



#### Съдържание

#### IV Информация

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

##### Европейска комисия

2014/C 468/01	Обменен курс на еврото .....	1
---------------	------------------------------	---

#### V Становища

##### ДРУГИ АКТОВЕ

##### Европейска комисия

2014/C 468/02	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 .....	2
2014/C 468/03	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 .....	10



## IV

(Информация)

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

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

30 декември 2014 година

(2014/C 468/01)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,2160	CAD	канадски долар	1,4132
JPY	японска йена	145,41	HKD	хонконгски долар	9,4340
DKK	датска крона	7,4436	NZD	новозеландски долар	1,5536
GBP	лира стерлинг	0,78230	SGD	сингапурски долар	1,6085
SEK	шведска крона	9,4746	KRW	южнокорейски вон	1 334,19
CHF	швейцарски франк	1,2028	ZAR	южноафрикански ранд	14,1487
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,5442
NOK	норвежка крона	9,0420	HRK	хърватска куна	7,6598
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 099,67
CZK	чешка крона	27,728	MYR	малайзийски рингит	4,2559
HUF	унгарски форинт	314,98	PHP	филипинско песо	54,420
LTL	литовски литас	3,45280	RUB	руска рубла	69,1315
PLN	полска злота	4,3103	THB	тайландски бат	40,019
RON	румънска лея	4,4847	BRL	бразилски реал	3,2394
TRY	турска лира	2,8587	MXN	мексиканско песо	17,9293
AUD	австралийски долар	1,4878	INR	индийска рупия	77,1686

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

## V

(Становища)

## 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/C 468/02)

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„CHEVROTIN“

ЕО №: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

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

## 2. Вид на изменението/измененията

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение в спецификацията на регистрираното 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)

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

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

### 3. Изменение/изменения

#### 3.1. Описание на продукта

В описанието на вътрешността на сиренето са направени уточнения с цел по-добро характеризиране на продукта.

Съдържанието на мазнини в сухото вещество е намалено: 40 % вместо 45 %. Намалването се обяснява с констатираните промени в процента на мазнините в млякото в зависимост от условията за паша на козите. Тъй като млякото се използва ежедневно, съдържанието на мазнини в сиренето може да варира значително. Преди това тези изменения не бяха отчетени правилно.

#### 3.2. Географски район

В рамките на географския район е добавена част от територията на община Анпесу-ле-Виеух. Вследствие на искането от страна на конкретен оператор за добавяне в представения район беше приложена таблицата с критерии за определяне на границите, изготвена за първоначалното определяне на географския район. Част от територията на община Анпесу-ле-Виеух, която съответства на критериите, беше включена от комисията от експерти, на която бе възложено да проучи определянето на границите на географския район.

Характеристиките, които описват географския район, са преместени и преформулирани в глава „Елементи, указващи връзката с географския район“.

#### 3.3. Доказателство за произход

Уточнени са задълженията за деклариране на операторите. Тези промени са свързани с реформата на системата за контрол на наименованията за произход, въведена с Указ № 2006-1547 от 7 декември 2006 г. относно повишаването на стойността на продуктите на селското и горското стопанство, хранителните и морските продукти. Предвижда се по-специално да се предоставят права на операторите, като се признава тяхната способност да изпълняват изискванията на спецификацията за означението, което искат да ползват, както и на декларациите, необходими за разпознаването и проследяването на продуктите, предназначени за продажба с наименование за произход, и на декларациите, свързани с храненето на животните.

Добавена е разпоредба относно контрола на продуктите с цел проверка на качеството в края на производствената верига.

Уточнява се, че идентификационният знак, поставен върху сиренето, има кръгла форма.

#### 3.4. Метод на производство

Производство на млякото

Определението за стадо се уточнява въз основа на националния документ, свързан с последната регистрирана спецификация: „По смисъла на настоящата спецификация стадо означава цялото козе стадо, съставено от кози в период на лактация, нелактиращи кози, ярета и козли.“

Поправена е грешка в изписването на въпросния национален документ предвид факта, че изразът „80 % от алпийската порода животни“ се отнася за цялото стадо, а не само за козите.

Направено е уточнение относно породата на използваните кози. В действителност, предвид факта, че алпийската порода обхваща съвкупност от фенотипове — от такива с кафява окраска до такива с окраска в два цвята и дори изцяло черни — целта на изменението е да се уточнят фенотиповете, които могат да бъдат използвани от операторите. В говоримия език фенотиповете, различни от кафявите, се обозначават с термина „Chèvres des Savoie“ („Савойска коза“).

