

Официален вестник

на Европейския съюз

C 316



Издание
на български език

Информация и известия

Година 57

16 септември 2014 г.

Съдържание

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2014/C 316/01	Обменен курс на еврото	1
2014/C 316/02	Обяснителни бележки към Комбинираната номенклатура на Европейския съюз	2

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2014/C 316/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7370 — INEOS / Styrolution) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	3
2014/C 316/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7366 — Whirlpool/Indesit) ⁽¹⁾	4
2014/C 316/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7364 — Blackstone/Lombard) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	5

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2014/С 316/06

Публикация на заявление за изменение 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

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

15 септември 2014 година

(2014/С 316/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,2911	CAD	канадски долар	1,4313
JPY	японска йена	138,48	HKD	хонконгски долар	10,0071
DKK	датска крона	7,4442	NZD	новозеландски долар	1,5812
GBP	лира стерлинг	0,79495	SGD	сингапурски долар	1,6336
SEK	шведска крона	9,2329	KRW	южнокорейски вон	1 341,07
CHF	швейцарски франк	1,2099	ZAR	южноафрикански ранд	14,2340
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,9317
NOK	норвежка крона	8,2750	HRK	хърватска куна	7,6200
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 438,38
CZK	чешка крона	27,579	MYR	малайзийски рингит	4,1706
HUF	унгарски форинт	314,53	PHP	филипинско песо	57,253
LTL	литовски литас	3,4528	RUB	руска рубла	49,3255
PLN	полска злота	4,1980	THB	тайландски бат	41,683
RON	румънска лея	4,4139	BRL	бразилски реал	3,0186
TRY	турска лира	2,8584	MXN	мексиканско песо	17,0879
AUD	австралийски долар	1,4311	INR	индийска рупия	78,9211

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

Обяснителни бележки към Комбинираната номенклатура на Европейския съюз

(2014/С 316/02)

По силата на член 9, параграф 1, буква а), второ тире от Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 г. относно тарифната и статистическа номенклатура и Общата митническа тарифа ⁽¹⁾ Обяснителните бележки към Комбинираната номенклатура на Европейския съюз ⁽²⁾ се изменят, както следва:

На страница 100 точка 4 от обяснителните бележки към подпозиция „**2401 30 00 Отпадъци от тютюн**“ се заменя със следното:

„4. Прахът от тютюн (отпадъчен страничен продукт, получен при пресяването на посочените по-горе отпадъци).“

На страница 102 точка 2 от обяснителните бележки към подпозиция „**2403 99 90 Други**“ се заменя със следното:

„2. Тютюневият прах (обикновено получен чрез процес, например смилане, който води до специфичен зърнометричен състав). Не трябва да има онечиствания, а размерът на частиците трябва да бъде под 0,4 mm.“

На страница 102 точка 4 от обяснителните бележки към подпозиция „**2403 99 90 Други**“ се заменя със следното:

„4. Експандираният тютюн, който не е нарязан или раздробен по друг начин.“

⁽¹⁾ ОВ L 256, 7.9.1987 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ С 137, 6.5.2011 г., стр. 1.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.7370 — INEOS / Styrolution)****Дело кандидат за опростена процедура****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/С 316/03)

1. На 9 септември 2014 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие INEOS AG („Ineos“, Швейцария) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Styrolution Holding GmbH („Styrolution“, Германия) посредством покупка на дялове/акции. В момента Styrolution е под съвместния контрол на Ineos и BASF.
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
 - за предприятие Ineos: производител на нефтохимични продукти, специални химически продукти и нефтени продукти,
 - за предприятие Styrolution: производство на стиренов мономер, полистирен и акрилонитрил-бутадиен-стирен, както и на някои по-маловажни свързани с тях продукти.
3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разглеждано по процедурата, посочена в Известието.
4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележките могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата, с позоваване на референтен номер M.7370 — INEOS / Styrolution, на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламентът за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.7366 — Whirlpool/Indesit)****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 316/04)

