. Тези разпоредби не са отразени в единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Salers“

ЕС №: PDO-FR-0134-AM02 — 3.8.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования

„Salers“

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

„Salers“ е произведено от краве мляко сирене с твърда, пресована и неподложена на топлинна обработка вътрешност.

То има формата на цилиндър с характерна лека изпъкналост в двата края, тегло от 30 до 50 kg след минимална продължителност на зреене три месеца, считано от датата на формоване на отделния продукт.

Вътрешността е с цвят слонова кост до светложълт. Текстурата е мрежеста, характерна за агломерат от раздробено и плътно оформено в блок парче сирене.

Кората е суха, осеяна с пъпчици, златиста до охра на цвят и може да бъде естествено покрита с червени, оранжеви и жълти плесени.

Сиренето „Salers“ предлага богата палитра и голямо разнообразие от аромати, с преобладаващи млечни (на масло, ферментирала сметана), растителни (на лукови зеленчуци, трева, сено), плодови (на цитрусови плодове, орех, лешник) нотки.

То съдържа минимум 44 g мазнини на 100 g сирене след пълна дехидратация. Общото тегло на сухото вещество не трябва да бъде по-малко от 58 g на 100 g узряло сирене.

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

Основната хранителна дажба на млечните крави произхожда от географския район и е съставена изключително от трева от паша.

Допълването на основната хранителна дажба на млечните крави се ограничава до 25 % от поглъщаното сухо вещество. Разрешени са само фуражните суровини, уточнени в положителен списък.

Тези разпоредби позволяват да се гарантира, че най-малко три четвърти от храната на млечните крави произхожда от географския район. Някои допълващи фуражи може да не са с произход от географския район поради релефа, климатичните условия и надморската височина, които не позволяват тяхното отглеждане.

Сиренето се произвежда изключително от пълномаслено краве мляко, което не е стандартизирано по отношение на маслеността и съдържанието на протеини, преработено в сурово състояние.

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

Млекодобивът, 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

Когато сиренето се продава предварително опаковано, парчетата задължително трябва да включват част от кората, която е характерна за наименованието.

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

Освен задължителните означения, предвидени в нормативната уредба за етикетирането и представянето на храни, етикетирането на сирената, ползващи се от наименованието за произход „Salers“, включва в едно и също зрительно поле:

- името на защитеното наименование за произход, изписано с букви, чийто шрифт е с големина поне две трети от тази на най-големите букви, фигуриращи върху етикета;
- логото за ЗНП на Европейския съюз.

Идентификацията на сиренето се гарантира от поставена върху сиренето идентификационна маркировка и от релефна шампа, съдържаща два пъти названието на наименованието за произход върху една от страните на сиренето. Освен това върху всички сирена може да има и релефна шампа с надпис „Ferme de ...“ („Стопанство ...“) върху една от страните на сиренето.

Сирената „Salers“, получени от преработката на мляко от стада, съставени изключително от крави от породата Salers, имат също така релефна шампа с указание „tradition salers“ („традиция Salers“), както и изображения на глави на крави от породата Salers от страни на сиренето.

Освен задължителните означения, приложими за всички сирена, се забранява използването на всякакви качествени определения или други обозначения, придружаващи наименованието за произход, при етикетирането, рекламирането, във фактурите или търговските документи, с изключение на:

- специалните търговски и фабрични марки;
- указанието „tradition salers“.

4. Кратко определение на географския район

Департамент Aveyron

Общини, чиято цяла територия влиза в географския район: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Департамент Cantal

Кантони, чиято цяла територия влиза в географския район: Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

Общини, чиято цяла територия влиза в географския район: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuéjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

Общини, обхванати частично: Mentières (участък В 1 № 122 и 146; участък ZM № 25, 29, 33 и 40; участък ZP № 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 и 31; участък ZK № 3, 40 и 41); Neuvéglise-sur-Truyère (територията на делегираните общини Neuvéglise и Oradour); Saint-Flour (участък AE № 110, 112 à 114, 116 и 117; участък AH № 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (участък В 2 № 281, 282 и 286); Vieillespesse (участък С 2 № 100, 102 и 117; участък ZX № 20); Ydes (участък AP № 222).

Департамент Corrèze

Община, чиято цяла територия влиза в географския район: Rilhas-Xaintrie.

Община, обхваната частично: Pandrignes (участък В 3 № 513, 514, 531, 534 à 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Департамент Haute-Loire

Община, обхваната частично: Lubilhac (участък E 2 № 277, 289 à 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Департамент Puy-de-Dôme

Общини, чиято цяла територия влиза в географския район: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinhal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbelex.

Община, обхваната частично: Sayat (участък АО № 19, 20, 33 и 226).

5. Връзка с географския район

„Salers“ е сирене с богата палитра от аромати, която се свързва с неговото производство през периода, в който кравите са на паша в разположените на предимно вулканични почви пасища, от сурово мляко от стопанството. При производството се използват също така специфично оборудване (дървен съд, наричан „gerle“, преса за сирене) и традиционни методи, на които сиренето „Salers“ дължи характерните си текстура и кора, както и пригодността си за съхранение.

Географският район на наименованието за произход „Salers“ като цяло съответства на масива Cantal, чиято най-висока точка е на 1 855 m надморска височина при Plomb du Cantal. Климатът е планински, влажен и прохладен, със значителни валежи, които надвишават 1 000 mm годишно. Почвите са предимно с вулканичен произход и имат добра способност за задържане на вода, която е благоприятна за значителния и продължителен растеж на тревата от пролетта до есента.

На практика земеделските земи са преобладаващо заети със затревени площи. Вулканичните почви, богати на фосфорна киселина, поташ и периклаз, в съчетание със значителното количество на валежите, допринасят за развитието на богати пасища, където расте естествена, разнообразна, уникална и ароматна растителност, включително растения като див планински копър, *Alchemilla xanthochlora* или *Galium verum*.

Произвежданите в географския район сирена са известни още от римско време и в продължение на векове определят ритъма на селския живот. Получено основно по време на лятната паша на животните, сиренето „Salers“ се произвеждало в „bignons“ — традиционни каменни постройки, служещи едновременно за жилище, цех за производство и изба, от мляко от крави, които се доят два пъти дневно и се хранят от високопланинските пасища, богати на различни видове флора. През есента произведеното по време на лятната паша сирене обикновено се продавало на търговци в долините, които го оставяли да зрее в своите изби, а след това го продавали на посредници, които го транспортирали до местата за потребление. Така производството на сиренето „Salers“ било начин млякото да се съхранява и използва за дълги периоди от време.

Наименованието „Salers“ е признато като наименование за произход с декрет от 21 декември 1961 г.

С течение на времето принципите за производството на „Salers“ в стопанството само през периода на паша, с помощта на традиционни техники и оборудване, се запазват.

Така днес сиренето „Salers“ се произвежда в земеделското стопанство, след доенето, от сурово мляко от кравите на едно-единствено стадо, между 15 април и 15 ноември, когато животните са на паша.

Подсирването на млякото се извършва в голям дървен съд, наричан „gerle“. Сиренината се разрязва, след което се пресова няколко пъти с преса за сирене с цел отстраняване на максимално количество суроватка и увеличаване на сухия екстракт. След това получената пита се оставя да почива, за да премине през етапите на ацидификация и узряване в продължение на няколко часа. Следва раздробяване и осоляване на цялата маса. След етап на узряване със сол се натъпква ръчно в калъпа, за да се формоват отделните парчета сирене. След това отделните парчета се подлагат на постепенно пресоване в продължение на около 2 дни, като се обръщат редовно, за да се получи равномерно отцеждане.

Зреенето продължава най-малко три месеца, считано от датата на формоване на отделния продукт. То се осъществява в прохладни и влажни изби, като парчетата сирене редовно се обръщат и изтриват.

„Salers“ е сирене с големи по размер пити — от 30 до 50 kg, с високо съдържание на сухо вещество — най-малко 58 %, произведено в стопанството от сурово мляко и преминало през период на зреене най-малко три месеца. Вътрешността му — пресована и неподложена на топлинна обработка, има мрежеста текстура, а кората му е осеяна с пъпчици.

Плод на вековни практики и умения, традиционните методи на млекодобив, на производство и зреене на „Salers“ позволяват да се произведе дълготрайно сирене с богата палитра и голямо разнообразие от аромати, с преобладаващи млечни, растителни и плодови нотки.

Характеристиките на вулканичните почви в географския район, в съчетание със значителното количество на валежите, осигуряват значителен и продължителен растеж на тревата от пролетта до есента. В производството на сиренето „Salers“, ограничено в рамките на периода на паша на млечните крави, този ресурс се използва максимално: хранени основно с трева от паша, кравите консумират разнообразна и ароматна флора, която допринася за ароматизирането на млякото и следователно на произведеното от него сирене „Salers“.

Чрез преработването на млякото в сурово състояние, веднага след доенето, се запазва бактериалната микрофлора на млякото, което също допринася за богатата палитра от аромати на „Salers“.

Дървеният съд, наричан „gerle“, в който се извършват първите операции по преработка на млякото до нарязването на сиренината, има важно значение за спецификата на сиренето „Salers“ поради микробната екология, която става възможна благодарение на дървото, от което е направен. Той гарантира естественото посяване на млякото, характерно за всеки цех за производство, което придава на сиренето неговия уникален вкус.

Продължителният период на ацидификация и узряване на питите благоприятства развитието на млечните ферменти в млякото.

Отцеждането на сиренето чрез пресоване на питата с преса за сирене, след което се пресоват отделните парчета в калъпа, позволява да се получи пресована и неподложена на топлинна обработка вътрешност с високо съдържание на сухо вещество, което гарантира доброто съхранение на сиренето впоследствие.

Раздробяването на сиренето между двете пресования придава мрежестата структура на неговата вътрешност.

По време на зреенето действието на микроорганизмите и ензимите на повърхността и във вътрешността на сиренето води до развитие на цяла палитра от аромати. Полаганите през този период грижи позволяват да се оформи характерната осеяна с пъпчици кора на сиренето „Salers“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e