С цел улесняване на контрола начинът на изчисляване на тавана на средния добив от коза в период на лактация се уточнява въз основа на националния документ във връзка с последната регистрирана спецификация.

По отношение на храненето:

- Определен е позитивен списък на разрешените фуражи и на суровините и добавките, които могат да се използват в състава на допълващите фуражи с цел да се регулира естеството на храните и да се улесни контролът.
- По-специално е направено уточнение относно храните, влизащи в категорията на фуражите, като в нея са включени сухите фуражи. По този начин даваните на козите видове фуражи са по-добре определени.
- Уточнени са също така максималните дажби на допълващите фуражи и сушените фуражи, по-специално за да не се допусне те изцяло да заменят тревата в изхранването на козите. Така използването на допълващи фуражи на кози в период на лактация се ограничава на 300 g на литър произведено мляко, а при използване на сухи фуражи храненето с допълващи фуражи и сухи фуражи се ограничава до 500 g на литър произведено мляко.

- Направени са уточнения относно възможността сушените фуражи да произхождат извън конкретния географски район, за да се улесни контролът на произхода на храните като цяло.
- Въведени са разпоредби за забрана на използването на генетично модифицирани храни, както и за отглеждането на генетично модифицирани култури в стопанствата, за да се запази връзката с района.
- С цел да се гарантира качествено хранене на козите се уточнява, че всички фуражи се съхраняват при условия, запазващи тяхната цялост.

Уточняват се условията за торене на площите, предназначени за производство на храна за козите, тъй като органичните добавки могат да променят състава на пасищната растителност, а съответно нейното регулиране позволява да се поддържа разнообразна естествена растителност и да се запази връзката с географския район.

„Единствените разрешени органични торове произхождат от района на наименованието за произход „Chevrotin“, като това са компост, твърди, полутвърди и течни торове (със селскостопански произход), както и органични торове с неселскостопански произход, като утайки (или странични продукти), зелени отпадъци.

Торенето с органичен тор с неселскостопански произход трябва да е съпътствано от аналитично проследяване за всяка отделна партида (камион, цистерна,...) на патогенните бактерии, тежките метали и микроелементите и органичните съединения, включени в нормативната уредба.

Торенето с органични торове с неселскостопански произход се разрешава в площите на стопанството, но само при незабавно заравяне в почвата и при спазване на действащите нормативни изисквания относно специалните ограничения (дати, защитени периметри и т.н.), количества и др.“

#### Производство

Дейностите, които трябва да се извършват в рамките на стопанството (производител на мляко), са уточнени и преразглеждани в точка „Производство“ от глава „Описание на метода на производство на продукта“ от спецификацията.

Разпоредбата относно цеха за производство на „Chevrotin“ е изменена с цел да се изясни начинът на работа на цеховете, които използват млека от други животински видове за други производства.

Изречението „Това просто освежаване на млякото благоприятства развитието на естествените ензими и възпрепятства развитието на психотрофната флора“ е заличено, тъй като се касае за информация, а не за елемент за проверка.

С цел улесняване на контрола е уточнено, че стопанството, което предоставя цялото си мляко или част от него за производството на „Chevrotin“, спазва всички условия за производство на мляко, определени в спецификацията.

Поправена е предишна грешка в изписването на националния текст въз основа на националния документ във връзка с последната регистрирана спецификация:

Отклонението в температурата на подсирване е променено (от 30° до 38 °C вместо от 32° до 36 °C по време на периода на подсирване, като това отклонение се запазва по време на коагулацията).

Посочен е съставът на млечните киселини, за да се гарантира, че подбраните култури млечни киселини отговарят на съответната флора и позволяват да се прояви спецификата на сиренето „Chevrotin“.

Изменено е определението за платното за калъпа. То може да съдържа памук, а не само лен. Налага се допълване на първоначалния текст, който се ограничава до лена, тъй като памукът също се използва за този вид процес.

#### Зреене

Полиците при зреене не се ограничават единствено до смърчови дъски. В действителност групата е констатирала, че до използването на полици, различни от дървените, може да се прибегне веднага след приключване на етапа на изсушаване, който задължително се извършва върху смърчови дъски. В действителност именно по време на този етап дървото играе своята роля за регулиране на влажността и като носител на използваната при зреенето флора. Практиката е показала, че други, по-лесни за използване полици, не променят характеристиките на сиренето, но само ако са използвани на този етап. Експериментите, проведени от различни оператори с други полици (решетки), показват, че качеството се запазва (не възникват проблеми с излишък на вода или развитие на флора). Тези по-инертни полици се оказват полезни за управлението на нежеланите микроорганизми в колективните цехове за зреене поради възможността за лесно почистване.

