



Съдържание

IV Информация

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

Съвет

2014/C 387/01	Решение на Съвета от 28 октомври 2014 година за назначаване и замяна на членове на управителния съвет на Европейския център за развитие на професионалното обучение	1
---------------	---	---

Европейска комисия

2014/C 387/02	Обменен курс на еврото	2
2014/C 387/03	Известие на Комисията относно текущите лихвени проценти за възстановяване на държавни помощи и референтни ставки/сконтови лихвени проценти за 28 държави членки, приложими от 1 ноември 2014 г. (Публикува се в съответствие с член 10 от Регламент (ЕО) № 794/2004 на Комисията от 21 април 2004 г. (ОВ L 140, 30.4.2004 г., стр. 1)	3

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2014/C 387/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation) ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

2014/C 387/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7252 — Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾	5
2014/C 387/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	6
2014/C 387/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo) ⁽¹⁾	7

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2014/C 387/08	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	8
2014/C 387/09	Публикация на заявление 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	17

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

IV

(Информация)

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

СЪВЕТ

РЕШЕНИЕ НА СЪВЕТА

от 28 октомври 2014 година

за назначаване и замяна на членове на управителния съвет на Европейския център за развитие на професионалното обучение

(2014/C 387/01)

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 337/75 на Съвета от 10 февруари 1975 г. за създаване на Европейски център за развитие на професионалното обучение, и по-специално член 4 от него ⁽¹⁾,

като взе предвид представената от правителството на Естония кандидатура,

като има предвид, че:

- (1) С решението си от 16 юли 2012 г. ⁽²⁾ Съветът назначи членовете на управителния съвет на Европейския център за развитие на професионалното обучение за периода от 18 септември 2012 г. до 17 септември 2015 г.
- (2) След оставката на г-н Kalle TOOM се освободи място за Естония за член на управителния съвет на центъра от категорията на представителите на правителствата.
- (3) Следва да бъдат назначени членове на управителния съвет на посочения по-горе Център за остатъка от настоящия мандат, който изтича на 17 септември 2015 г.,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член единствен

Посоченото по-долу лице се назначава за член на управителния съвет на Европейския център за развитие на професионалното обучение за остатъка от мандата, който изтича на 17 септември 2015 г.:

ПРЕДСТАВИТЕЛИ НА ПРАВИТЕЛСТВАТА:

ЕСТОНИЯ

г-жа Rita SIILIVASK

Съставено в Люксембург на 28 октомври 2014 година.

За Съвета
Председател
G. L. GALLETTI⁽¹⁾ ОВ L 39, 13.2.1975 г., стр. 1.⁽²⁾ ОВ C 228, 31.7.2012 г., стр. 3.

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

31 октомври 2014 година

(2014/C 387/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,2524	CAD	канадски долар	1,4120
JPY	японска йена	140,18	HKD	хонконгски долар	9,7125
DKK	датска крона	7,4444	NZD	новозеландски долар	1,6045
GBP	лира стерлинг	0,78425	SGD	сингапурски долар	1,6111
SEK	шведска крона	9,2664	KRW	южнокорейски вон	1 343,43
CHF	швейцарски франк	1,2067	ZAR	южноафрикански ранд	13,7517
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,6559
NOK	норвежка крона	8,4900	HRK	хърватска куна	7,6640
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 169,68
CZK	чешка крона	27,770	MYR	малайзийски рингит	4,1210
HUF	унгарски форинт	308,26	PHP	филипинско песо	56,355
LTL	литовски литас	3,4528	RUB	руска рубла	53,8575
PLN	полска злота	4,2177	THB	тайландски бат	40,832
RON	румънска лея	4,4163	BRL	бразилски реал	3,0714
TRY	турска лира	2,7769	MXN	мексиканско песо	16,8711
AUD	австралийски долар	1,4249	INR	индийска рупия	76,8535

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

Известие на Комисията относно текущите лихвени проценти за възстановяване на държавни помощи и референтни ставки/сконтови лихвени проценти за 28 държави членки, приложими от 1 ноември 2014 г.

(Публикува се в съответствие с член 10 от Регламент (ЕО) № 794/2004 на Комисията от 21 април 2004 г. (ОВ L 140, 30.4.2004 г., стр. 1)

(2014/C 387/03)

Основни лихвени проценти, изчислени в съответствие със Съобщение на Комисията относно преразглеждане на метода за определяне на референтните и сконтови лихвени проценти (ОВ С 14, 19.1.2008 г., стр. 6). В зависимост от използването на референтния лихвен процент трябва да се прибавят и съответните маржове, както са дефинирани в настоящото съобщение. За сконтовия лихвен процент това означава, че трябва да се добави марж от 100 базисни пункта. Регламент (ЕО) № 271/2008 на Комисията от 30 януари 2008 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 794/2004 предвижда, че освен ако не е предвидено друго в специално решение, лихвеният процент за възстановяване на помощта също се изчислява, като се добавят 100 базисни пункта към основния лихвен процент.

Изменените проценти са посочени с удебелен шрифт.

Предходната таблица е публикувана в ОВ С 338, 27.9.2014 г., стр. 28.

От	До	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014 г.	...	0,44	0,44	2,46	0,44	0,58	0,44	0,78	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	1,54	2,38	0,44	0,44	0,55	0,44	0,44	0,44	0,44	2,75	0,44	2,97	0,57	0,44	0,44	1,04
1.10.2014 г.	31.10.2014 г.	0,53	0,53	2,46	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,38	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,68	0,53	0,53	1,04
1.9.2014 г.	30.9.2014 г.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,81	0,53	0,53	0,88
1.5.2014 г.	31.8.2014 г.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014 г.	30.4.2014 г.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.3.2014 г.	31.3.2014 г.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014 г.	28.2.2014 г.	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	2,35	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation)
(Текст от значение за ЕИП)
(2014/C 387/04)

1. На 27 октомври 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 BP Global Investments Limited („BP Gil“, Обединеното кралство), изцяло притежавано дъщерно предприятие на BP plc. („BP“, Обединеното кралство), придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията самостоятелен контрол над цялото предприятие Statoil Fuel & Retail Aviation AS, („SFRA“, Норвегия), изцяло притежавано дъщерно предприятие на Alimentation Couche-Tard Inc. („Alimentation Couche-Tard“, Канада), посредством покупка на дялове/акции.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- BP е дружество майка на глобална група от предприятия, извършващи дейност в областта на проучването, разработването и производството на петрол и газ. BP Gil е британско дружество и едно от първостепенните холдингови дружества на BP Group, с дейности в много отрасли и региони по света. Air BP е изцяло притежавано дъщерно дружество на BP, и е съсредоточено върху предлагането на авиационно гориво в световен мащаб,
- SFRA е дъщерно дружество, изцяло притежавано от Alimentation Couche-Tard и е активно в доставката на авиационното гориво въз основа на „зареждане“ (т.е. директно в самолетите на авиокомпаниите на клиентите в съответните летища) на 80 летища в ЕИП, но дейността му е съсредоточена в Скандинавия.

3. След предварително проучване Европейската комисия 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. Забележки 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 M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation, 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.7252 — Holcim/Lafarge)****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 387/05)

1. На 27 октомври 2014 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятие Holcim Ltd („Holcim“, Швейцария) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Lafarge SA („Lafarge“, Франция) посредством покупка на акции.
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
 - за предприятие Holcim: производство и доставка на цимент, инертни материали, готова смес за бетон, както и асфалт и циментови материали, включително и свързаните с тях услуги,
 - за предприятие Lafarge: доставка на цимент и бетон, инертни материали, както и други продукти, свързани със строителния сектор.
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 позоваване на референтен номер M.7252 — Holcim/Lafarge, 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 („Регламент за сливанията“).