1. На 8 септември 2014 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие Whirlpool Corporation („Whirlpool“, САЩ) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над предприятието Indesit Company S.p.A. („Indesit“, Италия) посредством покупка на акции/дялове.
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
 - за Whirlpool: производство и търговска реализация на пълна гама от основни домакински уреди и свързаните с тях продукти, главно за битова употреба. Неговите основни продукти са основните домакински уреди („MDAs“), а именно: уреди за готвене (напр. котлони, готварски печки и фурни), абсорбатори, съдомиялни машини, хладилници, фризери, микровълнови печки, перални и сушилни,
 - за Indesit: производство и продажби на MDAs, а именно: уреди за готвене (напр. котлони, готварски печки и фурни), абсорбатори, съдомиялни машини, хладилници, фризери, микровълнови печки, перални и сушилни.
3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.
4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележките могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата, с посочване на референтен номер M.7366 — Whirlpool/Indesit, на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламентът за сливанията“).

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.7364 — Blackstone/Lombard)****Дело кандидат за опростена процедура****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 316/05)

1. На 3 септември 2014 г. Европейската комисия получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която Blackstone Group L.P. („Blackstone“, САЩ) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото дружество Lombard International Assurance S.A. („Lombard“, Люксембург) и Insurance Development Holdings A.G. („Insurance Development“, Швейцария), наричани заедно „Lombard“, посредством покупка на дялове/акции.
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
 - за Blackstone: алтернативно управление на активи по света и консултантски услуги в областта на финансите,
 - за Lombard: животозастраховане, по-специално по застрахователен план към инвестиционен фонд, главно в ЕИП.
3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в обхвата на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.
4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележките могат да се изпращат до Комисията по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата, с позоваване на референтен номер M.7364 — Blackstone/Lombard, на следния адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламентът за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение 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

(2014/С 316/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽²⁾

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„BROCCIU CORSE“/„BROCCIU“

ЕО №: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (данни за връзка с групата, контрол, опаковка)

2. Вид на изменението/измененията

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

3. Промяна/промени

Рубрика „Описание на продукта“

Елементите на описанието са въведени по начин, който позволява продуктът да бъде характеризан по-точно:

- пояснява се, че „Broscciu corse“/„Broscciu“ се получава „изключително“ от прясна суроватка и пълномаслено прясно мляко от овце и/или кози, което „се преработва в сурово състояние“;
- уточнява се, че зрялото състояние съответства на вида „passu“;
- уточнява се, че съдържанието на мазнини (40 g за 100 g „сирене“ след пълното изсушаване) се отнася до „Broscciu corse“/„Broscciu“ от вида „прясно“.

Рубрика „Доказателство за произход“

С оглед на развитието на националното законодателство и националната нормативна уредба рубриката „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“ бе разширена и вече включва разпоредби за задълженията за деклариране и воденето на регистри във връзка с проследимостта на продукта и с наблюдението на условията на производство.

Предвижда се по-специално разрешенията, издавани на икономически субекти, да се основават на тяхната способност да изпълняват изискванията на спецификацията за означението, за което кандидатстват.

Рубрика „Метод на производство“

С цел да се изяснят някои разпоредби относно метода на производство се въвеждат някои уточнения:

- добавят се разпоредби относно храненето и допълващите фуражи, по-конкретно географския им произход, с оглед гарантирането на връзката между продукта и определения географски район:
 - преобладава свободното отглеждане на естествени пасища,
 - разрешава се използването като допълващи храни на фураж и концентрати на база на зърнени култури, произведени в района, като все пак се допуска до 20 % от допълващите храни да са фураж и концентрати с произход извън производствения район,
 - забранява се използването на всички видове ферментирани фуражи,
- за да се охарактеризират по-добре суровините, използвани за производството на „Broscciu corse“/„Broscciu“, са добавени разпоредби относно млякото, използвано за производството на сиренината, суроватката и добавяното мляко:
 - пълномасленото мляко за производството на сиренина може да се използва до 40 часа след първото доене,
 - за подсирването се използва сирище, произведено по традиционен метод или закупено в търговската мрежа, като се изключват всякакви други коагулиращи ензими, като тези от гъбичен или микробен произход,
 - забранява се отстраняването на лактозата,
 - рН на получената суроватка трябва да е равно или да надхвърля 6,20,
 - добавяното мляко се използва до 24 часа след доенето,
- за да се опишат по-добре различните етапи на производството и да се гарантира поддържането на уменията, някои разпоредби са доуточнени, а други са добавени:
 - по отношение на подгряването на суроватката е премахнат не дотам точният израз „директен метод“, като се уточнява, че флокулацията на протеините на суроватката се постига „изключително чрез подгряване на директен пламък (наричан „открит пламък“) на съда или на ваната, съдържаща/а суроватката, без да се използва топлообменен флуид“;