### 3.5. Етикетирание

Задължението за поставяне на обозначението „контролирано наименование за произход“ върху етикета е заличено и е заменено със задължението за поставяне на символа за защитено наименование за произход на Европейския съюз с цел четливост и синергия при информирането относно продуктите с регистрирано ЗНП. Обозначението „защитено наименование за произход“ също може да бъде поставено върху етикета.

Задължението за поставяне на логото на INAO (френският Национален институт по въпросите на произхода и качеството) е заличено в резултат на развитието на националната нормативна уредба.

### 3.6. Национални изисквания

В съответствие с горепосочената национална реформа на системата за контрол на наименованията за произход е добавена таблица с основните елементи, които да бъдат подложени на контрол, и метода за оценяването им.

### 3.7. Други изменения

#### Опаковка

Начините на опаковане не са променени (цяла пита сирене, опаковано в индивидуална опаковка, включваща по-специално наличието на двойно дъно от смърчова дървесина). Изменението се отнася до момента, в който може да се пристъпи към опаковането на сирената (от 15-ия ден от зреенето, а не „след края на зреенето“, както е посочено в глава 2 от регистрираната спецификация).

Тази практика позволява да се гарантира целостта на продукта в края на зреенето. В действителност въздействието на зреенето върху консистенцията е положително, тъй като опаковката действа като „умалена изба“ и по този начин участва в оформянето на по-мека консистенция, като предпазва сиренето от изсъхване и благоприятства протеолизата. Тази практика също така позволява да се овладее появата на недостатъци (например наличие на черни петна, които може да се появят в края на зреенето върху неопакваните сирената, оставени върху дървените дъски или решетките) или увреждането на кората (напукване, деформация).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(1)</sup>

„CHEVROTIN“

ЕО №: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

ЗГУ ( ) ЗНП ( X )

### 1. Наименование

„Chevrotin“

### 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

Сиренето „Chevrotin“ се произвежда само от сурово пълномаслено козе мляко, то е с цилиндрична форма с размери от 9 до 12 cm в диаметър и от 3 до 4,5 cm височина и тегло между 250 и 350 g.

Това е сирене с пресована, неподложена на топлинна обработка вътрешност, измита кора, частично или изцяло покрита след зреенето с фина бяла пяна, съставена основно от geotrichum, съдържащо минимум 40 g мазнини на 100 g сирене след пълно изсушаване, и чието съдържание на сухо вещество не трябва да е под 45 g за 100 g сирене.

Сиренето „Chevrotin“ се опакова в индивидуална опаковка, включваща по-специално наличието на двойно дъно от бичен материал от смърч.

Сиренето „Chevrotin“ се опакова под формата на цяла пита.

Вътрешността му е мека и кремообразна и може да има по-твърда сърцевина и малки шупли. Тя е кремава на цвят и има леко солена вкус на козе мляко.

<sup>(1)</sup> Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

### 3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Млякото, използвано за производството на сирене „Chevrotin“, произхожда от стада, съставени от минимум 80 % животни от алпийска порода, включително животни, принадлежащи към породата, наречена „chèvre des Savoie“, включени от Института по животновъдство в рамките на програмата за опазване на породите кози.

### 3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход)

Фуражното хранене се осигурява от пасищна трева и сено.

В основата на фуражното хранене в продължение на поне пет месеца са растенията, които козите пасат в района на производство.

Животновъдът разполага с минимална площ от 1 000 m<sup>2</sup> пасища на коза.

За храненето на цялото стадо са разрешени само фуражите, изброени в списъка по-долу:

- единственият разрешен груб фураж е растителността, добита от пасищата, и сеното от естествените и изкуствените ливади с треви и бобови растения, запазено в добро състояние;
- сушени фуражи: пулпа от сушено цвекло и сушена люцерна;
- следните суровини, използвани в състава на допълващите фуражи: всички житни растения и техните производни, меласа като свързващо вещество, цели и млени грахови семена, бакла, лупина, соя, слънчогледов шрот, копра, лен, маслодайна палма, рапица, соя, памук, картофи, мазини от растителен произход, всички минерали, макро- и микроелементи, суроватка от стопанството, съхранявана при добри условия, позволяващи да се избегне замърсяване с патогенни бактерии. Единствените разрешени добавки са микроелементите и витамините.

Фуражите, произведени в района, съставляват 70 % от общото фуражно хранене на стадото, изразено в сухо вещество. Даването на допълващи фуражи на козите в период на лактация се ограничава до 300 g на литър произведено мляко.

При хранене със сушени фуражи дажбата на допълващи фуражи и сушени фуражи се ограничава до 500 g на литър произведено мляко.

Във фуражите на животните присъстват само растенията, страничните продукти и добавките от продукти, които не са генетично модифицирани.

Отглеждането на генетично модифицирани култури е забранено на цялата територия на стопанство, което произвежда мляко, предназначено за производството на продукт с наименование за произход „Chevrotin“. Тази забрана обхваща всички растителни видове, с които може да бъдат хранени животните в стопанството, и всяко отглеждане на вид, който може да ги зарази. Допустимият праг съответства на действащата нормативна уредба и се определя за всеки елемент от храната.

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

Производството на млякото, производството и зреенето на сирената се извършва в географския район.

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

За да се гарантира защитата на сиренето и да се запазят неговите основни качества по отношение на кората, консистенцията на вътрешността и интензитета на аромата, сиренето „Chevrotin“ се опакова под формата на цяла пита. Опаковането, което се извършва в подходяща опаковка, включва наличието на двойно дъно от смърчова дървесина върху поне една от страните на сиренето. Опаковането се извършва в рамките на географския район.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание

Всяка пита сирене с наименование за произход „Chevrotin“ се продава, означена с отделен етикет, съдържащ наименованието за произход.

Наименованието за произход е изписано с букви с големина, равна най-малко на 120 % от всяка друга буква върху етикета.

Върху кръгла полупрозрачна табелка от казеин са отбелязани наименованието за произход и идентификационният номер на производителя. Тя се поставя по време на производството върху една от страните на питата сирене.

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



#### 4. Кратко определение на географския район

Департамент Haute-Savoie (Горна Савоя)

Общини, чиято цяла територия е включена в района:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Общини, част от територията на които е включена в района:

Annecy-le-Vieux, Aye, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Департамент Savoie (Савоя)

Общини, чиято цяла територия е включена в района:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest Volland, Doucy-en-Bauges, École-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Общини, част от територията на които е включена в района:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénézol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

#### 5. Връзка с географския район

##### 5.1. Специфични характеристики на географския район

Природни фактори

Територията на географския район обхваща планинската област на департамент Haute-Savoie, съставена от трите масива Chablais, Mont-Blanc и Aravis, както и масива Bauges в департамент Savoie. Тя се характеризира със:

- студен и влажен климат (годишната стойност на валежите надхвърля 1 200 mm, като количеството на валежите по-специално през летните месеци надхвърля 60 mm);
- наличието на планинска биоклиматична област в рамките на целия район;
- наличието на твърди варовикови хребети в ландшафта, които обуславят варовиковите почви на ливадите;
- тревиста растителност, в която преобладават видове, които са се приспособили към особеностите на този планински пояс.

Географският район на наименованието се отличава със специфичните си климатични условия и разнообразието на биотопите. Поради това флората и растенията са уникални и разнообразни.

Уникалността на флората се проявява в голяма степен (на ниска надморска височина, след началото на планинския пояс) и след това в преобладаващото присъствие (над 1 500 m) на специфични видове (сред често срещаните тревни видове: *Poa alpina*, *Festuca violacea*) и дори на слабо представени в съседните равнини видове и семейства (например семейство Тинтявови).

Планинските ливади, разположени в района на производство на сиренето „Chevrotin“, се отличават по отношение на флоралната растителност с оскъдното присъствие на някои тревни видове, преобладаващи в равнините при интензивни условия, и по-специално *Lolium perenne* (въздействие на надморската височина), и със сравнителното изобилие на някои специфични двуседелни видове — *Géranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*.

Най-голямо разнообразие се наблюдава в планинските пасища, по-специално поради контрастите в почвената покривка. Почвите са различни в зависимост от продължителността на снежната покривка, основните местни скали, обема на водите и водната циркулация по склоновете, наклона и ориентацията на скалите на различните склонове на една и съща планина.

Вследствие на това в рамките на една и съща пасишна зона стадата често се натъкват на разнообразие от среди и растителни съобщества — от калцифилни до ацидофилни, от ксерофилни до свежи растения.

#### Човешки фактори

Съчетанието климат — геоложка среда е в основата на значителния потенциал на разглеждания район от гледна точка на фуражите, което обуславя икономиката на региона, базирана основно на земеделските системи, ориентирани към използването на тревите, животновъдството и най-вече производството на млечни продукти.

През вековете хората са изградили земеделско-скотовъдна система, основана на период на паша (минимум 5 месеца), част от която — във високопланински ливади, и зимен период, през който животните се изхранват най-вече със сено.

Тази планинска среда е предпочитаното място за алпийската порода, чиито представители, наречени „chèvre des Savoie“, са особено добре приспособени, предвид тяхната издръжливост и млекодайните им качества, за оползотворяването на труднодостъпни терени и преработката на млякото в сирене.

В тези условия отглеждането на кози дълго време е било доходоносно за семействата от района, като е допълвало доходите им от отглеждането на едър рогат добитък. Продуктите от тези животни (мляко, сирене, месо) са били предназначени за домашна консумация.

Още в някои документи от XVIII век се споменава за съществуването на сирене, наречено „Chevrotin“.

Най-достоверните свидетелства продължават да са актовете за отдаване под аренда (форми на дългосрочно отдаване под наем), като често животновъдът (стопанисващ и наемащ планински пасища през лятото) е трябвало да плаща данък под формата на сирена. Сред тях редовно присъства сиренето „Chevrotin“.

Уменията, свързани с производството на сирене, са се предавали от поколение на поколение (производство с топло мляко веднага след доенето или след максимален престой от 14 часа и при минимална температура 10 °C, леко загряване във вана, предварително зреење и измиване).

#### 5.2. Специфични характеристики на продукта

В групата на козите сирена сиренето „Chevrotin“ е специфично с това, че се получава чрез технология за бърза коагулация и има измита кора.

„Chevrotin“ е сирене с пресована, неподложена на топлинна обработка вътрешност, измита кора, произведено от пълномаслено сурово мляко, произведено само в стопанства.

Кората на сиренето „Chevrotin“ е с малка дебелина, леко розова и покрита изцяло или частично с фина бяла пяна. Вътрешността му е мека и кремообразна и може да има по-твърда сърцевина и малки шупли. Тя е кремава на цвят и има леко солен вкус на козе мляко.

#### 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)

Географският район е разположен във варовиковите подножия на Алпите откъм северните склонове и в него пада голямо количество валежи поради прякото му изложение на западните въздушни потоци. Тази влажност в съчетание с относително умерената надморска височина благоприятства развитието на пасищата и горите.

Начините на водене на козите стада, насочени към засилено използване на природните ресурси, способстват за разнообразието на алпийската флора, чието влияние може да се открие в ароматните характеристики на сиренето.

Близостта в отглеждането на различни животни (говеда и кози) в географския район би могла да обясни факта, че технологията, използвана за производството на сиренето „Chevrotin“, е близка до тази, която се използва в района при производството на сирена от краве мляко.

Производството на сирене „Chevrotin“, извършвано само от сурово мляко в стопанства, което не е обработено преди подсирването, позволява да се запази естествената флора на млякото, особено на млечната и повърхностната флора.

Уменията на всеки производител във всеки ключов етап от производството (производство с топло мляко веднага след доенето или след максимален престой от 14 часа и при минимална температура 10 °C, леко загряване във вана, предварително зреење и измиване) намират израз след това в проявлението на физико-химичните характеристики на млякото (минерален баланс, запазване на мазнините) и на съдържашата се в млякото млечна флора.

Микрофлората, и по-специално *geotrichum candidum*, не само придава на сиренето „Chevrotin“ неговия характерен вид, но участва и в развитието на неговата вътрешност. Следователно микрофлората има силно въздействие върху качеството на сиренето както по отношение на външния му вид, така и на неговите консистенция (мека и кремообразна) и вкус. Като единствена постоянна флора на повърхността на сиренето „Chevrotin“ тя му придава неговото характерно фино бяло „цвете“. Поради малкото тегло и малкия размер на сиренето то се характеризира с кратък период на зреење и образуване на фина коричка.

Следващите поколения оператори са подбирали, понякога въз основа на практическия опит, характерна микрофлора, пригодена както към микроклиматичните условия на естествената среда, така и към технологията за производство на сирене.

**Препратки към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 <sup>(4)</sup>)

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

---

<sup>(4)</sup> Вж. бележка под линия 3.

**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/C 468/03)

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

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА**

**относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>**

**ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9**

**„MAÇÃ DE ALCOBAÇA“**

**ЕО №: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**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 [да се посочи]

**2. Вид на изменението/измененията**

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение в продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Изменение в продуктовата спецификация, за което не се изисква промяна на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временно изменение в продуктовата спецификация 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**

**3.1. Описание на продукта**

Направени са изменения в списъка с групите на сортовете ябълки, които са обхванати от ЗГУ, като сега в него е включена група „Пинк“, която при описаните почвено-климатични условия дава плодове с установените за „Maçã de Alcobaca“ („ябълка от Алкобаса“) характеристики.

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

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

Подобно на останалите групи сортове, които са обхванати от продуктовата спецификация, ябълките от група „Пинк“, отглеждани в определения географски район, също притежават специфичен аромат и сладко-гъргичив вкус, отличаващи ги от другите ябълки.

Именно този баланс прави ябълките „Maçã de Alcobaça“, в това число група „Пинк“, по-хрупкави и по-сочни, а причина за него са специфичните температурни условия и влажност, които се дължат на близостта на морето и естествената бариера, образувана от планинската система Айре-Кандеейрош-Монтежунто, простираща се успоредно на брега от север на юг.

Група „Пинк“ притежава други специфични качествени и органолептични характеристики, които също могат да бъдат обвързани с природните условия в географския район. Към тези характеристики спадат много твърдата и хрупкава месеста част, силно отличителният тъмнорозов цвят, наситеният аромат, добре изразените разпръснати лешовидни петна по кожицата и плътната ръждивост във вдлъбнатината на дръжката.

Сортовете от група „Пинк“ са отлично приспособени към географския район и дават добра реколта.

С оглед на новите изисквания на потребителите освен като цял пресен плод продуктът вече може да се продава както цял, небелен или белен, така и на парчета, небелени или белени. Беленето и рязането се извършват механично.

### 3.2. Географски район

Географският район е разширен и включва общините Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha и Leiria, защото:

- почвено-климатичните условия в района, традиционно известен като Coutos de Alcobaça, са сходни с тези в района, който се определя с настоящото предложение,
- овощните градини притежават същите характеристики като съществуващите,
- качествени характеристики на произвежданите ябълки отговарят на специфичните изисквания, които са определени в продуктовата спецификация за „Maçã de Alcobaça“ — ЗГУ.

Основните химични и органолептични свойства, които отличават „Maçã de Alcobaça“, се дължат на специфичните природни условия в географския район, в който се отглеждат ябълките, като влияние оказват близостта на морето и естествената бариера, образувана от планинската система Айре—Кандеейрош—Монтежунто, простираща се успоредно на брега от север на юг.

Естествените образувания Айре, Кандеейрош и Монтежунто формират ясно очертана планинска верига, простираща се почти успоредно на брега и отделяща района, в който се отглеждат „Maçã de Alcobaça“, от всички съседни географски райони.

Хидроложките условия също се различават, тъй като на практика всички реки и потоци в географския район се оттичат към морето. В северната част оттокът е към басейна на река Мондего, а на изток — към басейна на река Тежу.

Що се отнася до геоложката структура, географският район, в който се произвежда „Maçã de Alcobaça“, е разположен по надлъжен разлом, простиращ се от север на юг (по дължината на билото), където преобладават юрски образувания.

В нито един друг регион на Португалия релефът на земната повърхност и влиянието на Атлантическия океан не се съчетават по такъв начин, че да създадат среда като в определения географски район за „Maçã de Alcobaça“.

Близостта на морето, планинската бариера, облаците, мъглата, сутрешната замъгленост, росните ноши, слънцегреенето, влажният въздух и почвата създават единствени по рода си условия както на територията на страната, така и в сравнение със съседните райони. Именно на съчетаването на всички тези фактори, а не само на един или на няколко от тях, се дължат добре познатите отличителни характеристики на ЗГУ „Maçã de Alcobaça“.

### 3.3. Етикетирание

Независимо от начина на търговско предлагане на продукта на етикета задължително се поставят обозначението „Maçã de Alcobaça — IGP“, или Indicação Geográfica Protegida („Maçã de Alcobaça — ЗГУ“, или „защитено географско указание“), и логото на продукта.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(3)</sup>

## „MAÇÃ DE ALCOBAÇA“

ЕО №: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

## 1. Наименование

„Maçã de Alcobaça“

## 2. Държава членка или трета държава

Португалия

## 3. Описание на земеделския продукт или храната

## 3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и житни растения, пресни или преработени

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

Плодовете от групи „Каза нова“, „Златна превъзходна“, „Червена превъзходна“, „Гала“, „Фуджи“, „Грени Смит“, „Йонаголд“, „Ренета“ и „Пинк“, произведени в определения географски район — много твърди и хрупкави, с високо съдържание на захари и киселини, придаващо им сладко-тръпчив вкус и наситен аромат.

В изследване на хранителните и физическите характеристики на сортовете „Maçã de Alcobaça“ (таблица 1 — Алмейда и Пинтадо, 2008 г.) се посочват високи средни стойности на общото съдържание на киселини. Този фактор е от съществена важност за захарно-киселинния баланс, който придава специфичния аромат и сладко-тръпчивия вкус на ябълките от Алкобаса, отличаващи ги от другите ябълки.

Таблица 1

## Съдържание на разтворими твърди вещества и титруема киселинност на анализирани сортове ябълки

Среден диапазон на стойностите за сортовете ябълки	Разтворими твърди вещества (g/100 g)	Титруема киселинност (g малат/100 g)
		10,2—15,3

Източник: Domingos Almeida e Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937

Ябълките притежават и други качествени и органолептични характеристики, които се считат за специфични и могат да бъдат отдадени на специалните природни условия в района на производство. Към тези характеристики спадат много твърдата, хрупкава месеста част, тъмночервеният цвят на червените и оцветените в два цвята плодове, наситеният аромат, добре изразените разпръснати лещовидни петна по кожата и плътната ръждивост във вдлъбнатината на дръжката.

Ябълките от Алкобаса могат да се предлагат на пазара:

- а) цели, небелени или белени; както и
- б) на парчета, небелени или белени.

## 3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

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

—

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

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

Всички етапи на производството на „Maçã de Alcobaça“ — от засаждането на овощните градини до събирането на плодовете — се извършват в определения географски район.

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

Ябълките се берат на етап на узряване, който позволява узряването да продължи и да бъдат съхранявани на хладно при подходящи условия. Не всички ябълки се опаковат веднага след брането и доставянето им в центъра за съхранение/опаковане. Извършват се проверки при всички операции и се водят записи, даващи възможност за проследяване до източника.

Що се отнася до другите начини на търговско предлагане, трябва да бъдат изпълнени всички задължителни изисквания за непреработени ябълки, с изключение на размер и клас.

Миенето, рязането и опаковането не трябва да променят характеристиките на непреработените ябълки, като партидите с обелени или нарязани ябълки, които не отговарят на определените изисквания, се отхвърлят. Ябълките се мият цели и неразрязани, затова въпросната операция не променя характеристиките на непреработения продукт.

Беленето, рязането и опаковането трябва да се извършват в хладно помещение, за да се намали окисляването. Ябълките се опаковат в предпазна опаковка от специално фолио, която не допуска обмен на въздух с външната среда. Пълненето се извършва в модифицирана атмосфера, т.е. в среда с ниско съдържание на кислород. След това продуктът трябва да се подготви за продажба, да се съхранява и транспортира в охладена среда.

### 3.7. Специфични правила за етикетирание

В допълнение към задължителния надпис, който се изисква по закон, на етикета трябва да се посочат също така:

- а) думите Maçã de Alcobaça — IGP, или Indicação Geográfica Protegida;
- б) посоченото по-долу лого:



## 4. Кратко определение на географския район

От административна гледна точка определения географски район включва общините Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior и Torres Vedras.

## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфична характеристика на географския район

Районът, в който се отглеждат ябълките от Алкобаса, се простира приблизително между планината Кандеейрош и морето, което създава много специфичен микроклимат. Този фактор, заедно с изключително подходящата почва, създава идеални условия за отглеждането на ябълки с отлични органолептични качества и специфични характеристики, които ги отличават от ябълките, отглеждани в други региони.

Районът е много разнообразен във физико-географско отношение и именно специфичният микроклимат обяснява защо тези сортове ябълки се развиват по различен начин. Температурите са постоянни благодарение на близостта на района с Атлантическия океан. Среднодневната температура е около 15 °C. Общото средногодишно количество на валежите варира от 600 mm до 900 mm в близост до планината Кандеейрош в окръг Алкобаса. Влияние върху влажността на въздуха оказват близостта до морето и преобладаващите северни и северозападни ветрове, като годишният показател е около 80 %. Средно слънцегреенето е около 2 400—2 500 часа, макар да е намалено от средиземноморското влияние и от облачната покривка.

Фактът, че тези сортове ябълки растат толкова добре и се развиват по различен начин в този район, може да бъде обяснен именно с изключително специфичния микроклимат.

## 5.2. Специфична характеристика на продукта

Описаните сортове ябълки, които се отглеждат в определения географски район, са много твърди и хрупкави и притежават високо съдържание на захари и киселини, което им придава особен сладко-тръпчив вкус и наситен аромат.

Когато средните стойности, дадени в изследване на хранителните и физическите характеристики на сортовете „Maçã de Alcobaca“ (таблица 1 — Алмейда и Пинтадо, 2008 г.), се сравнят с посочените в таблиците референтни стойности за ябълки, публикувани от Институт „Рикардо Жорже“ (таблица 2 — INSA, 2006 г.), се наблюдава значителна разлика в общото съдържание на киселини (почти двойно).

Таблица 2

### Хранителен състав на ябълките

Ябълки	Енергийна стойност (kcal/100 g)	Вода (g/100 g)	Влакнини (g/100 g)	Въглехидрати (g/100 g)	Органични киселини (g/100 g)	Белтъчини (g/100 g)	Мазнини (g/100 g)	Пепел (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Източник: INSA (2006 г.).

В изследване, озаглавено *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaca*, е даден хранителният състав на „Maçã de Alcobaca“ (таблица 3). Посочените в таблица 3 стойности показват, че средните стойности на въглехидратите и белтъчините при „Maçã de Alcobaca“ са по-високи, отколкото стойностите при повечето други ябълки, посочени в таблицата на хранителния състав, публикувана от Националния здравен институт „Д-р Рикардо Жорже“ (таблица 1 — INSA, 2006 г.).

Таблица 3

### Хранителен състав на някои сортове ябълки от Алкобаса. Стойностите се отнасят за тегло в сурово състояние на ядивната част от плода (кожица и месеста част)

Средна стойност	Енергийна стойност (kcal/100g)	Вода (g/100g)	Влакнини (g/100g)	Въглехидрати (g/100g)	Белтъчини (g/100g)	Мазнини (g/100g)	Пепел (g/100g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Източник: Domingos Almeida e Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaca*. Projecto Agro 937

## 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)

Въпреки генетичните (Iglesias et al., 2008; 2012) и екофизиологичните (Gonzalez-Talice et al., 2013) фактори, оказващи въздействие върху качеството и органолептичните характеристики на „Maçã de Alcobaca“ — най-вече по отношение на цвета и аромата — не може да се пренебрегне значението на природните условия, по-специално температурата и влажността.

Специфичните температурни условия и режим на влажност, които се дължат на близостта с морето и планинската система Айре—Кандеейрош—Монтежунто, простираща се успоредно на брега от север на юг, определят хранителния състав на „Maçã de Alcobaca“, който ги прави по-хрупкави и по-сочни и ги отличава от другите ябълки.

Ябълките обаче са получили статут на ЗГУ не само благодарение на своите отличителни качества, но и благодарение на отличната репутация, на която се радват на пазара от стотици години.

Районът, в който се отглеждат ябълките от Алкобаса, съвпада с района, традиционно известен като Coutos de Alcobaca. През XII и XIII в. по политически причини той е бил самостоятелно обособена област, като има сведения, че се е простирал още по юг.

Още тогава монасите започнали да се грижат за обработваемата земя в районите, в които днес се отглеждат ябълки.

Отглеждането на плодове, особено на ябълки, започнало да става все по-важна дейност. Във времена, когато нямало много сладкиши, ябълките се поднасяли за десерт в края на пишни угощения. Според Мануел Виейра Нативададе „монасите неизменно полагат големи грижи за своите овошки“.



Отглежданите в района на Алкобаса ябълки започнали да се прочуват със своите органолептични характеристики: „Те притежаваха качества, благодарение на които изпъкнаха — постепенното преминаване от сладко към кисело в дългия списък със сортове; прекрасния аромат, красивия ярък цвят...“ (Natividade, M. V., 1912 — *Frutas d'Alcobaca*).

Мануел Виейра Нативидаде пише също така: „Имаше толкова много овощни градини, че дори и днес в района на Алкобаса плод означава ябълка и овощна градина означава ябълкова градина.“

**Препратка към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 <sup>(4)</sup>)

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_Maca\\_Alcobaca\\_Nov2013.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf)

---

<sup>(4)</sup> 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**