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida)****Дело кандидат за опростена процедура****(Текст от значение за ЕИП)**

(2014/C 387/06)

1. На 27 октомври 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 Aegon Spain Holding B.V. („Aegon Spain“, Испания), изцяло притежавано от Aegon Group („Aegon“, Нидерландия), и предприятие Santander Totta Seguros („Santander Totta Seguros“, Португалия), изцяло притежавано от групата Santander Group („Santander“, Испания), придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие Aegon Santander Portugal Vida — Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Vida“, Португалия) и Aegon Santander Portugal Não Vida — Companhia de Seguros de Vida, S.A. („Aegon Santander Portugal Não Vida“, Португалия) посредством покупка на дялове (акции) в две новосъздадени дружества, представляващи съвместни предприятия.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Aegon Group: дейност по управление на активи и предоставяне на застрахователни, пенсионни и свързани с тях продукти по целия свят, главно в САЩ, Нидерландия и Обединеното кралство,
- за предприятие Aegon Spain: предоставяне на животозастрахователни и общозастрахователни и пенсионни продукти в Испания,
- за предприятие Santander Group: международна група от банкови и финансови дружества с дейност в Испания, Обединеното кралство и някои други европейски страни, както и в Северна и Южна Америка,
- за предприятие Santander Totta Seguros: предоставяне на услуги по животозастраховане и общо застраховане в Португалия,
- за предприятие Aegon Santander Portugal Vida: предоставяне на животозастрахователни услуги,
- за предприятие Aegon Santander Portugal Não Vida: услуги по общо застраховане.

3. След предварително проучване Европейската комисия 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 по Регламента за сливанията ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Европейската комисия приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната операция.

Забележките трябва да бъдат получени от Европейската комисия не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Европейската комисия по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на референтен номер M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida, 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.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo)
(Текст от значение за ЕИП)
(2014/C 387/07)

1. На 27 октомври 2014 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, с която предприятие D.E. Master Blenders 1753 („DEMB“, Нидерландия), под контрола на JAB Holding Company (Германия) и Mondelēz International Inc. („Mondelēz“, САЩ), придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятието Charger OpCo („Charger OpCo“, Нидерландия), новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие, посредством покупка на дялове (акции).
2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:
 - за предприятие DEMB: производство и продажба на широка гама от продукти от кафе и чай в цяла Европа, Бразилия, Австралия и Азия. Освен това предприятие DEMB експлоатира кафенета в няколко държави, включително чрез спонсорства за франчайзинг,
 - за предприятие Mondelēz: дружество за снакове с дейност в световен мащаб, чиито продукти включват бисквити, шоколади, бонбони, сирене, напитки на прах, дъвки и кафе,
 - за предприятие Charger OpCo: в съвместното предприятие ще се съчетава дейността на предприятие DEMB с бизнеса за кафе на Mondelēz.
3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле 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. Забележки могат да се изпращат до Комисия по факс (+32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo 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).

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 387/08)

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⁾.

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

„CEREZA DEL JERTE“

ЕО №: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

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

- Наименование на продукта
- Описание
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Национални изисквания
- Друго [инспекционен орган]

2. Вид на изменението (измененията)

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение 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 фито-санитарни мерки от страна на публичните органи [член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006]

3. Изменение/изменения

3.1. Изменения в рубрика Б „Описание на продукта“

Рубрика Б.3. Характеристики на продукта

В таблицата по-долу са показани новите стойности на съдържанието на захар (измерено в градуси по Брикс) и киселинността, които заменят стойностите, фигуриращи в регистрираната понастоящем спецификация на продукта и в съответния единен документ, за всеки от сортовете на защитеното наименование за произход:

⁽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.

Таблица 1: Съдържание на захар, форма, минимален размер и рН на черешите, защитени със ЗНП, по сортове

Сорт	Съдържание на захар (измерено в градуси по Брикс)			Форма	Минимален размер	рН		
	Минимално	Максимално	Средно			Минимална	Максимална	Средна
Navalinda	12	21,60	14	сплескана	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	сплескана	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	удължена	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	удължена	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	удължена	21 mm	3,80	4,70	4,25

Таблицата по-долу представлява таблицата, която фигурира в действащата спецификация на продукта, регистрирана понастоящем.

Таблица 2: Съдържание на захар, киселинност и форма на черешите, защитени със ЗНП, по сортове

Сорт	Съдържание на захар (измерено в градуси по Брикс)			Форма	Минимален размер (*)	Киселинност (измерена в meq/ 100 ml)		
	Минимално	Максимално	Средно			Минимална	Максимална	Средна
Navalinda	12	16	14	сплескана	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	сплескана	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	удължена	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	удължена	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	удължена	21 mm	7,46	16,42	11,94

Обосновка

Напредъкът в технологиите през последните години, заедно със строгите норми, при които се провеждат различните анализи, доведоха до подобряване на аналитичните методи, които станаха по-надеждни и по-точни.

Затова е необходимо да се изменят параметрите, посочени в първоначалната спецификация на продукта, поради следните причини:

1. Градуси по Брикс. Средното съдържание на захар е по-високо от обичайното, с рефрактометричен индекс, който при оптимална степен на зрялост варира, в зависимост от сорта, от 12 g до 20 g на 100 g тегло на пресния плод.

В резултат на проведените анализи (за ЗНП „Cereza del Jerte“ — в акредитирани лаборатории) в рамките на проверките на продукта, осъществени в течение на няколко години от инспекторите от Съвета за контрол (Consejo Regulador), беше установено, че стойностите в градуси по Брикс, посочени в действащата спецификация на продукта, се различават от констатираните в действителност стойности.

От друга страна, на базата на резултатите от различни изследвания, проведени с различни анализирани проби, намиращи се в различни степени на зрялост (градусите по Брикс се променят с узряването на черешите), бяха получени стойностите, посочени в таблицата по-горе; всички тези стойности се считат за подходящи за предлагането на пазара на сертифицирания продукт, поради което се иска те да заменят регистрираните преди това стойности.

2. рН. Един от параметрите, установени като изискване за продукта, защитен с настоящото наименование за произход, е измерването на киселинността в милиеквиваленти (meq)/100 ml ябълчена киселина. Защитеният продукт е много нетраен плод, чийто срок на годност не е много дълъг. Ето защо бързината на получаване на резултатите за параметрите, показващи качеството на плода, е от първостепенно значение.

Изискваният понастоящем параметър за киселинност (в милиеквиваленти (meq)/100 ml ябълчена киселина) трябва да се определя в лаборатории, които по възможност трябва да бъдат акредитирани. Това означава по-дълъг период от време, който е от първостепенно значение, когато става въпрос плодът да бъде предложен на потребителите във възможно най-добро състояние.

Определянето на параметъра рН в плодовете става все по-обичайно и се признава както от пазара, така и от отрасъла, по различни причини:

- бързината на получаване на резултата — с уредите, използвани понастоящем за измерване на рН, стойностите на киселинността могат да се измерват на място и в кратък срок, а също и с много по-малка неопределеност на получения резултат, благодарение на което инспекторите могат да вземат решения бързо и въз основа на надеждна информация,
- честото използване на тези единици в отрасъла — рН се счита за показател за вкуса на всички храни, особено на плодовете и зеленчуците,
- в сравнение с други параметри, информацията, която осигурява този параметър по отношение на промените и срока на годност на продукта, е много по-добра.

Поради всички тези причини се предлага стойностите на рН, посочени в таблица 1, да заменят стойностите на киселинността, фигуриращи към момента в регистрираната понастоящем спецификация на продукта.

Както и при параметъра на градусите по Брикс, предложените в горната таблица стойности са резултат от различните изпитвания, проведени в рамките на проверките на продукта, осъществени в течение на няколко години от инспекторите от Съвета за контрол и впоследствие от различни органи (Instituto Tecnológico Agroalimentario) (Хранително-вкусов технологичен институт) и акредитирани лаборатории.

3.2. Изменения в рубрика Г „Елементи, доказващи, че продуктът произхожда от района“

Изменят се някои параграфи, за да се адаптират към новата система за сертифициране съгласно стандарт UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065, прилагана от Съвета за контрол (сертифициращ орган, акредитиран в съответствие с посочения стандарт), както и за да се обобщи, опрости и актуализира първоначалният текст на спецификацията на продукта, отговарящ на положението в сектора към момента на подаване на заявлението за регистрация.

В тази рубрика се описва процесът на контрол и сертифициране, който е необходим за осигуряване на произхода и качеството на продукта, както и прилаганите по отношение на него схеми.

Внесените в тази рубрика изменения се отнасят до формата на документа; съдържанието или новата формулировка в никакъв случай не засягат елементите, доказващи, че продуктът произхожда от района. Най-важните изменения са:

- Текстът в параграф 1 (точка 1), който гласи: „„Picota“ и/или черешите произхождат изключително от регистрирани градини, намиращи се в производствения район. Тези градини ясно се идентифицират в база данни, която включва списък на стопанствата за всеки отделен производител и в която се описват дърветата по вид на подложката, възраст, сорт, гъстота на насажденията, система на отглеждане и други променливи величини“

се заменя със следния параграф:

„„Picota“ и/или черешите произхождат изключително от регистрирани градини, намиращи се в производствения район. Тези градини ясно се идентифицират в отделните регистри на защитеното наименование за произход.“

- Текстът в точка 2, който гласи: „Всяка година службите за инспекция към Съвета за контрол посещават на случаен принцип около 10 % от регистрираните земеделски стопанства (около 400 годишно), за да се проверят на място точността и достоверността на данните, предоставени от производителите. Всяка година се определя също така срок за изменение на данните в регистъра, така че да се вземат предвид настъпилите промени и да се актуализира съществуващата информация“

се заменя със следните параграфи:

„Всяка година защитеното наименование за произход извършва съответните проверки на земеделски стопанства, някои одобрили изпращачи и продукти, които проверки са необходими, за да се осигури спазването на всички изисквания, установени с цел да се гарантира, че продуктът произхожда от района.“

Периодично се определя срок за изменение на данните в регистъра, така че да се вземат предвид настъпилите промени и да се актуализира съществуващата информация.“

- По същия начин точка 5, описваща процеса на осигуряване на качеството, се заличава, за да се адаптира към актуалните констатации, които са описани в точка 4 и в други точки от настоящата рубрика Г и които имат същата цел:

Точка 5: „Процесът на осигуряване на качеството се основава на ежедневно вземане на проби от отделните партии и складове, като количеството на плодовете, от което се вземат проби, е пропорционално на входящото количество на плодовете във всеки склад. В този случай продуктът се подлага на задълбочена проверка, за да се удостовери, наред с другото, че: плодовете действително произхождат от регистрирани градини, етикетът правилно отразява съдържанието, продуктът е в оптимална зрялост, напълно хомогенен по цвят и размер и без дефекти, стандартите за опаковане и идентификация са изпълнени, теглото е точно и т.н.“

- Текстът в точка 8, който гласи: „Данните от проверката на идентификационните кодове въз основа на серийните номера строго се записват, като по този начин се предотвратява всяка възможност за измама. Записването на идентификационните кодове и тяхното сравняване с количествата през пазарната година във всеки от регистрираните складове позволява да се открият много бързо аномалиите, както и да се установят проблеми на всеки етап от веригата на експедиция и продажба“

се заменя със следния текст:

„Данните от проверката на идентификационните кодове въз основа на серийните номера строго се записват, като по този начин се предотвратява всяка възможност за измама.“

- Параграф 9, който гласи: „Всички проверки, вземане на проби и изпитвания, извършвани с цел да се установи спазването на всички необходими изисквания, се осъществяват в съответствие с разпоредбите на наръчника по качеството и наръчника по процедурите. Съветът за контрол осъществява изпитванията в организации, които отговарят на изискванията на стандарта ISO-EN 17.025.“

се заменя със следния текст:

„След извършване на съответните дейности по оценка и ако търговското дружество отговаря на приложимите изисквания за сертифициране, Съветът за контрол на защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ издава документ, удостоверяващ предоставянето на съответния сертификат за неговите продукти.“

- Параграф 10, който гласи: „След приключване на всички горепосочени проверки, консултативният орган на Съвета за контрол, формиран от представители на всички заинтересовани страни, оценява получените резултати, за да вземе безпристрастно и обективно решение. Ако Комитетът за сертификация реши да предостави сертификация, Съветът за контрол предава съответния сертификат на вписаната група. Продуктът излиза на пазара с гаранцията за своя произход, под формата на номерирания етикет или етикета за контрол, предоставен от Съвета за контрол.“

се заменя със следния текст:

„Продуктът излиза на пазара с гаранцията за своя произход, под формата на номерирания етикет или етикета за контрол, предоставен от Съвета за контрол.“

Както вече беше посочено, всички тези изменения отговарят на необходимостта да се адаптира към настоящото положение първоначалният текст на спецификацията на продукта след промените в контролния орган, отговарящ за извършване на проверка на спазването на спецификацията на ЗНП „Cereza del Jerte“, без това да засяга елементите, доказващи, че продуктът произхожда от определения район на това наименование за произход.

3.3. Изменения в рубрика Ж „Инспекционен орган“

Пощенският адрес се изменя и се заменя със следния:

Адрес: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navaconcejo (Cáceres), España.

Посочва се, че Съветът за контрол е акредитиран по стандарта UNE-EN 45011.

3.4. Изменения в рубрика З „Етикетирание“

Тази рубрика се изменя, като се заличава вторият параграф относно одобряването на етикетите и се включват 2-та броя лого, съответстващи на „Cereza del Jerte“ и „Cereza del Jerte+Picota“, с цел да не се въвежда в заблуждение потребителят при избора на продукт.

3.5. Изменения в рубрика И „Национални нормативни изисквания“

По силата на член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/ 2012 и с цел опростяване и яснота на спецификацията на продукта тази рубрика се заличава, тъй като не е от съществено значение и понастоящем не фигурира в посочения член.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

„CEREZA DEL JERTE“

ЕО №: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование

„Cereza del Jerte“

2. Държава членка или трета държава

Испания

3. Описание на земеделския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

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

Защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ се отнася единствено за трапезните череши за консумация в прясно състояние от вида *Prunus avium* L., принадлежащи към местните сортове „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ и „Pico Colorado“.

Сортовете череши, защитени със защитеното наименование за произход, принадлежат към следните разновидности:

— „Picota“ („Пикота“): сортовете „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Colorado“ и „Pico Limón Negro“. По-голямата част от продукцията принадлежи на тази група, наречена „picota“. Това са череши, които основно се различават от другите с това, че дръжката им се отделя по естествен начин в момента на брането.

— С дръжка: „Navalinda“.

По отношение на характеристиките на продукта, външното оцветяване на плодовете е червеникаво, като преобладават черешите с виненочервен или пурпурночервен цвят. Месестата част на плода е твърда и хрупкава, нейният цвят и сок варират, според сорта, от червена месеста част и червен сок до жълтеникава или кремава месеста част и безцветен сок. Формите на плода са различни: във форма на бъбрек, сплескани, заоблени, удължени. Размерът и формата на костилката на плода са различни според сортовете: от среден до голям или много голям размер и от сферична до удължена форма.

В таблицата по-долу са обобщени основните изисквания по отношение на съдържанието на захар (измерено в градуси по Брикс), формата на плода, минималния размер и рН.

Съдържание на захар, форма, минимален размер и рН на черешите, защитени със ЗНП, по сортове

Сорт	Съдържание на захар (измерено в градуси по Брикс)			Форма	Минимален размер	рН		
	Минимално	Максимално	Средно			Минимална	Максимална	Средна
Navalinda	12	21,60	14	сплескана	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	сплескана	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	удължена	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	удължена	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	удължена	21 mm	3,80	4,70	4,25

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

Черешите, защитени със ЗНП „Cereza del Jerte“, са изключително от категория „екстра“ съгласно определението в пазарния стандарт за череша, одобрен с Регламент (ЕО) № 214/2004 на Комисията (*).

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

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

Всички етапи на производството трябва да се извършват в определения географски район:

засаждане и отглеждане, осъществявани предимно в малки, терасирани земеделски стопанства със стръмни и трудни за механизирани обработва склонове, полски работи (оран, торене, резитба) и ръчно прибиране на реколтата.

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

Приготвянето и опаковането осигуряват пълна защита на продукта. Опаковъчните материали се избират грижливо, за да се избегне влошаване на качеството на продукта. Съдържанието на всяка опаковка трябва да бъде еднородно по отношение на произхода, сорта, качеството и размера, като видимата част трябва да е представителна за цялото съдържание.

Опаковането на черешите, защитени със ЗНП „Cereza del Jerte“, трябва да се извършва в определения географски район, което се смята за необходимо с цел защита на качеството и гарантиране на контрола през целия процес на сертифициране, до приключването на същия.

3.7. Специфични правила за етикетирание

Освен данните от общ характер, изисквани от приложимото законодателство, върху опаковките се посочва задължително и на видно място името на защитеното наименование за произход, както и данни за конкретното предприятие.

Съветът за контрол има два варианта на логото си. Всеки от тях се използва, както е описано по-долу:

Лого „Cereza del Jerte“. Това лого, представено по-долу, може да се използва за всички череша, включително за сортовете от групата „Picota“:



Лого „Cereza del Jerte“ + „Picota“. Това лого, представено по-долу, може да се използва само за сортовете от групата „Picota“, за да не въвежда в заблуждение потребителя:



Независимо в какъв вид опаковка се експедира черешите за консумация, опаковката се придружава от етикета за контрол или номерирания идентификационен код, предоставен от Съвета за контрол.

(*) ОВ L 36, 7.2.2004 г., стр. 6.

4. Кратко определение на географския район

Производственият район е разположен в северните райони на провинция Cáceres. Той се състои от терените, принадлежащи към териториите на следните общини, групирани по райони:

- РАЙОН VALLE DEL JERTE (Долината на Jerte): Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas и Valdastillas.
- РАЙОН LA VERA: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera и Torremenga.
- РАЙОН AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla и Segura de Toro.

Наличието на силна връзка между качеството, планинското разположение на стопанствата и начина на производство изключва от географския район терените и земеделските стопанства, които не са разположени в планинската земеделска област; това засяга следните надморски височини и общини:

- под 500 м надморска височина — изключват се земеделските стопанства, намиращи се в района la Vera,
- под 600 м надморска височина — изключват се също така земеделските стопанства, намиращи се в района Valle del Ambroz.

Производственият район съвпада с района на приготвяне и опаковане.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Историческа връзка

Името „Jerte“ или „Valle del Jerte“ има тясна връзка с черешите, като в Испания голям брой потребители почти автоматично свързват мястото с продукта „череша“ или обратно. Районът е много известен с превъзходните си череши и в частност черешите от сорта „Picotas“.

Предполага се, че черешовото дърво е било внесено от арабите и че след Реконкистата новите заселници намират вече приспособеното към тези земи дърво. Но убедителни доказателства за черешови насаждения се появяват едва през XIV век.

На 2 юни 1352 г. свита от пратеници на Краля остава да пренощува в едно от селата в района. Знатните рицари опитали тук пъстърва и череша, което сочи, че по онова време черешата е била вече продукт, който е изпъквал и който е имал достатъчно добро качество, за да се предлага на толкова изтъкнати пътници.

През следващите векове отглеждането се е поддържало и увеличавало. През XVI век известният испански лекар Luis de Toro говори за черешите от Jerte, като изтъква техния размер, цвят и вкус.

Със загиването на кестеновите дървета през XVIII век вследствие на мастилената болест, черешовото дърво започва да се налага като една истинска икономическа алтернатива. В края на този век и през целия XIX век черешовите насаждения в Долината на Jerte и в двете съседни долини постоянно нарастват.

През първите десетилетия на XIX век летописците уверяват, че най-хубавото от района „... са черешите, които заради това са високо ценени в Кралския двор ...“. През целия този век черешовото дърво се разпространява във всички села, така че в зората на XX век районът е вече много известен с „вкусните си череша“.

Природна връзка

Петте защитени сорта са местни и произхождат или от долината на Jerte, или от съседните долини на Ambroz и La Vera. Практически те се произвеждат изключително в този производствен район, тъй като опитите за засаждане в други ширини до момента не са имали голям успех.

Различни автори пишат, че наличието на сортове без дръжка в долината на Jerte е резултат от дълъг процес на аклиматизация и полуиндуцирана селекция на *Prunus avium* L. — подложка, която присъства от древността в тези планински долини като местен горски вид.

Освен облагородяването и клоновата селекция, извършени от жителите на Jerte, от съществено значение са и атмосферни фактори като високата дори през летните месеци влага, бризът в долината, изложението, средното годишно слънцегреене, височината, микроклиматичното разнообразие и киселинността на почвите.

Структурата на имотите и условията, наложени от трудната топография, оформят един градински пейзаж от малки, понякога изключително малки, тераси, поддържани от каменни стени, които не позволяват механизиранието на обработването.

Затова характеристиките на продукта се определят от използването на специфичен вегетативен материал, приспособен и аклиматизиран към характерните атмосферни условия на планинската долина на Jerte и съседните долини, но също така и от особеностите на системата за производство, в която черешовите градини са свързани с културните традиции, основаващи се на малкото стопанство и семейната организация на работата. Обикновено разположени върху терасовидни парцели, по стръмни склонове и с малки възможности за механизация, стопанствата компенсират ниските добиви с превъзходно качество.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Защитеното наименование за произход „Cereza del Jerte“ се отнася единствено за трапезните череша за консумация в пряко състояние от вида *Prunus avium* L., принадлежащи към местните сортове „Navalinda“, „Ambrunés“, „Pico Limón Negro“, „Pico Negro“ и „Pico Colorado“.

Външното оцветяване е червеникаво, повече или по-малко наситено в зависимост от сортовете. Преобладават черешите с виненочервен или пурпурночервен цвят поради преобладаващото място, което заемат „Piscota“ в местната реколта, и по-специално „кращицата“ сред тях — сортът „Ambrunés“.

„Piscota“ се наричат черешите, които основно се различават от другите по това, че дръжката им се отделя по естествен начин в момента на брането, без това да влошава качеството, устойчивостта на манипулации или срока на годност на продукта. Към тази група спадат сортовете череша, наречени „Ambrunés“, „Pico Negro“, „Pico Limón Negro“ и „Pico Colorado“.

Формите са различни и се групират в следните категории: във форма на бъбрек, сплескани, заоблени, удължени.

Месестата част, много твърда и хрупкава, има червен цвят и червеникав сок, които се променят, според сорта, от червен сок и червена месеста част до безцветен сок и жълта или кремава месеста част. Цветът на месестата част и на сока е по принцип постоянен, особено цветът на сока.

Костилката е една от най-устойчивите характеристики. Размерът варира от среден до голям или много голям (сортовете „Navalinda“ и „Ambrunés“). Формите са сферични („Ambrunés“), междинни („Pico Colorado“) или удължени („Pico Limón Negro“).

Съотношението костилка/плод има стойности, които варират от средна („Pico Colorado“) до голяма и много голяма („Pico Limón Negro“, „Navalinda“ и „Ambrunés“).

По отношение на дръжката се наблюдават значителни различия по дължина и дебелина:

— дължина: средна („Ambrunés“ и „Navalinda“) и голяма („Pico Negro“ и „Pico Colorado“),

— дебелина: фина („Pico Negro“ и „Pico Colorado“), средна („Ambrunés“ и „Navalinda“).

По отношение на органолептичните характеристики, средното съдържание на захар е по-високо от обичайното, с рефрактометричен индекс, който при оптимална степен на зрялост варира, в зависимост от сорта, от 12 g до 24 g на 100 g тегло на пресния плод.

Черешите, защитени със ЗНП „Cereza del Jerte“, са изключително от категория „екстра“ съгласно определението в пазарния стандарт за череша, одобрен с Регламент (ЕО) № 214/2004 г.

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)

Защитените сортове практически се произвеждат изключително в този производствен район, тъй като опитите за засаждането им на други географски ширини досега не са имали голям успех — тези сортове не се развиват добре, когато почвените условия, надморската височина, слънцегреенето, влажността и режимът на ветровете са неподходящи.

Наличието на сортове без дръжка в Jerte е резултат от дълъг процес на аклиматизация и полуиндуцирана селекция на *Prunus avium* L. — подложка, която присъства от древността в тези планински долини като местен горски вид.

Освен облагородяването и клоновата селекция, извършени от жителите на Jerte, от съществено значение са и атмосферни фактори като:

- високата дори през летните месеци влага,
- бризът в долината, изложението, средното годишно слънцегреене, височината, микроклиматичното разнообразие и благоприятната киселинност на почвите.
- Релеф: насажденията се отглеждат от дълбоките части на трите долини до над 1 200 m надморска височина. Височинните пояси, разположени между 600 m и максималната надморска височина, са най-подходящи за производство на сортовете череша от вида „Picota“, които, заедно със сортовете, съставляващи сортовата карта, всяка година зреят поетапно по график, който продължава от края на април до началото на август.
- Почвите в района обикновено имат дълбока и рохкава структура и са пясъчливи черноземни почви. Отцедливостта обикновено е добра. Параметърът рН е винаги киселинен поради изходния материал, като стойностите обикновено са между 5 и 5,5. Тези общи почвени характеристики са отлични за развитието на преобладаващия вид подложка (*Prunus avium* или дива череша) и на местните сортове череша.
- Климат: климатичните особености на трите долини, включени в границите на определения район, се дължат на факта, че те са тесни и дълбоки, както и на тяхното изложение и откритост на юг. Контрастите в надморската височина и начупеният релеф са причина за неравномерно разпределение на слънчевото греене и на температурите между линията на хребетите и алувиалното дъно, водейки до температурни контрасти, които понякога са много екстремни. Тези климатични различия са причина за нееднаквата продължителност на вегетативния цикъл и на периодите на цъфтеж/зреене, които, както вече беше отбелязано, протичат поетапно или се разслагват, предизвиквайки много ясно изразени разлики в датите на прибиране на реколтата. За един и същи сорт череша разликата в периода на узряване може да надхвърли 20 дни.

По отношение на режима на влажността, месечните и годишните стойности и разпределението на валежите определят климата на района като влажен средиземноморски климат, с кратък и значителен летен период на засушаване в резултат на оскъдните валежи през топлите месеци юли и август.

Въпреки принципно топлия климат, който се обуславя от средногодишните температури, последните са разпределени много неравномерно през сезоните. Регистрираната амплитуда в температурите отразява твърде суровия климат.

В заключение може да се каже, че всички специфични характеристики на релефа, почвите, климата и водния режим, описани по-горе, са абсолютно необходими за получаването на толкова изключителен и автентичен продукт като „Cereza del Jerte“. Ако някой от тези фактори престане да съществува, производството на посочения продукт не би било възможно.

Препратка към публикуваната спецификация

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

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

⁽⁵⁾ Вж. страница 3.

Публикация на заявление 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/C 387/09)

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

„REBLOCHON“/„REBLOCHON DE SAVOIE“

ЕО №: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

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
- Други: опаковка, препратки към контролните органи, компетентна служба на държавата членка, данни за контакт и състав на групата

2. Вид на изменението/измененията

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение 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)

3. Изменение/изменения

Описание на продукта: точка 2 от спецификацията на продукта

В описанието на коричката и на вътрешността са направени уточнения, които допълват елементите, включени в първоначалната документация.

Отклонението в теглото на малката разфасовка „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ е леко увеличено (между 230 и 280 g вместо от 240 до 280 g).

Введено е предлагане на сиренето под формата на порции. За групата това означава да се позволи на операторите да се адаптират към развитието на начина за индивидуална консумация на продуктите.

⁽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.

Качеството на опаковъчните материали, както и техниките на рязане, позволяват по време на тези операции качеството на продукта да се запази.

Указването на наличието на двойно дъно е отнесено към правилата за опаковане в точка 5.7 от спецификацията на продукта.

Географски район: операции, осъществявани в района: точка 3 от спецификацията на продукта

Уточнени са операциите, които се извършват в географския район.

Введено е понятието за доене в рамките на района с цел да се изясни функционирането на стопанствата, разположени по границите на района. Уточнено е също, че опаковането, което вече е предвидено в регистрираната спецификация на продукта, представлява първо опаковане с цел да се вземат предвид операции за преопаковане на продукта, които могат да последват по-нататък по веригата.

Премахната е преходната разпоредба относно възможността за зреене в две гранични на географския район общини, доколкото засегнатите предприятия са се включили отново в географския район.

Добавена е община, произлязла от разделянето на предишни общини, които дотогава са били слети (без промяна в периметъра на географския район).

Доказателство за произход (проследимост): точка 4 от спецификацията на продукта

Промените са свързани с реформата на системата за контрол на наименованията за произход, въведена с развитието на националното законодателство. Предвидена е по-специално декларация за идентификация, преди на икономическите субекти да се издаде разрешение, с което се признава способността им да изпълняват изискванията на спецификацията на продукта за означението, за което кандидатстват.

Също така подробно са посочени съдържанието и начините за предаване на декларациите, необходими за познаване и проследяване на продуктите.

Уточнени са документите и регистрациите, необходими за наблюдение на проследимостта и за контрола на условията на производство, както и условията за контрол на характеристиките на продукта.

По отношение на елементите на маркировката на сирената са уточнени условията за предоставяне и оттегляне на идентификационните печати.

Породи млекодайни крави: точка 5.1 от спецификацията на продукта

Определението за млечно стадо на стопанството, включващо всички млекодайни крави в период на лактация, крави, които не дават мляко, и юници на възраст над шест месеца, позволява да се уточнят видовете животни, които подлежат на контрол.

Добавени са уточнения по отношение на принадлежността на животните към разрешени породи, отговарящи на кодове 12, 46 и 31, с цел засилване на контрола.

Някои производители могат да използват животни за други цели освен за добиване на предназначено за производството на „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ мляко, като тази възможност се предлага и е регламентирана.

Хранене на млекодайните крави: точка 5.2 от спецификацията на продукта

а) Основна дажба и допълващи фуражи

С новите разпоредби се цели засилване на системата на хранене, основана на фураж (трева и сено), за да се укрепи връзката с територията на ЗНП и да се поддържа производство на сирене, използващо технология със сурово мляко (изключване на ферментирал фураж).

За постигането на тази цел е въведена такса за хектар използвана земеделска площ и тя е определена на 1,5 животинска единица. През летния сезон кравите в период на лактация трябва да пасат в продължение на период от минимум 150 дни.

За да се вземат под внимание наблюдаваните различия в работата на отделните стопанства, в рамките на географския район е регламентирано използването на храна извън него за хранене на млекодайните крави в период на лактация. По този начин е възможно само стопанствата, разположени на надморска височина от 600 m, и високопланинските стопанства, в които кравите в период на лактация пасат на височина над 600 m, да използват фураж с произход извън географския район до максимум 25 %, изразени в сухо вещество, от дневната дажба.

Закупуването на фураж извън географския район може да се отнася само за сено.

Храненето със зелен фураж е разрешено, но то е ограничено до едно хранене на ден по време на периода на паша от 150 дни. Все пак извън периода на паша са разрешени две хранения на ден със зелен фураж, но на две порции и задължително с две давания. С цел да се избегне евентуално заразяване с нежелани микроби зеленият фураж трябва да се дава в прясно състояние и яслите трябва да се почистват от всички остатъци преди всяко ново зареждане.

Пак с цел да се запази връзката с територията, но също поради това, че късите фибри нямат същото въздействие върху преживянето като сеното от трева или люцерна, даването на дехидратирана люцерна на капсули е ограничено на равнището на допълващите фуражи.

Изготвянето на разрешителен списък с концентрати позволява да се улесни контролът и да не се допускат неконтролирани иновативни технологии в тази област. За съхраняване на връзката между продукта и неговата територия делът на всички допълващи фуражи в дажбата е ограничен на 1 800 kg за млекодайна крава и на 500 kg за юница годишно.

И накрая се уточнява, че използването на произведената в стопанството суроватка е разрешено единствено при поене на животните, и то максимум в срок от 24 часа.

б) Условия за даване на храната.

С цел да се избегнат санитарни и технологични проблеми през зимния период се дава предимство на сухата храна. Освен това за улесняване на преживянето е задължително даването на фуражи, които са запазили физическата си цялост. Тези елементи са довели до забраната за използване на разпределителни смесители при даването на дажбите.

в) Ферментирани фуражи

Настоящите разпоредби забраняват използването на ферментирани фуражи в храната на млекодайните крави. Все пак е предвидена възможността с този вид фураж да се храни друго стадо, което е ясно отделено, като се спазват специални условия за производство, съхранение и използване.

Система на производство: точки 5.3 и 5.4 от спецификацията на продукта

а) Забрана за ГМО (в култури и фуражи)

Тази забрана в спецификацията на продукта за наличие на ГМО позволява да се засили традиционният характер на храненето.

б) Добавяне на разрешени минерални торове

С цел насърчаване на пашата, биологичното разнообразие, естествената флора и съхраняването на околната среда добавянето на минерални торове е ограничено. Въведено е разграничаване на общините в зависимост от топографското им положение, основано на т.нар деление на „райони в по-неблагоприятно положение“, използвано от административната. Приетите в спецификацията на продукта прагове се тълкуват като средна стойност за парцела на всяко стопанство.

в) Добавяне на органични торове

Определени са условията за торене с подхранващи органични вещества, за да се предпази храната на кравите от всички рискове от замърсяване.

Разширяването на спецификацията за торене ще позволи проверките по отношение на този аспект да бъдат равнопоставени и улеснени.

Условия на доене: точка 5.5 от спецификацията на продукта

Уточнени са условията на доене, за да се позволи използването на нови техники за доене, като същевременно се спазват всички условия, отнасящи се до отглеждането на стадото, както и до поддържането на характеристиките на използваното мляко.

Проверката на инсталацията за доене става задължителна, за да се запази качеството на използваното мляко.

Температура на охлаждане в мандрата:

Температурата, при която млякото се съхранява в стопанството или се складира в мандрата, е повишена на 10 °C вместо 8 °C с цел да се благоприятства ползвателната технологична флора на млякото.

Производство: точка 5.6 от спецификацията на продукта

Точка 5.6.1 Общи разпоредби

Използвано мляко, спомагателни вещества за производство и добавки

С цел да се запазят характеристиките на преработената в сурово мляко суровина е представен списък на забранените обработки.

Параграфът относно използването на спомагателни вещества за производство и на добавки е допълнен, за да се утвърдят настоящите практики за използване на обработки и на добавки при производството на сирена и по този начин да се избегне засягането на характеристиките на сирената от бъдещи нерегламентирани практики.

Етапи на производство

Въведени са характеристики на ваните за производство: те трябва да бъдат открити и максималният им обем не трябва да превишава 6 000 l.

В действителност наблюдаването на развитието на сиренината във ваните чрез оглед и допир остава важен елемент от производството от сурово мляко, което се събира всеки ден и не се подлага на никаква предварителна обработка преди производството.

Контролът на производството се засилва и когато използваният обем не удължава значително етапа на поставяне на сирената в калъпи. Прекалено дълъг престой в калъпи би довел до твърде големи различия в характеристиките на сирената.

Направени са уточнения в описанието на фазите, обхващащи процеса от работата във вана до осоляването на сиренето, за да се вземат под внимание няколко промени: размер на калъпите, маса на използваните тежести за пресоване на малките разфасовки, намалена плътност на саламурата на 1 130 вместо 1 140.

Що се отнася до процеса на осоляване, той не може да се осъществява във ваната за производство.

Уточнява се, че общата продължителност на производството, предварителното зреене и зреенето е минимум 15 дни, считано от датата на подсирването. Така сиренето не може да напусне цеха за производство или зреене преди 16-ия ден.

Предварително зреене и зреене

Направени са редакционни уточнения в описанието на фазата на предварителното зреене, за да се вземат по-точно под внимание уменията на производителите на сирене и да се запази качеството на сирената.

Условията на зреене са допълнени с въвеждането на възможността сирената да бъдат опаковани от 12-ия ден на зреенето и то да продължи при по-ниска температура по време на по-дълъг период.

Целта е адаптиране към по-бързото стареене на коричката, чиято външност в изба преминава през оптимално състояние към 12-ия ден, след което регресира, като може да разкрие недостатъци при предлагането за продажба.

Добавени са следните разпоредби:

— Задължителен е първи етап в изба, който продължава най-малко до 12-ия ден, считано от датата на производство.

Температурата в избата през това време трябва да бъде между 10 °C и 15 °C, а влажността — над 90 %.

— След 12-ия ден сирената могат да се опаковат поотделно и след това се оставят да зреят поне до 18-ия ден при минимална температура 6 °C.

— В случай че сирената не се опаковат, зреенето продължава в изба поне до 16-ия ден при температура между 10 °C и 15 °C и влажност, по-висока от 90 %.

Уточнено е, че като поставка при зреенето е разрешено използването на рендосани или нерендосани дървени дъски. Това уточнение отчита технологичното значение на развитието на повърхностната флора благодарение на наличието на позитивни биослоеви върху дъските.

Точка 5.6.2 Специфични разпоредби за производството в мандри:

Добавено е уточнение за времето на края на подсирването с цел да се уточни срокът на подсирване.

Уточнена е дозата на млечните ферменти.

Посочено е, че е възможно използването на калъпи за подкиселяване. Тези калъпи помагат да се придаде форма на продуктите и заменят платното, без да променят присъщите на продукта характеристики. Освен това те дават възможност за по-дълъг период, еквивалентен на времето за „увиване в платно“, по-добър контрол на отцеждането, по-еднообразни сирена и имат благоприятен ефект върху образуването на коричката на продуктите.

Уточнена е възможността за повторно използване на количеството мляко, което остава в края на производството, за да се избегне задължението производителят на сирене да използва за производство непълна вана, като целта е улесняване и по-добро управление на работата във вана.

Точка 5.6.3 Специфични разпоредби за производството в стопанство

Условията за производство в стопанството са допълнени със следните разпоредби:

- Въвеждането на пластифицирано платно с микроперфорации за отцеждане позволява засилване на спецификите на стопанството, свързани с вкуса, тъй като платното се оказва източник на технологична флора.
- С цел да се позволи на произвежданите в стопанство сирена да запазят бавна технология на производство, която е насочена към по-голяма специфичност на вкуса, дозата на използваните млечни ферменти е ограничена на 0,5 % (0,5 l ферменти на голяма закваска (1) за 100 l мляко) от общото количество мляко, използвано за производството на „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ в стопанство.
- Използването на калъпи за подкиселяване, както и на всеки друг калъп или цецилка, които придържат сиренето по време на фазата на изсушаване, е забранено, за да се запази използването на платно, което е традиционно за производството в стопанство. Продължителността на завиването в платно е определена на шест часа, считано от началото на поставянето в калъп.

Направени са уточнения относно условията на пресоване, обръщане на сирената, предварително зреене, измиване и контрол на влажността при влизане в избата за зреене.

Тези разпоредби помагат за по-добро систематизиране на практиките и за засилване на специфичността на произведените в стопанство сирена.

С цел специалистите, които се занимават със зреенето на сирената, да могат при желание от тяхна страна да добавят специфични грижи на по-ранен етап от „живота“ на сиренето, продължителността на престоя в стопанството е променена на шест дни вместо първоначално предвидените десет.

Въведени са условията за производство, зреене и предварително зреене на малката разфасовка „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ от стопанство и те уточняват някои разпоредби в съответствие с практиките.

Елементи, указващи връзката с географския район: точка 6 от спецификацията на продукта

Редакцията на тази рубрика обхваща следните подраздели: „специфична характеристика на географския район: природни и човешки фактори“, „специфична характеристика на продукта“, „причинно-следствена връзка“.

Тази реорганизация е придружена от редакционни подобрения и от добавяне на уточнения, когато това е необходимо.

Специфични елементи на етикетирването: точка 8 от спецификацията на продукта

Елементите на маркировката на сирената са преместени в рубрика 4: Доказателства за произход.

Задължението за поставяне на логото „INAO“ се заменя със задължение за поставяне на логото „AOP“ (ЗНП) на Европейския съюз.

Посочено е, че независимо от позоваванията на разпоредбите, приложими за всички сирена, и на термина „petit“ (малка разфасовка), използването на всеки термин или друго позоваване, които придружават защитеното наименование за произход, е забранено в етикетите, рекламата, фактурите и търговските документи, с изключение на търговските марки или на конкретна фабрика.

Национални изисквания: точка 9 от спецификацията на продукта

Добавена е таблица, в която са представени основните точки от спецификацията на продукта, подлежащи на контрол, техните целеви стойности и методи за оценка.

Други изменения

- 1) Опаковане: точка 5.7 от спецификацията на продукта

Сирената се опаковат под формата на цяла пита сирене, на половинки или на порции.

С цел да се запази качеството на коричката и да се избегне нейното изсушаване и развиването на нежелани плесени, сиренето трябва да напуска географския район в подходяща опаковка. Тази опаковка трябва да се запази до предлагането на продукта на крайния потребител, но това не пречи да се извършва евентуално преопаковане.

Опаковката трябва да има изработено от дърво двойно дъно, чийто диаметър е посочен. Двойното дъно трябва да остане по време на операциите за нарязване.

Всички тези разпоредби позволяват да се запази качеството на коричката, консистенцията на вътрешността и интензивността на миризмата на сиренето. Освен това, като се има предвид деликатността на „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ по отношение на коричката и на изсушаване, двойното дъно и опаковката играят ролята на регулатор на влагата. Използваните опаковки са съобразени със специфичната за коричката на „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ гъбична флора.

При все това за сирена, предназначени за сектора на хранително-вкусовата промишленост, който снабдява дейности по преработка, индивидуалното опаковане на тези сирена не е задължително. В такъв случай наличието на двойно дъно не е оправдано.

- 2) Компетентна служба на държавата членка: промяна в адреса на Institut National de l'Origine et de la Qualité (Национален институт за произхода и качеството).
- 3) Състав на групата заявител: направени са уточнения по състава на същата.

Данни за контакт на контролните органи: актуализирани са данните за контакт на контролните органи.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

„REBLOCHON“/„REBLOCHON DE SAVOIE“

ЕО №: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

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

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ е сирене от пълномаслено сурово краве мляко, получено от животни от породите Abondance, Montbéliarde и Tarentaise, с пресована, неподложена на топлинна обработка вътрешност във формата на плосък цилиндър, леко заоблен, с диаметър около 14 cm, височина около 3,5 cm и тегло между 450 и 550 g.

То съдържа най-малко 45 g мазнини на 100 g сирене след пълно изсушаване, а съдържанието на сухото вещество не трябва да е по-малко от 45 g на 100 g сирене.

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

Промитата му по време на зреенето коричка е с тънък слой, равномерна и еднородна. Цветът ѝ е от жълт до оранжево-жълт и е покрита изцяло или отчасти с бяла, фина и къса плесен.

Вътрешността, която е с много ниска плътност, е хомогенна, мека и маслена. С цвят от кремав до бледожълта слонина кост, тя е леко солена и в нея може да има малки шупли.

Със ЗНП също така се ползва сиренето с намален размер или малка разфасовка, което има същите органолептични характеристики, но е с диаметър около 9 cm, височина около 3 cm и тегло между 230 и 280 g.

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ може да се предлага под формата на цяла пита или на порции.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Млякото, използвано за производство на сиренето „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“, трябва да бъде само от млечни стада, състоящи се от крави от млекодайните породи Abondance, Montbéliarde, Tarentaise (наричана също Tarine).

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход)

С цел да се затвърди връзката с района храненето на стадото трябва да бъде осигурено основно от фуражи, произлизащи от географския район на наименованието. Основната дажба се състои от фуражи, съставени от:

- минимум 50 % тревна паша през летния сезон и давано ежедневно сено през зимния сезон,
- зелени фуражи: зелена царевица, трева, давана в свежо състояние, фуражно цвекло. Слама може да се дава в основната дажба само на юниците.

Продължителността на пашата по време на летния сезон е минимум 150 дни.

Произлизащите от района фуражи трябва да покриват 100 %, изразено в сухо вещество, от основната дажба на кравите в период на лактация. За стопанствата, разположени на надморска височина над 600 m, и за високопланинските стопанства, където кравите в период на лактация пасат на височина над 600 m, произхождащите от района фуражи трябва да покриват поне 75 %, изразено в сухо вещество, от основната дажба на кравите в период на лактация. Закупуването на фураж извън района на наименованието за произход може да се отнася само за сено.

В допълнение към основната дажба могат да се дават допълващи фуражи. Те включват концентрирани фуражи, както и дехидрирани фуражи. Общото количество на тези допълващи фуражи, което може да се дава на кравите в период на лактация, е в рамките на 1 800 kg на крава за година.

Забранено е в храната на млечното стадо да се използват силажни продукти, ферментирани фуражи, опаковани бали, както и фуражи, които биха могли да се отразят неблагоприятно на миризмата, вкуса на млякото или на сиренето, или които представляват риск от бактериологично заразяване.

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

Производството на млякото, доенето, както и производството и зреенето на сиренето, трябва да се извършват в географския район.

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

Първото опаковане на сирената се извършва в географския район преди те да напуснат цеха за зреене, което е последният етап от производството на „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Тази разпоредба позволява да се запази качеството на коричката на продукта, като се избегне изсушаването ѝ и развитието на нежелани плесени. Това първо опаковане не пречи продуктът да бъде преопакован в друг цех по-нататък по веригата.

Това опаковане, направено в подходящо пригодена опаковка, включва наличието на двойно дървено дъно от смърч върху поне едната лицева повърхност на сиренето, което е във формата на цяла пита или на половинка. Порциите трябва да имат три страни с коричка.

Предназначените за сектора на хранително-вкусовата промишленост продукти може да не са опаковани поотделно, но все пак при напускането на географския район трябва да са опаковани.

3.7. Специфични правила за етикетирание

Етикетът на сирената трябва да съдържа наименованието за произход „Reblochon“ или „Reblochon de Savoie“, изписано с букви с големина, равна най-малко на две трети от тази на най-големите букви, фигуриращи върху етикета. Освен това етикетът може да съдържа наименованието за произход, придружено от термина „petit“ (малка разфасовка) за сиренето с намалени размери, определено в точка 3.2.

Независимо от позоваванията на разпоредбите, приложими за всички сирена, и на горепосочения термин, използването на всеки термин или друго позоваване, придружаващи наименованието за произход, е забранено в етикетите, рекламата, фактурите или търговските документи, с изключение на търговските марки или на конкретната фабрика.

Етикетът трябва да съдържа логото „АОР“ (ЗНП) на Европейския съюз. Той може да съдържа и обозначението „защитено наименование за произход“.

4. Кратко определение на географския район

Географският район включва две трети от департамента Haute-Savoie (цялата част на изток от Annecy на надморска височина над 500 m), както и няколко общини или участъци от общини от департамента Savoie.

Департамент Haute-Savoie (Горна Савоя).

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoay, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Férréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Theyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Департамент Savoie (Савоя).

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (участък G1 и G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (участък A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Природни фактори

Географският район се намира в Северните Алпи и включва планинските райони между езерото Léman и масива Монблан. На изток е очертан от границата с Швейцария, а на запад се простира до най-западните възвишения на алпийския масив. На юг районът изключва масива Beaufortain и включва северната част на масива Bauges.

Релефът е изключително суров, структуриран в масиви с надморска височина, която от запад на изток става все по-голяма (1 000 m за западните предпланини, над 2 000 m за върховете на варовиковите масиви, над 4 000 m за масива Монблан), разделени от просторни долини, чиято надморска височина е над 500 m (Dranse, Giffre, Arve, Arly).

Географският район включва твърде разнообразни зони от гледна точка на геоложкия субстрат. От север на изток и от юг на запад зоната се пресича от планински масиви, състоящи се от скали с преобладаващо варовиково съдържание. Някои особено труднодостъпни нива в него се формират от стръмни възвишения, каквато е например веригата Aravis. На запад подножието на района се състои от субстрат на глинено-варовикови пясъчници, в които се издигат високи варовикови възвишения (Salève). На изток кристалните масиви на Монблан и на Aiguilles rouges съставляват най-високите точки на района. Тук скалите са кисели (гранит, гнайс, слюдести шисти). Масивът Chablais на север е съставен от кисели скали или смесени варовици.

Климатът е планински, изложен директно на влиянието на западните течения. Характеризира се с обилни валежи (над 900 mm годишно), без лятно засушаване. Във вътрешността на масивите валежите обикновено превишават 1 500 до 2 000 mm на година. Поради планинския характер зимата е студена и обилните валежи през този период са под формата на сняг. Релефът и надморската височина оказват силно влияние върху местните климатични условия.

Най-голяма част от земеделските площи се поддържат като ливади. Районът се характеризира с изключително голямо развитие на постоянните височинни ливади – високопланински пасища. Те предлагат голямо растително разнообразие, свързано с различните условия на средата (почва, воден режим, изложение, надморска височина и т.н.) и на използването им (пасищни практики). 90 % от покритите с трева площи са постоянни ливади, в които преобладава ежова главица (*Dactylis glomerata*), която се смята за много добра фуражна трева, както и бяла и ливадна детелина. Срещат се продуктивни сенокосни ливади с див киселец, среднопродуктивни сенокосни ливади или пасища с едър анасон и нископродуктивни или сухи сенокосни ливади или пасища със салвия и риган. Използваната растителност се променя стъпаловидно от дъното на долините до височини, които може да надвишават 2 500 m.

Човешки фактори

Една от характеристиките на млечните стопанства в географския район е използването на високопланинските пасища през лятото. Животът на стадата се влияе силно от сезоните: излизане от обора в началото на май, паша по участъците в ниското, след това изкачване към високопланинските пасища в началото на юни, където стадата остават до началото на октомври. Следва зимният период, който е най-продължителен, с няколко месеца сняг и лоши метеорологични условия. Поради това през лятото животновъдът трябва да се запаси с фуража, който ще е необходим на стадото от ноември до април (количеството трябва да е около 2 000 kg сено на крава за зимата).

За да се справят с тези условия на живот, производителите на мляко прибягват до породи млекодайни крави, които произхождат от планински райони, пригодени към физическите и климатичните трудности на средата (морфологично пригодена за паша върху наклонени пасища; поносимост към различни температури; способност за усвояване на пашата през летния период и на сухите фуражи през зимния), като едновременно с това редовно дават качествено мляко.

Храната на млекодайните крави се състои основно от тревна паша през летния период и сухи фуражи през зимния период. Що се отнася до допълнителното хранене, то е ограничено като количество, за да се запази ниска интензивност на отглеждането. От храната са изключени ферментирали фуражи, които могат да засегнат неблагоприятно мирисмата и вкуса на млякото и следователно и на сиренето.

Наименованието „Reblochon de Savoie“ произлиза от думата „Reblâche“, която означава „повторно доене“. Тази практика е била обичайна от 13-и век: фермерът, който наемал високопланинско пасище, трябвало да плаща възнаграждение на собственика. Неиздоеното докрай по време на измерването животно давало при това повторно доене не толкова обилно като количество, но пък с високо маслено съдържание мляко, тъй като в края на доенето се получава мляко, богато на маслени вещества. Като разполагали по този начин с малко мляко, но затова пък богато на мазнини, сиренарите произвеждали кремообразни сирена с малък размер. Като се възползва от навлизането на паричната размяна, сиренето Reblochon, което отначало било с незаконен произход, през 18-и век започва все по-често да присъства по-специално на трапезата на буржоазията, духовенството и благородниците.

Работата на производителя на сиренето, която се основава на потомствени умения, играе съществена роля за разкриването на ароматния потенциал на „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Работата със сурово мляко, без предварителна преработка и при ниска температура, позволява този ароматен потенциал да бъде най-добре изразен. Двукратното доене на ден налага бързо и точно използване на млякото. Използването на сурово мляко предполага работа в открити вани, за да се даде възможност на производителя визуално и ръчно да следи възможните изменения на млякото.

Отначало зреенето се е извършвало в самото стопанство, на високопланинското пасище. След това се е развило в долината, където относително удобният достъп е улеснил появата на професията на майстор по зреене на сиренето. Той трябва да се грижи за няколко неща и по-специално да следи температурата на зреене, тъй като тя играе важна роля за гъбичната флора (която придава на коричката нейния специфичен външен вид). На повърхността на сиренето съществуват едновременно и се редуват няколко групи микроби. Това редуване се обяснява основно с промяната на рН и на съдържанието на сол в коричката. Тази микрофлора, и по-специално *Geotrichum candidum*, придава на „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ финото бяло „съцветие“, което го характеризира, но също така участва до голяма степен и в промяната на консистенцията и на аромата на вътрешността.

Търговията с „Reblochon“ се разраства през 19-и век, когато се създава специфична търговска дейност, улеснена от разширяването на пътищата за комуникация. През първата половина на 20-и век производството на „Reblochon“ се простира отвъд „люлката“ на неговия произход, което кара производителите да защитят своя продукт и от 1953 г. да определят специални условия за производство.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ е сирене с пресована неподложена на топлинна обработка вътрешност, получено от пълномаслено сурово краве мляко, което преди производството не се подлага на никаква обработка.

То е с малък размер и малко тегло и може да има разновидност във вариант с намален размер. Пресова се под формата на плосък цилиндър, леко заоблен.

Това е кремообразно сирене с маслена и мека вътрешност с цвят на слонова кост, леко солена, която може да има аромат на мляко и на изпечено. Фината му промита коричка с шафраненожълт цвят е покрита с фина бяла плесен (гъбична флора).

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)

Планинската среда с висока влажност, която съставлява единството на географския район, позволява значителен растеж на тревата през пролетта и лятото. Разнообразието на условията, като например надморската височина и изложението на високопланинските пасища и естеството на скалите, се отличава с голямо ботаническо богатство на ливадите, като всяка отделна среда се характеризира с оригинална съвкупност от растителност.

Многобройните видове, присъстващи в тази съвкупност от растения, притежават изразени ароматни качества, които присъстват в характеристиката на „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“. Разлики във вкусовите характеристики могат да се отдадат на различното естество на сеното и пашата в географския район.

Тази сурова среда е много трудна за стадата и единствено планинските породи са способни да понесат начин на живот, който съчетава зимната уседналост в оборите в долината и значителните ежедневни преходи по високопланинските пасища през топлия сезон, които общо могат да достигнат до няколко метра надморска височина.

Тези породи са способни в такива условия да дават богато на протеини и много подходящо за производство на сирене мляко: полученният след добавяне на сирене гел е плътен и добивът на сирене е висок.

Първоначално произлязло от производство, основано на малки количества богато на мазнини мляко, сиренето „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ е резултат от прилагането на проста технология (малко загряване, бърза посявка, без подсушаване във ваната), което води до кратка продължителност на зреенето.

Така органолептичните характеристики на „Reblochon“/„Reblochon de Savoie“ са тясно свързани с храненето на млекодайните крави (паша, фуражи), произтичат от адаптирана към описаните по-горе климатични условия флора и от поддържането на уменията на производителите на сирене и на специалистите по неговото зреене.

Препратка към публикуваната спецификация

[член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽⁴⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCReblochon.pdf>

⁽⁴⁾ 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