- уточнява се, че суроватката „се подгрява бавно, като се разбърква леко“, за да се улесни коагулацията на лактопротеините,
- за да съответства най-добре на традициите, температурата, достигната от суроватката, се определя в интервал (между 40 и 50 °C), вместо с една-единствена стойност (около 40 °C),
- уточнено е, че солта се добавя заедно с добавянето на мляко и количеството на добавяната сол се определя (между 0,5 и 1 % от обема на първоначалната течност),
- уточнява се, че последващото разбъркване е бавно,
- посочва се, че по време на покачването на температурата и в началото на флокулацията трябва системно да се обира пяната, за да се отстраняват евентуални замърсители,
- определят се критериите за големината на цедилките с оглед на по-доброто определяне на различните формати:
 - за сирена с тегло 3 kg: горният диаметър трябва да е 200 mm, долният диаметър — 145 mm, и височината — 180 mm,
 - за сирена с тегло 1 kg: горният диаметър трябва да е между 155 и 160 mm, долният диаметър — между 90 и 120 mm, и височината — между 85 и 120 mm,
 - за сирена с тегло 500 g: горният диаметър трябва да е между 110 и 115 mm, долният диаметър — между 90 и 92 mm, и височината — между 80 и 82 mm,
 - за сирена с тегло 250 g: горният диаметър трябва да е между 90 и 110 mm, долният диаметър — между 75 и 85 mm, и височината — 65 mm,
- уточнени са условията на осоляване на „Broscciu corse“/„Broscciu“ от вида „passu“, за да се представи практиката — осоляването може да се извърши „наведнъж или на няколко етапа“, като първото осоляване се извършва задължително в рамките на 24 часа от поставянето в калъп.

Рубрика „Етикетирание“

Тази рубрика също е актуализирана с оглед на по-добрата идентификация на продукта:

- уточнява се, че сирената от суроватка с контролираното наименование за произход „Broscciu corse“/„Broscciu“ трябва да се пускат в търговската мрежа с индивидуални етикети,
- обозначението „Appellation d'Origine contrôlée“ (контролирано наименование за произход) и съкращението „АОС“ се премахват и се заменят със символа „АОР“ („appellation d'origine protégée“ — защитено наименование за произход) на ЕС,
- посочва се, че различните разпоредби се отнасят и до касите и подобен амбалаж, съдържащи „Broscciu corse“/„Broscciu“.

Рубрика „Национални изисквания“

С оглед на настъпилите промени в националното законодателство и националната нормативна уредба рубриката „Национални изисквания“ е представена под формата на таблица, съдържаща основните елементи, подлежащи на проверка, референтните им стойности и метода за тяхното оценяване.

Други

- Координатите на групата:
Координатите на групата също са актуализирани.
- Контрол:
Координатите на структурите за осъществяване на контрол също са актуализирани.

По отношение на проверката на спецификацията на ЗНП „Broscciu corse“/„Broscciu“ се уточнява, че тя се организира съгласно план за проверка, изготвен от контролен орган.

— Опаковка:

По отношение на опаковката са добавени условия на опаковане и съхранение, за да се запази качеството на продукта: „Методите на опаковане на „Brossiu corse“/„BROSSIU“ трябва да позволяват съхранението на физико-химичните и органолептичните качества на продукта за времето на предлагането му за консумация, което е посочено върху етикета от опаковчика. Забранява се добавянето на продукти, които са чужди на производството на „Brossiu corse“/„BROSSIU“, с изключение на опаковъчните газове, чиято употреба е разрешена със законодателството относно добавките към храните за консумация от човека.“

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ⁽³⁾

„BROSSIU CORSE“/„BROSSIU“

ЕО №: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование

„Brossiu corse“/„BROSSIU“

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирене

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

„Brossiu corse“/„BROSSIU“ е сирене, получено от суроватка, с форма на пресечен конус.

Теглото му е между 250 грама и 3 килограма, в зависимост от използвания калъп (калъпите са четири вида, съответно за 3 килограма, 1 килограм, 500 грама и 250 грама).

Получава се изключително от прясна суроватка от кози и/или овце, към която се добавя пълномаслено прясно мляко от овце и/или кози, използвано в суров вид, както и сол.

Продава се прясно или зряло (вид „passu“).

Съдържа не по-малко от 40 грама мазнини на 100 грама сирене след пълно изсушаване, тегловното му съдържание на сухо вещество не трябва да е по-ниско от 20 грама на 100 грама продукт за сиренето от вида „fraîs“ (прясно).

Видът „passu“ съдържа минимум 35 грама сухо вещество на 100 грама сирене.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Разрешени са само корсиканската порода овце и корсиканската порода кози.

Използваната суроватка трябва да е получена от производството на прясна сиренина от овце и/или кози вследствие на добавено сирище.

Пълномасленото мляко за производството на сиренината може да се използва до 40 часа след първото доене.

За подсирването се използва сирище, произведено по традиционен метод или закупено в търговската мрежа, като се изключват всякакви други коагулиращи ензими, като тези от гъбичен или микробен произход.

⁽³⁾ Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Забранява се отстраняването на лактозата.

Прясната суроватка, без каквато и да е промяна, трябва да се използва максимум два часа след производството на сиренето.

pH на суроватката трябва да е равно или да надхвърля 6,20.

Добавяното мляко е пълномаслено прясно мляко от овце или кози, използвано в сурово състояние, до 24 часа след доенето.

3.4. Фураж (*само за продукти от животински произход*)

Преобладава свободното отглеждане на естествени пасища.

Разрешава се използването като допълващи храни на фураж и концентрати на база на зърнени култури, произведени в района.

Допуска се все пак до 20 % от допълващите храни да са фураж и концентрати с произход извън производствения район.

Забранява се използването на всички видове ферментирани фуражи.

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Получаването на млякото и на суроватката, производството и зреенето на сиренето от суроватка трябва да се извършват в географския район.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

Методите на опаковане на „Brossiu corse“/„Brossiu“ трябва да позволяват съхранението на физико-химичните и органолептичните качества на продукта за времето на предлагането му за консумация, което е посочено върху етикета от опаковчика.

Забранява се добавянето на продукти, които са чужди на производството на „Brossiu corse“/„Brossiu“, с изключение на опаковъчните газове, чиято употреба е разрешена със законодателството относно добавките към храните за консумация от човека.

3.7. Специфични правила за етикетирание

Сирената от суроватка с контролираното наименование за произход „Brossiu corse“/„Brossiu“ трябва да се пускат в търговската мрежа с индивидуални етикети, които съдържат, освен задължителните означения, приложими за всички сирена от суроватка и за предварително пакетирани храни, символа „AOP“ („appellation d'origine protégée“ — защитено наименование за произход) на ЕС, като всички обозначения са изписани с букви, чийто размер е равен на не по-малко от две трети от този на най-големите букви от етикета. Обозначението „frais“ или „rassu“ също фигурира задължително върху етикета. Върху етикетите на сирената, които се продават с обозначението „frais“, задължително трябва да бъде отбелязана датата на производство.

Тези указания се отнасят и до касите и подобен амбалаж, съдържащи сирена от суроватка.

4. Кратко определение на географския район

Географският район обхваща департаментите Haute-Corse и Corse-du-Sud.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Природни фактори

Природата на Корсика е силно специфична. Островът прилича на планина в морето. Този релеф позволява да се задържат валежите, които осигурява водата наоколо. Освен това по отношение на климата може да се посочи, че характерните за средиземноморския климат черти изчезват след достигането на определена надморска височина.

Климатът на Корсика е мек, с обилни, но нередовни валежи. Средногодишното количество на валежите е сравнително голямо. Този сезонен и нередовен режим на валежите, който е характерен за средиземноморския климат и се отнася за целия остров, се характеризира със значителна лятна суша.

Местните породи овце и кози са напълно адаптирани към специфичните условия на острова, към климата, към неравния планински релеф и растителността — храсти и гъста тревна покривка с разнообразна и ароматна флора.

Предвид теглото и начина на отглеждане расите овце и кози от Корсика са доста млекодайки.

Човешки фактори

В основата на наследството в областта на производството на сирена на острова без съмнение е оригиналната система на добив на мляко. Отглеждането на дребни преживни животни позволява да се оползотворят естествените фуражни ресурси.

Животновъдите все още използват традиционните методи — свободно отглеждане при сезонна миграция (през лятото високо в планините, през зимата — в равнината).

Животновъдите в Корсика, използвайки умения, които от векове се предават от поколение на поколение, произвеждат „Brossiu corse“/„Brossiu“ от суроватка, получена при производство на сирена, които може да са различни в зависимост от микрорайоните на острова (сирене от овце и/или кози, меко или пресовано). Така „Brossiu corse“/„Brossiu“ е логичното продължение на тези традиционни производства на сирена, за които е необходимо използването на прясно мляко без предварително зреене и получаването на сиренина с ниска киселинност от сирище. Съответно получената суроватка е мека и се използва за получаване на „Brossiu corse“/„Brossiu“.

Пряската суроватка се подгрява в голям котел. Една от тайните на успеха се крие в начина на подгряване. То трябва да е бавно и постепенно, което позволява термичното коагулиране на разтворимите лактопротеини на прясната суроватка и на добавяното мляко от кози и/или овце, както и на сол, която играе ролята на катализатор.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Brossiu corse“/„Brossiu“ е сирене с чисто бял до кремав цвят, твърда консистенция, масленообразна в устата, с лек и приятен, вкус, леко солено. Колкото по-прясно е сиренето „Brossiu corse“/„Brossiu“, толкова по-крежка и мека е неговата консистенция.

Производството на „Brossiu corse“/„Brossiu“ се характеризира с някои особености, които дават на сиренето специфичните за него черти на финес на консистенцията и вкуса, по-конкретно чрез добавянето по време на производството на сол и сурово пълномаслено мляко.

Освен за консумация в прясно и зряло състояние „Brossiu corse“/„Brossiu“ се използва и за приготвяне на специалитети, типични за корсиканската кухня, като омлет с дива мента, Imbrucciata (торта) и Ciaccia (понички).

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Климатичните и географските условия в Корсика обуславят развитието на овцевъдството и козевъдството от години.

Местните породи овце и кози са напълно адаптирани към географския район и дават мляко, богато на полезни съставки, което осигурява висок добив на сирене. На практика дори физико-химичните свойства на млякото и да се променят в зависимост от сезона, предвид периодите на миграция, през които животните се придвижват на дълги разстояния, съдържанието на мазнини и протеини в млякото е винаги високо.

Освен това управлението на естествените ресурси и практикуването на екстензивно животновъдство позволяват да се получат относително правилни криви на лактация по време на периода на доене.

Това богатство на млякото от овце и кози от Корсика позволява производството на „Brossiu corse“/„Brossiu“. Всъщност то наследява традиционните производства на сирена в Корсика и позволява оптималното използване на серумните протеини и мазнините, които се съдържат в суроватката.

Освен качествата на млякото, и методът на производство на традиционното сирене е фактор за това вторично производство. На практика подсирването със сирище става бързо и получената сиренина е силно калциева, което позволява фино рязане. То пък от своя страна позволява освобождаването на значимо количество разтворими протеини и мазнини в суроватката, която след това се използва за производството на „Brossiu corse“/„Brossiu“.

Това богатство на млякото от Корсика придава оригиналността на „Brocciu corse“/„Brocciu“, тъй като освен друго то се добавя чисто и в сурово състояние („u rigicciu“) в процеса на производство, което придава на продукта нежната му консистенция и характерния му вкус, които не се срещат при нито едно друго сирене от суроватка.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 (*))

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf

(*) Вж. бележка под линия 3.

ISSN 1977-0855 (електронно издание)
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG