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

(2019/C 431/18)

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 ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

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

„TOMME DES PYRENEES“

ЕС №: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Група заявител и законен интерес**

Сдружение „LES FROMAGERS PYRÉNÉENS“

Седалище

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 Boulevard Tourasse

64 000 PAU

Адрес

Адрес на управление

2 avenue Daniel Brisebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 CASTANET-TOLOSAN Cedex

FRANCE

Тел. +33 561754282 Факс +33 561754280 Електронна поща: contact@frc2a.fr

Състав: групата се състои от млекопроизводители, преработватели и майстори по зреенето. Поради това тя има право да подаде заявлението за изменение.

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

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

☐ Наименование на продукта

☒ Описание на продукта

☒ Географски район

☒ Доказателство за произход

☒ Метод на производство

☒ Връзка

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

☒ Етикетиране

☒ Други: група заявител, контролен орган

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. ***Рубрика „Описание на продукта“***

Суровини

В разрешените за използване за производството на „Tomme des Pyrénées“ млека се добавя сурово краве мляко, пастьоризирано или сурово овче и козе мляко, тъй като установените в географския район отколешни традиции в производството на този вид сирена не се ограничават само с използването на пастьоризирано краве мляко. Използвани са били и други видове мляко освен пастьоризирано краве мляко (сурово или термично обработено овче или козе мляко, или смес), по-специално при фермерското производство, което макар и да съществува от дълго време, е било слабо представено в групата по време на регистрацията на ЗГУ, докато понастоящем със ЗГУ са само сирената от пастьоризирано краве мляко. Овчето мляко се използва само в смес, защото овчето мляко в смес е представително за практиките в целия географски район, за разлика от чистото овче мляко, чието използване е ограничено само до част от района.

Специфичните характеристики на продукта „Tomme des Pyrénées“, изтъкнати в точка „Връзка с географския район“, а именно:

— полутвърдата консистенция с мека, топяща се в устата и кремообразна текстура, чиито аромати се засилват с продължителността на зреенето,

— формата, отличаваща се със съотношение височина/диаметър винаги между 2 и 3, което гарантира – независимо от теглото на сиренето – постоянно уплътняване (загуба на влага) и хомогенен цвят на консистенцията,

са общи за сирената, произвеждани от пастьоризирано или сурово краве мляко, от овче мляко в смес и от козе мляко.

Физични характеристики

С цел продуктът да се характеризира по-добре се добавя уточнението, че „Tomme des Pyrénées“ е сирене с полутвърда консистенция, която не е подлагана на топлинна обработка, в съответствие с практиките на производителите. Думите „полупресована консистенция“, които присъстват в резюмето, се заличават, тъй като не са особено точни.

Разпоредбите „Цилиндрична форма: диаметър 210—240 mm; височина 80—110 mm; нето тегло от 3,5 до 4,5 kg“ се заменят с „Има правилна цилиндрична форма с две плоски и успоредни лицеви страни със заоблени ръбове. Съотношението диаметър/височина на сиренето е между 2 и 3. Теглото му е в диапазона от минимум 400 грама до максимум 5,5 килограма“.

Това изменение е в резултат от включването на сирена от мляко смес и от козе мляко, разфасовките за които са разнообразни. С него се вземат също така предвид практиките за занаятчийско или фермерско производство, при които се установяват различия в разфасовките. И накрая, като се въвежда възможността за предлагане на пазара на цяло сирене „Tomme des Pyrénées“, благодарение на разфасовката от минимум 400 g, преработвателите искат да предоставят на потребителя възможност да купи цяло сирене.

Уточнява се също и формата на „Tomme des Pyrénées“, така че продуктът да има еднакъв външен вид при различните разфасовки: формата е цилиндрична, правилна, с две плоски и успоредни лицеви страни със заоблени ръбове. Това определяне на съотношението диаметър/височина между 2 и 3 дава възможност да се гарантира еднаква форма на сиренето, независимо от теглото му.

Химични характеристики

Делът на „Мазнина в сухото вещество: най-малко 50 g на 100 g сирене след изсушаване“ се заменя с минималното съдържание на мазнини: „24 грама мазнини на 100 грама краен продукт“. Целта на изменението е:

— да се промени начинът на изразяване на съдържанието, за да бъде по-разбираем за потребителя. С изменението се цели и привеждане в съответствие на описанието на продукта със задължение, произтичащо от националната нормативна уредба, което се отнася за етикетирането на сирената (Декрет №°2007-628 от 27 април 2007 г. относно сирената и специалитетите от сирена). Така минималното съдържание на мазнини е изразено за крайния продукт, а не за сиренето след изсушаване;

— да се вземе предвид по-бедното съдържание на мазнини на козето сирене. И наистина, в действащата спецификация съчетанието на двете разпоредби: „Мазнина в сухото вещество: най-малко 50 g на 100 g сирене след изсушаване“ и „53 грама сухо вещество на 100 грама продукт“ води до минимално съдържание на мазнини в крайния продукт от 26,5 грама. Следователно тази стойност е намалена от 26,5 на 24 грама.

Съдържанието на натриев хлорид („1,5—2 %“) се заличава, за да се вземат предвид различните практики на операторите занаятчии и земеделски стопани в целия географски район.

Органолептични характеристики

Параграфът:

„Тези критерии се определят в зависимост от следните елементи:

— Твърдост и външен вид

— Цвят и консистенция на вътрешността

— Вкус.

Набор от подходящи показатели дават възможност да се определи типичен вкусов профил за

— Продуктите с черна кора

— Продуктите със златиста кора

— Предварително опакованите продукти.“

се заменя със следното:

„Кора:

Кората е с оранжев цвят, съчетан най-малкото с бяло, жълто или сиво, и е гладка на вид, като се допуска известна грапавина.

Приготвеното от термично обработено мляко сирене „Tomme des Pyrénées“ може да има черно или златисто покритие.

Консистенция:

— Хомогенен и равномерен цвят – от бяло до жълто, като преминава през слонова кост;

— Текстура: мека, топяща се в устата, кремообразна и хомогенна, с шупли, които по принцип са с неправилна форма и размер и са хомогенно разпределени; с течение на зреенето текстурата става по-твърда;

— Вкус: променя се от аромат на прясна суроватка до по-изразени аромати, но без прекомерна горчивина, в зависимост от продължителността на зреенето и вида на използваното мляко.“

Освен по-точното представяне, с това изменение се цели да се заличи позоваването в органолептичните критерии на аспекта „твърдост“, което е неподходящо за „Tomme des Pyrénées“ с „черна кора“, чийто минимален срок на зреене е 21 дни. Действително, в процеса на зреене текстурата става все по-твърда и възможността да се използват други видове мляко освен краве води до нюанси в химичния състав, обусловени от метода на производство, и до вкусове, които могат да се променят според различните пропорции на използваното мляко. Разпоредбите относно метода на производство дават възможност да се гарантира производството на сирене със сходни характеристики.

Сиренета със ЗГУ „Tomme des Pyrénées“ наистина запазват общи характеристики. Те се определят със следните показатели:

— Текстура, аромати: полутвърда консистенция, която не е подлагана на топлинна обработка, с мека, топяща се в устата и кремообразна текстура, чиито аромати се засилват с напредване на зреенето,

— Форма: съотношението височина/диаметър винаги е между 2 и 3, което гарантира – независимо от теглото на сиренето – постоянно уплътняване (загуба на влага) и хомогенен цвят на консистенцията,

Предлагане за продажба

Поради включването на малки разфасовки сирене „Tomme des Pyrénées“ се добавя уточнението, че „Tomme des Pyrénées“ може да се предлага на пазара цяло“. Тази форма на предлагане на пазара се добавя към вариантите за продажба на нарязано или предварително опаковано сирене.

5.2. ***Рубрика „Географски район“***

Посочени са общините от департаментите, които са частично включени в географския район: Aude (11), Haute-Garonne (31), Pyrénées Orientales (66).

Включената в действащата спецификация карта се заменя с по-точна.

Географският район се разширява с нови общини от пиренейския масив, намиращи се в департаментите Aude, Haute-Garonne и Pyrénées-Orientales.

Целта на изменението е географският район да се допълни, като се включи източната част на Пиренеите. В тази част е значително производството на сирена от вида „tomme“, чиито специфични характеристики се доближават до тези на „Tomme des Pyrénées“. Така географският район ще обхване целия склон на планинската верига откъм френска страна, за да се отразят отколешните и настоящите практики за производство.

5.3. ***Рубрика „Доказателство за произход“***

Свързаните с проследимостта елементи, свеждащи се до воденето на ежедневни отчети за постъпилото и напусналото събрано мляко и за произведените продукти, с посочена дата и подредени в хронологичен ред, се заменят със следните елементи:

— Въвеждат се условията за идентифициране на операторите, които желаят да участват в производството на мляко, в приготвянето и в зреенето на сиренета.

— Системата за проследяване дава възможност да се гарантира на потребителите, че продуктът „Tomme des Pyrénées“ наистина отговаря на удостоверените със ЗГУ характеристики. Проследимостта се състои в съхраняването на необходимата и достатъчна информация, за да се знае произходът и съставът на продукта през всички етапи на производството, преработката и разпространението му. Произходът се гарантира с идентификация на продуктите и със система за проследяване нагоре и надолу по веригата.

— Описаната система дава възможност с помощта на таблица да се синтезират изискваните документи и регистрации, както и минималната изискуема информация, на всеки етап от жизнения цикъл на продукта (произход на храната за животните, производство на млякото, събиране, приемане на млякото в мандрата, производство на сиренето, транспортиране до мястото за зреене, зреене, транспортиране до място за нарязване или опаковане). Тези документи се държат на разположение на контролните органи.

С новата редакция се подобрява проследимостта на продукта.

5.4. ***Рубрика „Метод на производство“***

Производство на млякото – хранене на животните

Описанието на метода на производство на продукта се допълва със следните разпоредби, отнасящи се до храненето на млекодайните стада:

„Дажбата се състои от фуражи и добавки. В състава на фуражите влизат трева, зърнени култури и производните им продукти – били те сухи или влажни, както и дехидратирани растителни продукти. Всяка година 70 % от фуражите са с произход от географския район.

Храненето на животните, чието мляко е предназначено за преработване в сирене от сурово и термично обработено мляко, трябва да се извършва съобразно следните критерии: най-малко 25 % от сухото вещество в годишната дажба от фураж се състои от паша на трева, изсушена или силажирана трева, която произхожда от географския район, като пашата трае най-малко 91 дни в годината.

В състава на евентуално използваните добавки влизат: концентрати (зърнени продукти, кюспе, азотни съединения), суроватка, храни, съставени от продукти с растителен произход, минерали, витамини и микроелементи“.

Това изменение няма отражение върху продукта; целта е в спецификацията да се запишат практиките за производство на сиренето „Tomme des Pyrénées“, получено от мляко, произведено в географския район, който съответства на склона на пиренейския масив откъм френска страна. Храненето на млекодайните стада с местни фуражи действително винаги е било много важно в рамките на географския район. Тези разпоредби са оправдани предвид факта, че поради състава на почвите и количеството на валежите географският район представлява благодатна за развитието на трева с добро качество територия, което насърчава операторите да оползотворяват тези ресурси. Оползотворяват се също и произвежданите в географския район зърнени култури. В случая на производството от сурово мляко, което се прави основно в стопанствата, използването на тези ресурси включва пашата.

Добавя се уточнението, че „Овчето мляко се добива от породите баска-беарнезка, кастилска, черноглава „Манеш“ и червеноглава „Манеш“. Основание за изменението дава добавянето на използването на овче мляко. Посочените породи млекодайни овце присъстват в географския район отдавна, тъй като са добре пригодени към природната среда на Пиренеите. Това са преобладаващите породи в стопанствата, чието мляко служи за производство на сиренето.

Събиране на млякото

Добавя се изречението „За предприятията, които произвеждат сирене, млякото се събира не по-рядко от веднъж на всеки два дни“, защото с него се кодифицират практиките на тези предприятия и се дава възможност за гарантиране на добро качество на млякото, и по-специално на суровото мляко. Добавеният текст не засяга основните характеристики на продукта.

Спомагателни вещества и добавки

Съдържащите се в действащата спецификация разпоредби: „Съхранение в резервоар, със или без зреене (млечни ферменти), със или без добавяне на калциев хлорид ($CaCl_2$)“, „Добавяне на сирище от животински произход“, „Забранява се всяка друга добавка [с изключение на калциев хлорид ($CaC1_2$), млечни ферменти и сирище с животински произход] освен флора за ароматизиране или за зреене“ се заменят със списък на спомагателни вещества за производството и добавки, които може да се използват.

Добавените спомагателни вещества за производството са следните:

— може да се използва всеки вид подсирващ ензим (а не само сирище от животински произход), за да се вземат предвид настоящите практики в големите предприятия,

— „органични киселини“, които позволяват да се групират всички използвани киселини (например нанасяният върху кората оцет за подсушаване и стабилизиране),

— CO_2 (или въглероден диоксид), използван при необходимост за понижаване на pH в съда преди поставянето във форми.

С тези допълнения се цели включването на използваните в цеховете за производство и за зреене практики. Те не променят специфичните характеристики на продукта.

Освен това, разпоредбите, с които се разрешават определени видове обработка (с препарат срещу плесени, с пластификатор, с парафин, с оцветител (анато), а именно:

„— За „Tomme des Pyrénées“ с черна кора — обработка на кората с продукт за предотвратяване на плесени и/или с пластификатор, и/или с оцветен парафин в съответствие с действащите стандарти,

— За „Tomme des Pyrénées“ със златиста кора (жълт до оранжев цвят) — обработка на кората с продукт за предотвратяване на плесени, оцветяване или не с оцветител E160B (анато), използване или не на повърхностна флора, с обръщания.“

се заменят със следните разпоредби, които се отнасят за всички сирена „Tomme des Pyrénées“:

„ — добавки:

— консервант за сирене: лизозим хидрохлорид;

оцветители (каротин, анато E160b, карамел, въглен) и консерванти за кората (препарати за предотвратяване на плесени: натамицин, сорбат). Оцветители и консерванти за кората не се разрешават при производството в стопанствата, нито при производството от сурово мляко. За сирената от термично обработено мляко, които са с тегло над 1,5 kg до максимум 5,5 kg, са разрешени следните продукти за покритието: поливинил ацетат, парафин“.

Основанията за тези изменения са следните:

Използването на лизозим хидрохлорид е с цел да се избегнат подутините, дължащи се на млечната ферментация.

По отношение на обработката на кората са заличени думите „черна кора“, които са неподходящи. И наистина, нито пластификаторът, нито парафинът образуват кора, а става въпрос за покритие. Освен това, с новата редакция на производителя или специалиста по зреене се дава възможност да използва разрешени оцветители и консерванти за кората, доколкото те позволяват да се получи външният вид, описан в точката „Описание на продукта“. Консервантите за кората съответстват на продуктите за предотвратяване на плесени, посочени в действащата спецификация. Използването на оцветители дава възможност да се получи хомогенен цвят на кората за дадена партида сирена.

Оцветителите за кората, препаратите за предотвратяване на плесени и продуктите за покритието не се използват за сирената от сурово мляко, което отразява настоящите практики в цеховете за производство на сирене от сурово мляко.

Производство

Списъкът на последователните етапи на производство се променя и допълва при следните условия:

5.4.1. *Съхранение и/или зреене на млякото*

Изразите „Съхранение със или без охлаждане“ и „Съхранение в резервоар, със или без зреене (млечни ферменти), със или без добавяне на калциев хлорид (CaCl2)“ се заменят със следните разпоредби:

„При производството от сурово мляко времето между първото доене и подсирването или контролираното зреене не трябва да превишава 48 часа.

При производството от термично обработено мляко времето между получаването и първата термична обработка е най-много 18 часа. След термична обработка млякото може да се съхранява преди подсирването при контролирана температура в продължение на неповече от 30 часа. Млякото може да се съхранява при максимална температура 15 °C в продължение на неповече от 15 часа, през което време е възможно контролирано зреене“.

Целта на тези изменения е да се дефинират ясно стандартните практики, използвани за производството на сиренето „Tomme des Pyrénées“.

Освен това се добавя и съотношението на млякото, влизащо в състава на смесите, в съответствие с измененията, направени в раздела „Описание на продукта“.

5.4.2. *Условия за използване на млякото*

Добавя се уточнението, че: „Tomme des Pyrénées“ може да се произвежда от:

— краве мляко,

— козе мляко,

— мляко смес при определено съотношение:

  — краве мляко, смесено с овче, като овчето мляко е най-малко 30 % и най-много 50 % (от обема);

  — краве мляко, смесено с козе, като козето мляко е най-малко 30 % и най-много 50 % (от обема);

  — краве мляко, смесено с овче, като овчето мляко е най-малко 30 % и най-много 50 % (от обема).

  Това изменение произтича от включването на сирената от козе и овче мляко. Изразените като дял от обема съотношения гарантират използването на значителна част от всеки вид мляко, което дава възможност да се гарантира, че наистина става въпрос за смес. Тези съотношения съответстват на практиките на производителите.

5.4.3. *Стандартизиране*

Добавя се уточнението, че е разрешено стандартизиране в MP/MG (протеини/мазнини), тъй като това е включено в описанието на практиките на производителите.

5.4.4. *Термична обработка*

Добавя се уточнението, че: „Когато млякото се подлага на термична обработка, условията за това се определят от действащата нормативна уредба според категорията (термично обработено, пастьоризирано) на продукта“, за да се напомни, че условията за обработка на млякото са различни при термична обработка и при пастьоризация.

5.4.5. *Заквасване*

За по-голяма точност по отношение на видовете използвана флора думите „флора за ароматизиране или за зреене“ се заменят с „млечна флора и селекционирана или естествена флора за зреене“.

5.4.6. *Подсирване*

Изразът „Температура при подсирването, по-ниска или равна на 35 °C“ се заменя с: „Подсирването се прави с подсирващ ензим при температура, по-ниска или равна на 40 °C“.

За да се вземат предвид практиките, думата „сирище“ се заменя с „подсирващ ензим“, чието определение е по-широко от това на сирището, което трябва да е получено от телешки сирищник.

Максималната разрешена температура се повишава от 35 °C на 40 °C, тъй като оптималната температура за действие на подсирващите ензими е около 38 °C.

Тези изменения не засягат основните характеристики на продукта.

5.4.7. *Коагулация*

Добавя се уточнението, че: „Общата продължителност на коагулацията е най-много 60 минути“, за да се обхванат практиките на производителите по отношение на този важен етап. Такава продължителност е характерна за подсирване (или коагулация) „от вида със сирище“, необходима за получаване на сирене с полутвърда консистенция.

5.4.8. *Нарязване на сиренината-разбъркване-загряване*

Изразът „Разрязване на сиренината“ се заменя с: „Нарязването на сиренината представлява разрязването ѝ с инструмент за насичане. Сместа от сиренина и суроватка не трябва да се загрява до температура, по-висока от 45 ° C“. Такава максимална температура е характерна за сирене с консистенция, която не е подлагана на топлинна обработка. С изменението се кодифицират практиките на производителите.

5.4.9. *Отстраняване на лактозата*

Изразът „Промиване на сиренината след частично отстраняване на суроватката“ се заменя с: „Отстраняването на лактозата е възможно по следния начин:

— изтегляне на суроватката: от 0 % до 45 % от обема на използваното мляко,

— добавяне на питейна вода: от 0 % до 45 % от обема на използваното мляко (температурата на сместа трябва да бъде под 45 °C)“.

С това изменение също се кодифицират практиките на производителите.

5.4.10. *Формоване*

Изразът: „Поставяне във форми, със или без платно“ се заменя с „Формоването се извършва ръчно или механизирано“, за да се вземат предвид практиките на производителите. Изменението няма отражение върху продуктите.

5.4.11. *Отцеждане във форми, подкиселяване*

Изразите „Отцеждане с обръщане за сиренето „Tomme des Pyrénées“ с черна кора“ и „Отцеждане, пресоване и обръщане за сиренето „Tomme des Pyrénées“ със златиста кора“ се заменят с „Правят се няколко обръщания (най-малко две). Пресоването не е задължително. Подкиселяването се счита за завършено, когато pH е по-малко или равно на 5,3 или когато киселинността е повече от 40 градуса по Dornic“.

Основание за тези изменения е отказът от използване на определенията „черна кора“ и „златиста кора“. С тях се внасят уточнения, които съответстват на практиките, предназначени ясно да се дефинира методът на производство на „Tomme des Pyrénées“.

5.4.12. *Осоляване*

Изразът „Осоляване в саламура или в суха сол“ се заменя със следните по-точни разпоредби:

— в саламура: добавя се уточнението, че саламурата се състои от вода, сол и млечна киселина, че тя трябва винаги да е наситена, че температурата ѝ е по-ниска или равна на 16 °C и че стойността на pH е по-малка или равна на 5,6.

— в суха сол: добавя се уточнението, че температурата в помещението трябва да бъде по-ниска или равна на 14 °C.

Тези изменения не засягат основните характеристики на продуктите: те имат за цел да се допълнят условията за приготвяне на сиренето, като се включат фермерските, занаятчийските и промишлените методи на производство. С тези уточнения се цели ясно да се дефинира методът за производство на сиренето „Tomme des Pyrénées“ и да се вземат предвид не само практиките на производителите на „Tomme des Pyrénées“, които понастоящем единствени се ползват от това ЗГУ, но и тези на производителите на сирена на основата на мляко смес и на козе мляко.

5.3.13 и 14. *Зреене*

Изразът „Зреенето трябва да става при контролирана температура и влажност“ се заменя със следните разпоредби:

— Разрешено е отлагане на зреенето на сиренето без кора във вакуум само за сирената от мляко смес и от козе мляко, при определени условия (срок, температура, продължителност): отлагането може да започне не по-късно от 10 дни след осоляване, при температура на съхранение между -2 °C и +4 °C, като е забранено замразяване; максимална продължителност на отлагането 10 месеца; продължителността на зреенето се отчита от деня на прекратяване на отлагането. С това отлагане се дава възможност целогодишно да се предлага на пазара сирене „Tomme des Pyrénées“, получено от смес, в която има овче или козе мляко, които се произвеждат само през част от годината. Основанието за това допълнение е включването на сирена от мляко смес.

— Условия на зреене: Добавят се следните текстове: „Зреенето става в изба при температура от 7 °C до 16 °C“ и „Сирената се обръщат и се полагат грижи те да се получат с правилна форма“. С тези разпоредби се цели да се уточнят условията на зреене, като същевременно се държи сметка за различните разфасовки на сирената, които може да са с това ЗГУ, а също и да се уточни съответната продължителност на зреенето. Те са в съответствие с уменията на производителите.

— По отношение на сиренето „Tomme des Pyrénées“, произвеждано от сурово мляко, се добавя уточнението, че „Грижите включват обтриване на сухо, с вода, в която има или няма добавени ферменти за зреене, или със саламура“. Това изменение има за цел по-добро дефиниране на условията на зреене.

— Добавят се минимални срокове за зреене, изчислени от деня на подсирването, за различните категории „Tomme des Pyrénées“, които са, както следва:

  — за сирената с минимално тегло 400 g и максимално тегло 1,5 kg:

    — 30 дни за сирената от термично обработено козе мляко или мляко смес, или от сурово краве или козе мляко,

    — 40 дни за сирената от сурово мляко смес;

  — за сирената с тегло над 1,5 kg и максимално тегло 5,5 kg:

    — 21 дни за сирената, които са с черно покритие, от термично обработено краве мляко и 45 дни за сирената от термично обработено краве мляко, които са с кора или със златисто покритие,

    — 60 дни за сирената от термично обработено козе мляко или мляко смес, или от сурово краве или козе мляко,

    — 90 дни за сирената от сурово мляко смес.

— Сроковете се изчисляват от деня на подсирването.

— Тези допълнения съответстват на включването на сирена на основата на овче мляко в смес и на козе мляко. Що се отнася до сирената, произведени от краве мляко, добавката се състои в уточняване на продължителността на зреене, което е най-малко 21 дни (черна кора) или 45 дни (златиста кора), като се прави разграничение между термично обработеното и суровото мляко. Пригодените към различните разновидности на продукта срокове имат за цел ясно да се дефинират практиките, които допринасят за характеристиките на „Tomme des Pyrénées“. Така например, за да прояви качествата си, дадено сирене в голяма разфасовка, както и сирене от сурово мляко, се нуждае от по-дълъг период на зреене отколкото сирене в малка разфасовка или произведено от пастьоризирано мляко.

5.5. ***Рубрика „Връзка с географския район“***

В раздела „Факти, обосноваващи връзката с географската среда“ от действащата спецификация на продукта са включени само исторически данни. Те се допълват, за да се представят специфичните характеристики на географския район, специфичните характеристики на продукта и причинно-следствената връзка между продукта и неговия произход, основана на качеството му.

Освен формалните изменения, в новата редакция на раздела се включват сирената от непастьоризирано краве мляко, сирената от козе мляко и от мляко смес, които от много дълго време се произвеждат в Пиренеите, въз основа на оползотворяване на ресурсите от трева и на методите за производство, които са до голяма степен общи в рамките на географския район.

Производството на сирена в Пиренеите – от сурово или не краве мляко, от овче, козе или от смес от тези млека – действително датира отдавна. То е свързано с хомогенния релеф на пиренейския масив (съставен от врязани долини) и със сходните практики, които са се развили там. По-добрата организация на производителите на сирена на основата на краве мляко е довела до това техните продукти и практики да бъдат описани в спецификация преди това да е направено за сирената, за които се използват другите видове млека.

С направените в спецификацията изменения се дава възможност за включване на сирената на основата на непастьоризирано краве мляко, на козе мляко или на мляко смес, в съответствие с историческите практики.

По този начин специфичните умения на пиренейските сиренари, както са описани в частта „Метод на производство на продукта“, позволяват да се получи:

— полутвърда консистенция с мека, топяща се в устата и кремообразна текстура, чрез общите за всички местни производители практики: температурата при подсирването, разбъркването на сиренината, температурата по време на тази операция;

— достатъчно подкиселяване, а след това зреене без прекомерна протеолиза, благодарение на другите параметри на производството, свързани с естеството на млякото;

— форма със съотношение височина/диаметър винаги между 2 и 3, което гарантира – независимо от теглото на сиренето – постоянно уплътняване (загуба на влага) и хомогенен цвят на консистенцията;

— вкус, който се променя от аромати на прясна суроватка — при сирената с покритие, до по-силно изразени аромати — при другите сирена, в зависимост от продължителността на зреенето и полаганите през това време грижи за кората.

Освен това списъкът на производителите от времето на подаване на заявлението за ЗГУ се заличава, тъй като тези данни не представляват задължителни разпоредби и така или иначе вече не са актуални.

5.6. ***Рубрика „Етикетиране“***

Разпоредбите относно предварителното опаковане се заличават, тъй като то не е част от етапите, които трябва да се осъществят в географския район.

Заличават се уточненията във връзка с формата на етикета и посочването на определена информация (търговска марка, печат на сертифициращия орган и др.), тъй като от една страна, групата повече не желае да налага конкретен етикет, а от друга страна, определена информация произтича от общата нормативна уредба.

В съответствие с предвиденото в националната нормативна уредба се добавят следните разпоредби по отношение на етикетирането:

Освен задължителните обозначения, предвидени в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, при етикетирането на „Tomme des Pyrénées“ заедно с търговското наименование се посочва и животинският вид:

— в случай че е само един — „от краве мляко“ или „от козе мляко“;

— в случай на смеси се посочват използваните млека в низходящ ред според дела им в сухия екстракт на сместа.

Освен това на етикета на сиренето „Tomme des Pyrénées“ има обозначение за приложените обработки на използваното за производството му мляко.

Добавена е и разпоредба относно присъствието върху етикета на логото на Европейския съюз в същото зрително поле като регистрираното наименование.

5.7. ***Рубрика „Други“***

— *Козметични промени в спецификацията на продукта*

В спецификацията са направени многобройни формални изменения (преместване на параграфи, по-специално от разделите относно описанието, връзката с произхода и историческите данни, сливане на параграфи, нова редакция на връзката с произхода, за да се даде възможност за открояване на специфичните характеристики на географския район, специфичните характеристики на продукта и причинно-следствената връзка). Освен това се заличават позоваванията на европейската и националната нормативна уредба (незасегнати от туберкулоза и бруцелоза стопанства, текстове във връзка с Директива 92/46/ЕИО и други цитирани национални текстове), тъй като те не следва да присъстват в спецификацията на продукта. С тези формални изменения се цели спецификацията да бъде приведена в съответствие с нормативната уредба на Европейския съюз.

— *Група заявите*

Заличава се съставът на Сдружението на пиренейските производители на сирене (Association des Fromagers Pyrénéens – AFP) (запазват се само категориите оператори), а данните му за контакт се актуализират.

— *Контрол*

Заличават се разпоредбите във връзка със „Средствата за контрол“, тъй като проверките са описани в плана за проверките, приложен към спецификацията на продукта. Актуализирани са данните за контакт на контролните структурни звена.

Данните за контакт на контролния орган са заменени с тези на компетентния орган, отговарящ за контрола. Това изменение има за цел да се избегне изменение на спецификацията в случай на промяна на контролния орган.

— *Национални изисквания*

Добавена е таблица, в която са представени основните аспекти, които подлежат на контрол, заедно с използваните методи за оценяване, с цел да се улесни контролът на продуктите.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„TOMME DES PYRENEES“

ЕС №: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Tomme des Pyrénées“

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*

„Tomme des Pyrénées“ е сирене с полутвърда консистенция, която не е подлагана на топлинна обработка. Формата му е цилиндрична, правилна, с две плоски и успоредни лицеви страни със заоблени ръбове. Съотношението диаметър/височина на сиренето е между 2 и 3. Сиренето е направено от термично обработено или от сурово мляко.

То може да се произвежда от:

— краве мляко,

— козе мляко,

— мляко смес при определено съотношение:

краве мляко, смесено с овче, като овчето мляко е най-малко 30 % и най-много 50 % (от обема); краве мляко, смесено с козе, като козето мляко е най-малко 30 % и най-много 50 % (от обема); козе мляко, смесено с овче, като овчето мляко е най-малко 30 % и най-много 50 % (от обема).

Теглото на сиренето е в диапазона от минимум 400 грама до максимум 5,5 kg.

Кората е с оранжев цвят, съчетан най-малкото с бяло, жълто или сиво, и е гладка на вид, като се допуска известна грапавина.

Сирената от термично обработено мляко, които са с тегло над 1,5 kg до максимум 5,5 kg, може да имат черно или златисто покритие. Минималната продължителност на зреенето, изчислена от деня на подсирването, е:

— за сирената с минимално тегло 400 g и максимално тегло 1,5 kg:

  — 30 дни за сирената от термично обработено козе мляко или мляко смес, или от сурово краве или козе мляко,

  — 40 дни за сирената от сурово мляко смес;

— за сирената с тегло над 1,5 kg и максимално тегло 5,5 kg:

  — 21 дни за сирената, които са с черно покритие, от термично обработено краве мляко и 45 дни за сирената от термично обработено краве мляко, които са с кора или със златисто покритие,

  — 60 дни за сирената от термично обработено козе мляко или мляко смес, или от сурово краве или козе мляко,

  — 90 дни за сирената от сурово мляко смес.

Сиренето е с минимално съдържание на сухо вещество 53 g на 100 g продукт и 24 g мазнини на 100 g продукт.

Консистенцията е с хомогенен и равномерен цвят — от бяло до жълто, като преминава през слонова кост. Текстурата му е мека, топяща се в устата, кремообразна и хомогенна, с шупли, които по принцип са с неправилна форма и размер и са хомогенно разпределени. С течение на зреенето текстурата става по-твърда.

Вкусът се променя от аромати на прясна суроватка до по-изразени аромати, но без прекомерна горчивина, в зависимост от продължителността на зреенето и вида на използваното мляко.

„Tomme des Pyrénées“ се предлага на пазара цяло, нарязано или предварително опаковано.

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

Суровината е термично обработено или сурово краве, овче или козе мляко. Овчето мляко може да се използва само в смес и се добива от породите баска-беарнезка, кастилска, черноглава „Манеш“ и червеноглава „Манеш“.

Дажбата се състои от фуражи и добавки. В състава на фуражите влизат трева, зърнени култури и производните им продукти – били те сухи или влажни, както и дехидратирани растителни продукти. Всяка година 70 % от фуражите са с произход от географския район.

В състава на евентуално използваните добавки влизат концентрати (зърнени продукти, кюспе, азотни съединения), суроватка, храни, съставени от продукти с растителен произход, минерали, витамини и микроелементи.

Животните, чието мляко е предназначено за преработване в сирене от сурово и термично обработено мляко, се отглеждат по следните критерии:

— най-малко 25 % от сухото вещество в годишната дажба от фураж се състои от паша на трева, изсушена или силажирана трева, която произхожда от географския район на ЗГУ,

— като пашата трае най-малко 91 дни в годината.

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

Добиването на млякото, както и производството и зреенето на сиренето, се осъществяват в географския район.

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

—

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

Освен задължителните обозначения, предвидени в нормативната уредба относно етикетирането и представянето на хранителните продукти, етикетирането включва регистрираното наименование на продукта и символа за ЗГУ на Европейския съюз в едно и също зрително поле.

При етикирането на „Tomme des Pyrénées“ заедно с търговското наименование се посочва и животинският вид:

— в случай че е само един — „от краве мляко“ или „от козе мляко“;

— в случай на смеси се посочват използваните млека в низходящ ред според дела им в сухия екстракт на сместа.

Освен това на етикета на сиренето „Tomme des Pyrénées“ има обозначение за приложените обработки на използваното за производството му мляко.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район се състои от склона на Пиренеите откъм френска страна. Това включва:

— целите департаменти Ariège, Hautes-Pyrénées и Pyrénées-Atlantiques;

— в департамент Aude: зоната Massif, съставена от:

  — целите кантони Limoux и Quillan;

  — кантона Fabrezan, с изключение на общините: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Saint-André-de-Roquelongue;

  — общините Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure, Villetritouls;

— в департамент Haute-Garonne:

  — окръг Saint-Gaudens, съставен от кантоните Bagnères-de-Luchon, Saint-Gaudens и част от кантона Cazères;

  — общините, класифицирани като планински район в окръг Muret: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud, Saint-Michel;

— в департамент Pyrénées-Orientales, зоната Massif, съставена от:

  — целите кантони Le Canigou, Les Pyrénées catalanes,

  — кантона La Côte Vermeille, с изключение на общините Palau-del-Vidre, Saint-André,

  — кантона La Vallée de l'Agly, с изключение на общините Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château, Vingrau,

  — кантона Vallespir-Albères, с изключение на общините Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines, Villongue-dels-Monts,

  — общините Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa, Tordères.

5. **Връзка с географския район**

Връзката на сиренето „Tomme des Pyrénées“ с неговия произход се основава на качеството му на сирене с полутвърда консистенция, която не е подлагана на топлинна обработка, с мека, топяща се в устата и кремообразна текстура, с хомогенна форма и вкус, който се променя от аромати на прясна суроватка до по-изразени аромати в зависимост от продължителността на зреенето. То се произвежда от сурово или термично обработено мляко и е получено от различни животински видове, налични в смесените системи за отглеждане на животни (крави, овце, кози), и съгласно практики, произлезли от традицията за производство на сирена в масива на Пиренеите.

Географският район съответства на склона на пиренейската планинска верига откъм френска страна, между Средиземно море и Атлантическия океан, и това е територия, където съжителстват предпланини и планини, заоблени и стръмни масиви, както и многобройни долини, които често са много дълбоки, което ограничава ресурсите от дървесина. Благодарение на обилните валежи (600 – 1000 mm в предпланините, 1300 – 1500 mm по северните склонове на средновисоките части на планините и до 2500 mm по изложените на носещите дъжд и сняг ветрове склонове) в района има обширни тревни площи.

Оптималното оползотворяване на тревните площи е стимулирало смесеното животновъдство (овце, крави и кози), което е свързано с факта, че овцете и козите могат да се движат в определени зони, които са недостъпни за кравите, като освен това всеки вид има своите хранителни предпочитания в зависимост от изложението на склоновете.

Още от XII век има доказателства за отглеждането на крави, кози и овце и за производството на сирене на тази територия. В различните долини и в различните епохи до известна степен се е различавало използването на добитото в стопанствата мляко за традиционното приготвяне на фермерски сирена.

Поради смесицата от животински видове в млекодайните стада и поради относителната самодостатъчност на животновъдите, което не насърчава особено колективните практики, преобладава сиренето, приготвено от мляко смес.

Релефът на Пиренеите действително затруднява комуникацията между отделните долини. Поради това планинското население е водело изолиран начин на живот, който предразполагал към производство през лятото от овчарите на дълготрайно сирене. По този начин животновъдът можел да произвежда и съхранява сиренето си докато изпълнява селскостопанските си дейности. Сиренята обикновено се предлагали на пазара след завръщане от летните пасища. Формата на сиренето и неговата кора действително дават възможност за зреене без да са необходими особено студени условия, а значителната продължителност на съхранение позволява изчистване от микробите (нежеланата флора изчезва докато трае зреенето). И накрая, поради малкото налична дървесина, обитаващите Пиренеите са предпочели да не подлагат сиренето на топлинна обработка, какъвто е случаят с дълготрайните сирена от Алпите или Юра.

Тази традиция за производство на сирене се е запазила с течение на годините като отражение на развитието на планинската икономика на пиренейските долини и на животновъдството. През XIX век производството постепенно преминава от етапа на фермерско към занаятчийско производство. Първите мандри (кооперативи), наричани „fruitières“, се появяват през 1867 г.; така се развива занаятчийско производство с повече сирене от краве мляко и мляко смес. На по-късен етап се появяват промишлените и частните занаятчийски цехове за производство на сирене.

Успоредно с това, съществуването на големи участъци от географския район, в които няма изкупвачи на мляко, е стимулирало фермерското производство.

Сиренето „Tomme des Pyrénées“ се характеризира с неподлагана на топлинна обработка консистенция, която е полутвърда, с мека, топяща се в устата и кремообразна текстура и с течението на зреенето става по-твърда, с хомогенен и равномерен цвят — от бял до жълт, като преминава през слонова кост, типична форма заради съотношението диаметър/височина, което е между 2 и 3, и вкус, който се променя от аромати на прясна суроватка до по-изразени аромати на зряло сирене.

Специфичните характеристики на пиренейския масив, с неговото географско местоположение, смесена система за отглеждане на животни и традиции в сиренарството, са придали на сиренето „Tomme des Pyrénées“ неговата идентичност.

Така например характерът му на сирене с полутвърда и неподлагана на топлинна обработка консистенция се дължи в исторически план на малкото налична дървесина в масива. Този характер се е запазил при фермерското, занаятчийското и промишленото производство.

Специфичните умения на пиренейските сиренари – чрез общи за всички местни производства практики – оказват пряко влияние върху специфичните характеристики на сиренята:

— Температурата при подсирването, разбъркването на сиренината, температурата по време на тази операция, достатъчното подкиселяване, а след това зреене без прекомерна протеолиза, благодарение на другите параметри на производството, свързани с естеството на млякото, дават възможност да се получи полутвърда консистенция с мека, топяща се в устата и кремообразна текстура.

— Формата на това сирене, със съотношение височина/диаметър винаги между 2 и 3, гарантира – независимо от теглото му – постоянно уплътняване (загуба на влага) по време на зреенето и хомогенност на консистенцията, и по-специално на цвета.

— Вкусът му се променя от аромати на прясна суроватка — при сиренята с покритие, до по-силно изразени аромати — при другите сирена, в зависимост от продължителността на зреенето и полаганите през това време грижи за кората.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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

https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf