



Съдържание

II Съобщения

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2016/C 188/01

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.7950 — EGB/GP) ⁽¹⁾ 1

IV Информация

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

Европейска комисия

2016/C 188/02

Обменен курс на еврото 2

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2016/C 188/03	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	3
2016/C 188/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	4
2016/C 188/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8052 — SEGRO/PSPiB/SELP/Torino DC1) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	5

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2016/C 188/06	Публикация съгласно член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни по отношение на наименование на храна с традиционно специфичен характер	6
2016/C 188/07	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	44
2016/C 188/08	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	50
2016/C 188/09	Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета	54

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.7950 — EGB/GP)****(текст от значение за ЕИП)**

(2016/C 188/01)

На 19 април 2016 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32016M7950. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

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

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

26 май 2016 година

(2016/C 188/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	шатски долар	1,1168	CAD	канадски долар	1,4443
JPY	японска йена	122,93	HKD	хонконгски долар	8,6730
DKK	датска крона	7,4367	NZD	новозеландски долар	1,6591
GBP	лира стерлинг	0,75970	SGD	сингапурски долар	1,5381
SEK	шведска крона	9,2870	KRW	южнокорейски вон	1 317,87
CHF	швейцарски франк	1,1075	ZAR	южноафрикански ранд	17,4165
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,3237
NOK	норвежка крона	9,2470	HRK	хърватска куна	7,4951
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 192,39
CZK	чешка крона	27,023	MYR	малайзийски рингит	4,5435
HUF	унгарски форинт	314,39	PHP	филипинско песо	52,131
PLN	полска злота	4,4108	RUB	руска рубла	72,7420
RON	румънска лея	4,5070	THB	тайландски бат	39,758
TRY	турска лира	3,2744	BRL	бразилски реал	4,0004
AUD	австралийски долар	1,5481	MXN	мексиканско песо	20,5139
			INR	индийска рупия	74,9155

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

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2016/C 188/03)

1. На 19 май 2016 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятия Innovation Network Corporation of Japan („INCJ“, Япония), Sumitomo Chemical Co., Ltd. („Sumitomo“, Япония) и Sekisui Chemical Co., Ltd. („Sekisui“, Япония) придобиват по смясла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие („JV“, Япония), посредством покупка на дялове/акции. JV ще развива дейност в производството и продажбата на селскостопански, уплътнителни и други филми.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие INCJ: насърчаване на иновациите и търговската дейност в Япония, преглед на различните възможности за инвестиции в областта на чистата енергия, електрониката, информационните технологии, биотехнологията и секторите в областта на инфраструктурата, като например водоснабдяването;
- за предприятие Sumitomo: производство и продажба на широка гама от химически продукти, включително нефтохимични продукти, пластмаси, енергийни продукти, химически продукти, свързани с информационните технологии, със здравето и с насажденията, фармацевтични продукти и др.;
- за предприятие Sekisui: производство и продажба на висококачествени пластмаси, градска инфраструктура и екологични продукти, жилищно настаняване и др.

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. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

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

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисия по факса (+32 22964301), по електронната поща на адрес COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата, с посочване на референтен номер M.8037 — INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV, 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).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)**

(2016/C 188/04)

1. На 19 май 2016 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятия Air Liquide Global E&C Solutions (Франция) и OMZ (Руска федерация) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Air Liquide E&C: Air Liquide E&C е дъщерно дружество, изцяло притежавано и контролирано от Air Liquide S.A., Франция, което е многонационален производител на промишлени газове и предлага газове, технологии и свързани с тях услуги за различни отрасли и за сектора на здравеопазването. Air Liquide E&C е една от оперативните структури на Air Liquide Group, която проектира, разработва и произвежда единици за производство на газ;
- за предприятие OMZ: OMZ е публично акционерно дружество, контролирано от Gazprombank, което е финансова институция, предоставяща банкови и инвестиционни услуги. OMZ развива дейност в тежкото машиностроене, което включва оборудване за ядрена енергия, нефтохимически съоръжения, нефтено и газово сондажно оборудване, продукти от специална и нормална стомана, металургично оборудване, минно оборудване, криогенни технологии, тръбни арматури и инженерство, цялостни решения и обслужване. Наред с други технологии, продукти и услуги OMZ се занимава с разработването, производството и внедряването на технологии и оборудване за сепарация на въздуха, с доставката на промишлени газове и с разработването на цялостни решения за пречистване на асоцииран газ, природен газ и втечен природен газ (ВПП);
- за предприятие JV: предоставяне на инженерни и проектантски услуги, както и на оборудване, свързани с процесите на втечняване на природен газ.

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. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

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

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. 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 посочване на референтен номер M.7970 — Air Liquide/OMZ/JV, 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).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.8052 — SEGRO/PSPiB/SELP/Torino DC1)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2016/C 188/05)

1. На 19 май 2016 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾, чрез която предприятия SEGRO plc („SEGRO“, Обединеното кралство) и Public Sector Pension Investment Board („PSPiB“, Канада) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията, чрез съвместното предприятие SEGRO European Logistics Partnership S.à r.l. („SELP“), съвместен контрол над актив за логистика в Италия, носещ бъдещи приходи („целевият актив“), т.е. логистичния актив Torino DC1, разположен в Brandizzo, Италия, посредством покупка на активи.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие SEGRO: притежаване, управление и развитие на съвременни складови помещения, сгради за леката промишленост и информационни центрове;
- за предприятие PSPiB: управление на запасите, облигации и други ценни книжа с постоянна доходност, както и инвестиции в частен капитал, недвижимо имущество, инфраструктура и природни ресурси;
- за предприятие Torino DC 1: склад и дистрибуторски център, който се отдава под наем на Decathlon Italia.

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. В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

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

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. 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.8052 — SEGRO/PSPiB/SELP/Torino DC1, 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).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация съгласно член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни по отношение на наименование на храна с традиционно специфичен характер

(2016/C 188/06)

Съгласно член 26, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ Полша представи ⁽²⁾ наименованията „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ и „Kabanosy staropolskie“ като наименования на храни с традиционно специфичен характер (ХТСХ), които отговарят на изискванията на Регламент (ЕС) № 1151/2012. Наименованията „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“, „Olej rydzowy“ и „Kabanosy“ са били регистрирани ⁽³⁾ съгласно член 13, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета ⁽⁴⁾ като храни с традиционно специфичен характер без запазване на наименованието и понастоящем са защитени в съответствие с член 25, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

След националната процедура по предявяване на възражения, предвидена в член 26, параграф 1, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012,

- наименованията „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“ и „Czwórniak“ бяха допълнени с термина „staropolski tradycyjny“ [„старополски традиционен“],
- наименованията „Kiełbasa jałowcowa“ и „Kiełbasa myśliwska“ бяха допълнени с термина „staropolska“ [„старополска“],
- наименованието „Olej rydzowy“ беше допълнено с термина „tradycyjny“ [„традиционен“],
- наименованието „Kabanosy“ беше допълнено с термина „staropolskie“ [„старополски“].

В съответствие с член 26, параграф 1, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 всички тези допълващи термини определят традиционния и специфичен характер на наименованието.

Като има предвид гореизложеното, с настоящата публикация Комисията открива наименованията

**„Półtorak staropolski tradycyjny“,
„Dwójniak staropolski tradycyjny“,
„Trójniak staropolski tradycyjny“,
„Czwórniak staropolski tradycyjny“,
„Kiełbasa jałowcowa staropolska“,
„Kiełbasa myśliwska staropolska“,
„Olej rydzowy tradycyjny“,
„Kabanosy staropolskie“,**

за да може те да бъдат вписани в регистъра на храните с традиционно специфичен характер, посочен в член 22 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽¹⁾ Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

⁽²⁾ ЕС № PL-TSG-0107-01407 — 22.12.2015.

⁽³⁾ Регламент (ЕО) № 729/2008 на Комисията от 28 юли 2008 г. относно регистрацията на някои наименования в регистъра на селскостопанските и хранителните продукти с традиционно специфичен характер (Czwórniak (СХПТСХ), Dwójniak (СХПТСХ), Półtorak (СХПТСХ), Trójniak (СХПТСХ) (ОВ L 200, 29.7.2008 г., стр. 6).

Регламент за изпълнение (ЕС) № 379/2011 на Комисията от 18 април 2011 г. за вписване на название в регистъра на храните с традиционно специфичен характер („Kiełbasa jałowcowa“ (ХТСХ) (ОВ L 103, 19.4.2011 г., стр. 2).

Регламент за изпълнение (ЕС) № 382/2011 на Комисията от 18 април 2011 г. за вписване на название в регистъра на храните с традиционно специфичен характер („Kiełbasa myśliwska“ (ХТСХ) (ОВ L 103, 19.4.2011 г., стр. 6).

Регламент (ЕО) № 506/2009 на Комисията от 15 юни 2009 г. за вписване на название в регистъра на храните с традиционно специфичен характер („Olej rydzowy“ (ХТСХ) (ОВ L 151, 16.6.2009 г., стр. 26).

Регламент за изпълнение (ЕС) № 1044/2011 на Комисията от 19 октомври 2011 г. за вписване на название в регистъра на храните с традиционно специфичен характер („Kabanosy“ (ХТСХ) (ОВ L 275, 20.10.2011 г., стр. 16).

⁽⁴⁾ Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер (ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1). Регламент, отменен и заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Съгласно член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 настоящата публикация предоставя право на възражение срещу вписването на наименованията „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ и „Kabanosy staropolskie“ в регистъра на храните с традиционно специфичен характер, посочен в член 22 от същия регламент.

В случай че наименованията „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ и „Kabanosy staropolskie“ бъдат вписани в регистъра, съгласно член 26, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 се приема, че сегашните продуктови спецификации на ХТСХ „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“, „Olej rydzowy“ и „Kabanosy“ са спецификациите, посочени в член 19 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, съответно за ХТСХ „Półtorak staropolski tradycyjny“, „Dwójniak staropolski tradycyjny“, „Trójniak staropolski tradycyjny“, „Czwórniak staropolski tradycyjny“, „Kiełbasa jałowcowa staropolska“, „Kiełbasa myśliwska staropolska“, „Olej rydzowy tradycyjny“ и „Kabanosy staropolskie“, защитени със запазване на наименованието.

От съображения за пълнота и в съответствие с член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 настоящата публикация включва спецификациите на ХТСХ „Półtorak“, „Dwójniak“, „Trójniak“, „Czwórniak“, „Kiełbasa jałowcowa“, „Kiełbasa myśliwska“ и „Olej rydzowy“, както вече са публикувани в Официален вестник на Европейския съюз ⁽⁵⁾, и спецификацията на ХТСХ „Kabanosy“, както е публикувана в приложение II към Регламент (ЕС) № 1044/2011 ⁽⁶⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХТСХ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

„PÓŁTORAK“

ЕО №: PL-TSG-007-0034-6.9.2005

1. **Име и адрес на групата заявител:**

Наименование: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
Адрес: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND
Телефон +48 228282721
Електронна поща: krwim@sitspoz.pl

2. **Държава членка или трета страна**

Полша

3. **Спецификация**

3.1. *Наименование на регистрация*

„Półtorak“

При предлагането на продукта на пазара етикетът може да съдържа следната информация: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ („медовина, произведена по стара полска традиция“). Настоящата информация следва да се преведе на другите официални езици.

3.2. *Наименованието*

- е специфично само по себе си
- отразява специфични характеристики на селскостопанския или хранителния продукт

⁽⁵⁾ „Półtorak“, ЕО № PL/TSG/007/0034/6.9.2005 (ОВ С 267, 9.11.2007 г., стр. 40).

„Dwójniak“, ЕО № PL/TSG/007/036/6.9.2005 (ОВ С 268, 10.11.2007 г., стр. 22).

„Trójniak“, ЕО № PL/TSG/007/0033/6.9.2005 (ОВ С 265, 7.11.2007 г., стр. 29).

„Czwórniak“, ЕО № PL/TSG/007/0035/6.9.2006 (ОВ С 266, 8.11.2007 г., стр. 27).

„Kiełbasa jałowcowa“, ЕО № PL-TSG-007-0047-5.12.2006 (ОВ С 158, 11.7.2009 г., стр. 24).

„Kiełbasa myśliwska“, ЕО № PL-TSG-0007-0053-19.3.2007 (ОВ С 160, 14.7.2009 г., стр. 12).

„Olej rydzowy“, ЕО № PL-STG-007-0049-28.12.2006 (ОВ С 244, 25.9.2008 г., стр. 27).

⁽⁶⁾ Вж. бележка под линия 3.

Наименованието „rótorak“ произлиза от цифрата „1,5“ („rótor“ на полски) и е директно свързано с историческото съдържание и производството на rótorak, при които съотношението на вода и мед в мъстта е равно на 1 част мед на ½ част вода. Така то отразява специфичните свойства на продукта. Предвид на това, че понятието „rótorak“ се използва изключително за обозначаването на определен вид медовина, наименованието също трябва да бъде признато за специфично само по себе си.

3.3. Заявление за резервация на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006

- Регистрация със запазване на наименованието
- Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид продукт

Клас 1.8. — Други продукти от приложение I

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1.

„Rótorak“ е медовина — бистра напитка, която се получава чрез ферментация на медовинена мъст и има аромат и вкус на мед, които са характерни за използваната суровина.

Вкусът на „rótorak“ може да бъде обогатен с този на използваните подправки. Цветът му може да варира от златист до тъмен кехлибар и зависи от вида на използвания за производството мед.

Физикохимически показатели, типични за медовината „rótorak“:

- алкохолно съдържание между 15 и 18 % vol.,
- редуциращи инвертни захари: > 300 g/l,
- обща киселинност, изразена като еквивалентно съдържание на ябълчена киселина, между 3,5 и 8 грама на литър,
- съдържание на летливи киселини, изразено като еквивалентно съдържание на оцетна киселина, не повече от 1,4 грама на литър,
- обща захарност (g), плюс действително алкохолно съдържание (обемни %) умножено по 18: повече от 600,
- незахарен извлек най-малко:
 - 30 грама на литър,
 - 35 грама на литър при плодова медовина,
- пепел — най-малко 1,3 грама на литър при плодова медовина.

Забранено е използването на консерванти, стабилизатори, оцветители или изкуствени аромати.

3.6. Описание на метода на получаване на селскостопанския или хранителен продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1

Суровини

- Натурален пчелен мед със следните качества:
 - водно съдържание — не повече от 20 % (m/m),
 - съдържание на редуциращи захари — не по-малко от 70 % (m/m),
 - общо съдържание на захароза и мелицитоза — не повече от 5 % (m/m),
 - обща киселинност — 1 mol/l разтвор на NaOH на 100 g мед: в интервала 1—5 ml,
 - съдържание на 5-хидроксиметилфурфурал (HMF) — не повече от 4 mg/100 g мед.
- Дрожди за медовина със силен ферментационен ефект, подходящи за получаване на високоалкохолен извлек от мъстта.
- Подправки: карамфил, канела, мускатово орехче, джинджифил.
- Натурални плодови сокове или пресни плодове.
- Етилов алкохол от селскостопански произход (в дадения случай).

Метод на производство:

Етап 1

Медовинената мъст се вари при температура между 95 и 105 °С. Спазва се следното съотношение между мед и вода: 1 част мед и ½ част вода (може и смес от вода с плодов сок) в готовия продукт. Тъй като концентрацията на захар е твърде висока, за да започне ферментационен процес, предизвикан от дрождите, мъстта се приготвя в следното съотношение: 1 част мед на 2 части вода, към които може да се добавят подправки. При плодови медовини поне 30 % от водата се замества с плодов сок. За да се спазва точното съотношение на меда и водата в „рѳѳторак“, останалата част от меда се добавя в края на ферментацията или по време на отлежаването.

За стриктното спазване на съотношенията на вода и мед и получаването на изисквания извлек се използва резервоар с мъст, снабден с парна риза. Този метод на варене предотвратява карамелизирането на захарите.

Етап 2

Мъстта се охлажда до 20—22 °С, оптималната температура за размножаване на дрождите. Тя трябва да се охлади в деня на производството. Времето за охлаждане зависи от ефективността на охладителя. Охлаждането гарантира микробиологичната безопасност на мъстта.

Етап 3

Ферментация — добавяне на разтвор с дрожди към мъстта във ферментационен резервоар.

Етап 4

- А. Бурна ферментация: 6 до 10 дни. Поддържането на температура от 28 °С осигурява доброто протичане на ферментацията.
- Б. Тиха ферментация: 3 до 6 седмици. По време на тихата ферментация се придобиват желаните физикохимически свойства.

Останалата част от меда, необходима за спазване на съотношението в „рѳѳторак“, може да се добави на този етап.

Етап 5

Преточване на ферментиралата мъст.

След получаване на алкохолно съдържание от поне 12 обемни %, трябва да се направи преточване преди отлежаването. Тази операция гарантира желаните физикохимически и органолептични свойства. Оставянето на ферментиралата мъст върху утайките след периода на тихата ферментация се отразява неблагоприятно на органолептичните свойства поради саморазлагане на дрождите.

Етап 6

Отлежаване (зреене) и претакане (декантиране) — извършване на операцията толкова пъти, колкото е необходимо, за да се избегнат нежелателни последици (автолиза на дрождите). По време на зреенето може да се извърши пастьоризация или филтриране. Остатъкът от меда, необходим за спазване на съотношението в „рѳѳторак“, може да се добави на този етап, ако не е бил вече добавен на края на ферментацията. Този етап е от основно значение за придобиване на органолептичните свойства, които са типични за продукта.

„Рѳѳторак“ трябва да зрее най-малко в продължение на 3 години.

Етап 7

„Подправяне“ на аромата (съдържанието) — през този етап продуктът се обработва до неговия завършен вид с типичните за „рѳѳторак“ органолептични и физикохимически свойства от точка 3.5 (описание на селскостопанския или хранителен продукт). За да се спазят необходимите параметри, органолептичните и физикохимическите свойства на продукта могат да бъдат подобрени чрез добавяне на:

- пчелен мед за подслаждане на медовината,
- екстракт от билки и подправки,
- етилов алкохол от селскостопански произход.

Целта на този етап е да се получи продукт с характерния букет на медовината „рѳѳторак“.

Етап 8

Изливане в единични контейнери при температура между 18 и 25 °C. Препоръчва се „rółtorak“ да се предлага на пазара в традиционни опаковки, като напр. дамаджани, керамични контейнери или дъбови каци.

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителен продукт

Специфичният характер на „rółtorak“ се определя от:

- приготвянето на мъстта (съдържание и съотношение на суровините),
- отлежаването и зреенето,
- физикохимическите и органолептичните качества.

Приготвяне на мъстта (съдържание):

Специфичният характер на „rółtorak“ се дължи най-вече на точното прилагане и съблюдаване на желаното съотношение от мед и вода — 1 част мед на ½ част вода. Тази пропорция е необходима предпоставка за всички останали етапи на производството на „rółtorak“, които придават на продукта изключителните му качества.

Отлежаване и зреене:

Според традиционната полска рецепта от стари времена характерът на продукта зависи от спазването на предвиденото време за отлежаване и зреене. За „rółtorak“ то е най-малко 3 години.

Физикохимически и органолептични свойства:

Спазването на всички етапи от производството, описани в спецификацията, е гаранция за получаването на продукт с уникален вкус и аромат. Изключителният вкус и аромат на „rółtorak“ се дължат на неговото специфично захарно и алкохолно съдържание.

- редуциращи инвертни захари: > 300 g/l,
- обща захарност (g), плюс действително алкохолно съдържание (обемни %) умножено по 18: не по-малко от 600,
- алкохолно съдържание между 15 и 18 % vol.

Благодарение на строго определените съотношения на съставките за производството на „rółtorak“ тази медовина има типично вискозна и течна консистенция, която я отличава от другите видове медовина.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителен продукт

Традиционен метод на производство

В Полша производството на медовина е една хилядолетна традиция, за която е характерно едно огромно разнообразие. Методът на производство е бил разработен и усъвършенстван в продължение на векове, в резултат на което са се появили множество различни видове медовина. Началото на това производство датира от появяването на полската държава. През 966 г. испанският дипломат, търговец и пътешественик Ибрахим ибн Якуб описва в своите разкази, че „в страната на Мешко I човек може да намери в изобилие освен храна, месо и обработваема земя и медовина — така се наричат славянските вина и алкохолни напитки“ (Мешко I е първият крал на Полша). В хрониките на Галус Анонимус, който е описал полската история в края на 11 и 12 век, също се споменава многократно за производството на медовина.

Епическата поема „Пан Тадеуш“ на Адам Мицкевич, в която той описва полската аристокрация от 1811 г. и 1812 г., съдържа доста информация за производството и традицията да се пие медовина, а също така и за съществуващите различни видове медовина. Медовината също така се споменава и в поемите на Томаш Зан (1796—1855), както и в написаната от Хенрик Сенкевич трилогия, в която се описва историята на Република Полша през 17-ти век („С огън и меч“, издадена през 1884 г., „Потоп“, издадена през 1886 г., и „Пан Володьовски“, издадена през 1887 и 1888 г.).

Текстове, описващи полската кулинарна традиция през 17-и и 18-и век, съдържат не само обща информация за медовината, а също и информация относно различните видове медовина. Те са били наричани в зависимост от метода на производство „rółtorak“, „dwojniak“, „trójniak“ или „czwórniak“. Всяко едно от тези наименования съответства на различен вид медовина, който се произвежда на базата на различно съотношение на мед и вода (или сок) и със специфичен период на отлежаване. Методът на производство на „rółtorak“, със съвсем малки изменения, се е запазил непроменен през вековете.

Традиционен състав:

Традиционното разграничаване между видовете медовина („rółtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ и „czwórniak“) е съществувало в Полша от векове и все още е запазено в съзнанието на потребителите. Веднага след Втората световна война са направени опити за правно регулиране на традиционното разграничаване на четири категории между видовете медовина. В крайна сметка това разграничаване е вписано в полското законодателство през 1948 г. със Закона за производството на вино, гроздова мъст и медовина и за търговията с тези продукти („Официален вестник на Република Полша“ от 18 ноември 1948 г.). Този закон предвижда разпоредби относно производството на медовина и определя съотношението на мед и вода, а също така и приложимите технологични изисквания. Съотношението вода—мед в „rółtorak“ се определя по следния начин: „Единствено медовина, произведена от една част натурален мед и половин част вода, може да се нарича „rółtorak“.“

3.9. Минимални изисквания и процедури за контрол на специфичния характер

Задължителният контрол обхваща:

- спазване на установените пропорции на съставките за медовинената мъст,
- спазване на продължителността на периода на отлежаване,
- органолептичните характеристики на готовия продукт (вкус, мирис, цвят, бистрота),
- физикохимичните показатели на готовия продукт: алкохолно съдържание, обща захар, редуциращи инвертни захари, обща киселинност, съдържание на летливи киселини, незахарен извлек и пепел при плодовите медовини — стойностите трябва да отговарят на посочените в точка 3.5 от спецификацията.

Задължителните проверки се осъществяват поне веднъж годишно.

Препоръчва се също проверките да се осъществяват по време на посочените по-долу етапи на производство. Проверките при етапите на производство, посочени по-долу, не са задължителни, но са препоръчителни, тъй като спомагат за отстраняване на възможни грешки през различните етапи на производство.

Етап 4:

По време на процеса на ферментация трябва да се осъществяват редовни лабораторни проверки на органолептичните свойства (вкус и аромат) и на физикохимичните параметри, като алкохолно съдържание и съдържание на захари, които се променят по време на процеса на алкохолна ферментация.

Етап 6:

По време на процеса на отлежаване следва да се проверяват редовно основните органолептични свойства, както и следните физикохимични показатели: алкохолно съдържание, стойност на захарта, обща киселинност и съдържание на летливи киселини.

Етап 8:

Преди наливане в съответните съдове се осъществяват проверки на различни физикохимични и органолептични параметри, както е посочено в точка 3.5 (описание на селскостопанския или хранителен продукт).

4. Компетентни власти или органи, проверяващи съблюдаването на спецификацията на продукта

4.1. Име и адрес

Наименование: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych
Адрес: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Тел. +48 226232900

Факс +48 226232998

Ел. поща: —

Публичен Частен

4.2. Специфични задачи на компетентните власти или орган

Горепосоченият проверяващ компетентен орган отговаря за проверката на цялостната спецификация.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ПРОДУКТ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ТСХ)

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА**„DWÓJNIAK“****ЕО №: PL-TSG-007-0036-6.9.2005****1. Наименование и адрес на групата, подала заявката**

Наименование: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Адрес: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Телефон +48 228282721
Електронна поща: krwim@sitspoz.pl

2. Държава членка или трета държава

Полша

3. Спецификация на продукта**3.1. Име, което да бъде регистрирано**

„Dwójniak“

При доставка на продукта на пазара неговият етикет може да съдържа следната информация: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (медовина, произведена в съответствие със стара полска традиция). Тази информация следва да бъде преведена на другите официални езици.

3.2. Посочете дали наименованието

— е специфично само по себе си

— изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието „dwójniak“ произхожда от цифрата „2“ („две“) и е пряко свързано с исторически установили се състав и метод на производство на „dwójniak“ — съотношението при смесването на меда и водата в мъстта за медовината е 1 част мед към 1 част вода. Следователно, наименованието изразява специфичния характер на продукта. Тъй като наименованието „dwójniak“ е дума, която се използва за означаване само на специфичен вид медовина, самото наименование също следва да се счита като специфично само по себе си.

3.3. Заявлението съдържа ли искане за регистрирано наименование съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006

— Регистрация със регистрирано наименование

— Регистрация без регистрирано наименование

3.4. Тип на продукта

Клас 1.8. — Други продукти от приложение I.

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието, посочено в точка 3.1.

Продуктът „dwójniak“ представлява медовина, бистра напитка, получена чрез ферментация на медовинена мъст, отличаваща се с характерен меден аромат и с вкуса на използваната суровина.

„Dwójniak“ се характеризира с неговия обогатен мирис, дължащ се на добавянето на подправки. Цветът на „dwójniak“ варира от златист до тъмнокехлибарен и зависи от вида мед, който се използва при производството.

Типичните физикохимични характеристики на медовината „dwójniak“ са:

— съдържание на алкохол: от 15 до 18 % (обемни),

— редуциращи инвертни захари: от 175 до 230 g/l,

- обща киселинност, изразена като еквивалентно съдържание на ябълчена киселина: от 3,5 до 8 g/l,
- съдържание на летливи киселини, изразено като еквивалентно съдържание на оцетна киселина: не повече от 1,4 g/l,
- обща захарност (g), добавена към умноженото по 18 алкохолно съдържание (в обемни проценти): не по-малко от 490,
- незахарен извлек: не по-малко от:
 - 25 g/l,
 - 30 g/l при производство на плодова медовина.
- Пепелно съдържание — не по-малко от 1,3 g/l — при производство на плодова медовина.

При производството на „dwójniak“ е забранено използването на консерванти, стабилизатори, изкуствени оцветители и аромати.

3.6. Описание на метода на производство на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието, посочено в точка 3.1.

Суровини:

- Натурален мед със следните характеристики:
 - съдържание на вода: не повече от 20 % (тегловни),
 - съдържание на редуциращи захари: не по-малко от 70 % (тегловни),
 - общо съдържание на захароза и мелезитоза: не повече от 5 % (тегловни),
 - обща киселинност в ml — на база 1 mol/l разтвор на NaOH на 100 g мед, в интервала 1—5 ml,
 - съдържание на 5-хидроксиметилфурфурол (ХМФ), не повече от 4,0 mg на 100 g мед.
- Дрожди за медовина със силен ферментационен ефект — подходящи за получаване на високоалкохолен извлек от мъстта.
- Билки и подправки: карамфил, канела, мускатово орехче или джинджифил.
- Натурални плодови сокове или пресни плодове.
- Етилов алкохол от селскостопански произход (евентуално).

Метод на производство:

Етап 1

Варене на медовинената мъст при температура 95—105 °C. Изискваното съотношение между меда и водата при приготвянето на „dwójniak“ е: 1 част мед към 1 част вода (или евентуално смес от вода и плодов сок) в крайния продукт. Но тъй като съответната захарна концентрация би била прекалено висока за действието на дрождите при ферментацията, подготвя се мъст със следното съотношение: 1 част мед и 2 части вода, с евентуална добавка от билки и подправки. В случай че се приготвя плодова мъст, поне 30 % от водата се заменя с плодов сок. За да бъде спазено изискваното крайно съотношение между меда и водата при приготвянето на „dwójniak“, останалата част от меда се добавя през последния етап от ферментацията или по време на отлежаването.

За нуждите на стриктното спазване на съотношението между меда и водата и за получаването на желанния извлек, за варенето на мъстта се използва резервоар с парна риза. Този метод на варене предотвратява карамелизацията на захарите.

Етап 2

Мъстта се охлажда до температура 20—22 °C, която е оптимална за размножаването на дрождите. Мъстта трябва да бъде охладена в деня на нейното производство, като времето за охлаждане зависи от ефективността на охладителя. Охлаждането гарантира микробиологичната чистота на мъстта.

Етап 3

Следва ферментация — добавяне на разтвор от дрожди към сместа, във ферментационен резервоар.

Етап 4

- А. Бърза ферментация: за около 6—10 дена. Поддържането на температурата до максимум 28 °C осигурява правилно протичане на ферментационния процес.
- Б. Постепенна ферментация: за около 3—6 седмици. Постепенната ферментация осигурява постигането на желаните физикохимични параметри.

На този етап е възможно да се добави останалото количество мед, за да се постигне изискваното съотношение между меда и водата при производството на „dwójniak“.

Етап 5

Прецеждане на ферментиралата мъст.

След достигането на алкохолно съдържание от минимум 12 % (обемни), следва да бъде извършено прецеждане преди отлежаването. Това гарантира, че медовината „dwójniak“ ще е със желаните физикохимични и органолептични свойства. Ако ферментиралата мъст продължи да бъде върху утайките след края на постепенната ферментация, това влияе отрицателно на органолептичните характеристики, поради саморазлагането на дрождите.

Етап 6

Отлежаването (съзряването) и отделянето на утайките (декантирането) се повтарят колкото пъти е необходимо, за да се предотврати протичането на нежелани процеси (саморазлагане на дрождите). По време на отлежаването е възможно да бъдат провеждани процеси като пастъризиране и филтриране.

На този етап е възможно да бъде добавено оставашото количество мед, за да се постигне изискваното съотношение между меда и водата при производството на „dwójniak“. Етапът на отлежаване е от съществено значение за постигане на желаните органолептични характеристики на продукта.

Минималното време за отлежаване на медовината „dwójniak“ е две години.

Етап 7

Добавяне (дозирание) на подправки — в този етап се подготвя крайният продукт, притежаващ органолептичните и физикохимичните характеристики на медовината „dwójniak“, посочени в точка 3.5 „Описание на селскостопанския или хранителния продукт“. За да се осигури постигането на желаните характеристики, възможно е да се коригират органолептичните и физикохимичните характеристики чрез:

- добавяне на мед за подслаждане на медовината,
- добавяне на билки и подправки,
- добавяне на етилов алкохол от селскостопански произход.

Целта на този етап е да се получи продукт с характерния букет на медовината „dwójniak“.

Етап 8

Наливане в единични опаковки при температура 18—25 °C. Препоръчва се медовината „dwójniak“ да бъде доставяна в традиционни опаковки, като например: дамаджани, керамични съдове, евентуално дъбови бурета.

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Специфичният характер на медовината „dwójniak“ произтича от:

- подготовката на мъстта (състав и съотношение на суровините),
- отлежаването и съзряването,
- неговите физикохимични и органолептични характеристики.

Подготовката на мъстта (състав и съотношение на суровините):

Специфичният характер на медовината „dwójniak“ по-специално произтича от прилагането и стриктното спазване на установеното съотношение на мед и вода в медовинената мъст — една част мед и една част вода. Това съотношение е определящият фактор за всички по-нататъшни етапи в производството на медовината „dwójniak“, които обуславят нейните уникални свойства.

Отлежаване и съзряване:

Съгласно традиционната стара полска рецепта характерното качество на продукта зависи от неговото отлежаване и съзряване за определен период от време. По отношение на медовината „dwójniak“ това време възлиза на поне 2 години.

Физикохимични и органолептични характеристики:

Спазването на изискванията за всички етапи от производството, описани в спецификацията, осигурява получаването на продукт с уникален вкус и аромат. Уникалният вкус и аромат на медовината „dwójniak“ са резултат от постигането на желаното съдържание на захар и алкохол:

- редуциращи инвертни захари: над 175—230 g/l,
- обща захарност (g), добавена към умноженото по 18 алкохолно съдържание (в обемни проценти): не по-малко от 490,
- съдържание на алкохол: от 15 до 18 % (обемни).

Въз основа на спазването на строго определени съотношения на съставките при нейното производство, медовината „dwójniak“ притежава типична вискозна и текуща консистенция, която я отличава от другите видове медовина.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Традиционен метод на производство:

Производството на медовина в Полша има хилядолетна традиция и се характеризира с голямо разнообразие. Развитието и усъвършенстването на методите на производство през вековете са създали много видове медовина. Историата на производството на медовина датира още от годините на възникването на полската държава. В 966 година испанският дипломат, търговец и пътешественик Ибрахим ибн Якуб е отбелязал в своите записки: „Освен храна, месо и орна земя, в страната на Мешко I има в изобилие и медовина, както се наричат славянските вина и алкохолни напитки.“ (Мешко I е бил първият в историята крал на Полша). В хрониките на Галус Анонимус, който е написал полска история в годините на превала на 11 и 12 век, също се съдържат многобройни споменавания на производството на медовина.

В полската народна епопея „Пан Тадеуш“ от Адам Мицкевич, която описва живота на благородническото съсловие в 1811 и 1812 г., се съдържа обширна информация за производството и консумацията на различни видове медовина. Споменавания на медовина могат също да се открият в поемите на Томаш Зан (1796—1855 г.), както и в трилогията на Хенрик Сенкевич, описваща събитията в Полша през 17 век (състояща се от романа „С огън и меч“ — публикуван в 1884 г., романа „Потоп“ — публикуван в 1886 г., и романа „Пан Володьовски“ — публикуван през 1887 и 1888 г.).

В изворни материали, описващи полските кулинарни традиции в 17 и 18 век, се съдържат не само общи споменавания на медовината, но и описания на различни видове медовина. В зависимост от метода на производство, те са наричани: „rótorak“, „dwójniak“, „trójniak“ и „czwórniak“. Всяко от тези наименования означава различен вид медовина — произвеждана с различно съотношение на меда и водата или сока, както и с различен период на отлежаване. Технологиата за производство на медовината „dwójniak“ е била прилагана, с малки изменения, в течение на векове.

Традиционен състав:

Традиционното разделяне на видовете медовина на „rótorak“, „dwójniak“, „trójniak“ и „czwórniak“ е съществувало в Полша от векове и продължава да присъства и до днес в представите на потребителите. След Втората световна война бяха предприети стъпки за регламентиране на традиционното разделяне на медовината на четири категории. Окончателно тази класификация бе установена в полската нормативна уредба през 1948 г., по-специално в Закона за производството на вина, винена мъст, медовина и за търговията с такива продукти, публикуван в „Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej“ („Законов вестник на Полската република“) на 18 ноември 1948 г. В закона се съдържат правила за производството на различните видове медовина, като са определени съотношенията на меда и водата, както и съответните технологични изисквания. Специално за медовината „dwójniak“ това съотношение е определено, както следва: „Само тази медовина, която е произведена от една част натурален мед и една част вода, може да носи наименованието „dwójniak“.“

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер

На задължителни проверки подлежат:

- спазването на установеното съотношение на съставките на медовинената мъст,
- спазването на продължителността на периода на отлежаване,
- органолептичните характеристики на крайния продукт (вкус, мирис, цвят, бистрота),
- физикохимичните показатели на крайния продукт: (алкохолно съдържание, обща захар, редуциращи инвертни захари, обща киселинност, съдържание на летливи киселини, незахарен извлек и съдържание на пепел за плодните видове медовина — съответните стойности трябва да отговарят на посоченото в точка 3.5 на настоящата спецификация).

Задължителните проверки се провеждат поне веднъж годишно.

Препоръчително е проверките да се провеждат по време на посочените по-долу етапи. Такива проверки през съответните етапи не са задължителни, но са препоръчителни, защото те помагат за коригирането на възможни грешки през разните стадии на производството.

Етап 4:

По време на ферментационния процес следва да бъдат провеждани редовно лабораторни изследвания на органолептичните свойства (вкус и мирис) и на физикохимичните характеристики, като например съдържание на алкохол и съдържание на захари, които се променят при ферментацията.

Етап 6:

По време на отлежаването следва да се правят редовни проверки на органолептичните свойства на продукта и на физикохимичните показатели, като например: алкохолно съдържание, обща захарност, обща киселинност и съдържание на летливи киселини.

Етап 8:

Преди бутилиране следва да се провеждат проверки на различните физикохимични и органолептични характеристики, посочени в точка 3.5 „Описание на селскостопанския или хранителния продукт“.

4. Органи или институции, които проверяват спазването на продуктовете спецификация:4.1. *Наименование и адрес*

Наименование: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych
Адрес: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Телефон +48 226232900

Факс +48 226232998

Електронна поща: —

Публичен орган/Публична институция Частен орган/Частна институция

4.2. *Специфични задачи на органа или институцията*

Горепосоченият инспекционен орган отговаря за контрола на изпълнението на цялата спецификация.

ИСКАНЕ ЗА РЕГИСТРИРАНЕ НА ХТСХ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

„TRÓJNIAK“

ЕО № PL-TSG-007-0033-6.9.2005

1. Име и адрес на групата заявител

Име: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Адрес: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Телефон +48 228282721

Електронна поща: krwim@sitspoz.pl

2. Държава членка или трета страна

Полша

3. Спецификация на продукта3.1. *Наименование за регистрация*

„Trójniak“

При представяне на продукта на пазара етикетът може да съдържа следната информация: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ (медовина, произведена по стара полска традиция). Тази информация следва да се преведе на другите официални езици.

3.2. *Наименованието е:*

- традиционно само по себе си
- показва специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието „Трójняк“ произлиза от цифрата 3 (на полски: „trzy“) и е свързано пряко с традиционния състав и метода за производство на „трójняк“ — съотношението на мед и вода в медовината е едно към две. Следователно наименованието отразява специфичния състав на продукта. Тъй като „трójняк“ е дума, използвана единствено за обозначаване на специфичния вид медовина, наименованието също се счита за специфично.

3.3. *Регистрацията на наименование по силата на член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006 е*

- Регистрация със запазено наименование
- Регистрация без запазено наименование

3.4. *Вид продукт*

Клас 1.8 Други продукти от приложение I

3.5. *Описание на селскостопанския или хранителния продукт с наименованието, посочено в т. 3.1*

„Трójняк“ е медовина, прозрачна напитка, получена при ферментацията на медената каша, която се отличава със специфичния аромат на мед и вкус на използваните суровини.

Вкусът на „трójняк“ може да се обогати с вкуса на използваните подправки. Цветът на „трójняк“ варира от светлорозов до тъмен кехлибар, в зависимост от вида на използвания мед.

Специфични физикохимични характеристики на медовина „трójняк“:

- алкохолно съдържание: 12—15 % vol.,
- редукторни захари след инверсия: 65—120 g/l,
- общата киселинност, изразена в грамове ябълчена киселина: 3,5—120 g/l,
- летливата киселинност, изразена в грамове оцетна киселина: максимум 1,4 g/l,
- обща захарност, на базата на съдържанието на алкохол (в % vol.), умножено по 18: минимум 323 g,
- незахарни екстракти: не по-малко от
 - 20 g/l,
 - 25 g/l за плодова медовина,
- количество пращ: минимум 1,3 g/l за плодова медовина.

При производството на „трójняк“ се забранява използването на консерванти, стабилизатори и изкуствени оцветители и аромати.

3.6. *Описание на метода за производство на селскостопанския или хранителния продукт с наименованието, посочено в т. 3.1*

Продукти:

- Натурален мед със следните характеристики:
 - съдържание на вода: максимум 20 % (m/m),
 - съдържание на редукторни захари: минимум 70 % (m/m),
 - комбинирано съдържание на захароза и фруктоза: максимум 5 % (m/m),
 - обща киселинност в ml на разтвор NaOH 1 mol/l на 100 g мед: от порядъка на 1—5 ml;
 - съдържание на 5-хидроксиметилфурфурал (HMF): максимум 4,0 mg на 100 g мед.

- Медени дрожди с висока ферментация — подходящи за ферментацията на големи количества екстракти.
- Билки и подправки: карамфил, канела, индийско орехче или джинджифил.
- Натурални плодови сокове или пресни плодове.

Метод на производство:

Етап 1

Подготовка (кипване) на кашата за медовина, състояща се от една част мед и две части вода (или вода, смесена с плодов сок), към която може да се добавят билки или подправки, при температура между 95 и 105 °C. За плодова медовина поне 30 % от водата се заменят с плодов сок.

При стриктно спазване на пропорциите за вода и мед се получава необходимият екстракт в казана с мъст, покрит с изолиращ кожух. Този метод за получаване не позволява карамелизирането на захарите.

Етап 2

Охлаждане на мъстта до 20—22 °C, най-благоприятната температура за ферментация. Мъстта трябва да се охлади в деня на получаването, като времето за охлаждане зависи от ефикасността на охладителя. Охлаждането запазва микробиологичния състав на мъстта.

Етап 3

Добавяне на разтвор за ферментация на мъстта в казана с мъст.

Етап 4

- А. Бърза ферментация: 6—10 дни. Ако се поддържа температура до максимум 28 °C, се осигурява добър ферментационен процес.
- Б. Бавна ферментация: 3—6 седмици. Бавната ферментация осигурява достигането на подходящите физикохимични характеристики.

Етап 5

Претакане на ферментиралата мъст.

След получаването на алкохолно съдържание от поне 12 % vol., трябва да се направи претакане преди отлежаването. Това гарантира постигането на желаните физикохимични и органолептични характеристики на медовината. Оставянето на мъстта да престоива след периода на бавната ферментация, би нарушило органолептичните характеристики, което се дължи на дрождена автолиза.

Етап 6

Отлежаване и претакане — операцията се повтаря, колкото е необходимо, за да се предотврати появата на нежелани процеси в дрождите (дрождена автолиза). По време на отлежаването могат да се проведат операции като пасъторизация и филтрация. Този етап е от съществено значение за осигуряването на специфичните органолептични характеристики на продукта.

Минималният период на отлежаването на „trójniak“ е една година.

Етап 7

Подобряване на вкуса (състава) — на този етап се приготвя крайният продукт с подходящите за „trójniak“ органолептични и физикохимични характеристики, както е специфицирано в т. 3.5 „Описание на селскостопанския или хранителния продукт“. За да се гарантира достигането на изискваните показатели, е възможно да се подобрят органолептичните и физикохимични характеристики чрез:

- добавяне на мед за подслаждане на медовината,
- добавяне на билки и подправки.

Целта на този етап е да се получи продукт със специфичната съвкупност от характеристики на „trójniak“.

Етап 8

Претакане в отделни съдове при температура от 55—60 °С. Препоръчително е „trójniak“ да се предлага в традиционни съдове, като стъклени дамаджани, керамични съдове или дъбови бъчви.

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Специфичният характер на „trójniak“ е в резултат на:

- приготвянето на мъстта (състав и пропорции на суровините),
- узряване и отлежаване,
- физикохимични и органолептични характеристики.

Приготвянето на мъстта (състав и пропорции на суровините):

Специфичният характер на „trójniak“ се дължи основно на използването и стриктното спазване на установените пропорции на мед и вода — една част мед и две части вода — в медовината. Тази пропорция е определящ фактор за по-късните етапи от производството на „trójniak“, които му придават уникалните характеристики.

Узряване и отлежаване:

Според древната полска рецепта характерът на продукта зависи от узряването и отлежаването за определен период от време. В случая на „trójniak“ този период е една година.

Физикохимични и органолептични характеристики:

Наблюдението по време на всички етапи на производството гарантира получаването на продукт с уникален вкус и аромат. Уникалният вкус и аромат на „trójniak“ са резултат от подходящото съдържание на захар и алкохол:

- редукторни захари след инверсия: > 65—120 g/l,
- обща захарност, на базата на съдържанието на алкохол (в % vol.), умножено по 18: минимум 323 g,
- алкохол: 12—15 % vol.

Благодарение на строго определените пропорции на продуктите за приготвянето му, „trójniak“ има специфичен вискозен и течен вид, който го отличава от останалите видове медовини.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Традиционен метод на производство:

Приготвянето на медовина в Полша е хилядолетна традиция, която се характеризира с голямо разнообразие. Развитието и подобряването на метода на производство през вековете е довело до появата на много видове медовина. Историята на производството на медовина датира от началото на полската държава. През 966 г. испанският дипломат, търговец и пътешественик Ибрахим Якуб пише: „Освен храна, месо и обработваеми земи, в страната на Mieszko изобилства и медовината, както наричат вината и алкохолните напитки славяните“ (Mieszko е първият крал в историята на Полша). В хрониките на Gallus Anonymus, които описват историята на Полша между 11 и 12 век, също има многобройни препратки към производството на медовина.

Полската национална епопея „Pan Tadeusz“ от Адам Мицкевич, която разказва историята на дворянството през 1811 и 1812 г., съдържа богата информация относно производството, консумацията и различните видове медовина. Медовината се споменава и в поемите на Томаш Зан (1796—1855 г.) и трилогията на Хенрик Сенкевич, която описва събитията в Полша от 17 век („Ogniem i mieczem“, публикувана през 1884 г., „Potop“, публикувана през 1886 г., и „Pan Wołodyjowski“, публикувана през 1887 и 1888 г.).

Документите, които описват полските кулинарни традиции от 17 и 18 век, съдържат не само обща информация за медовината, но също и информация за различните видове медовина. В зависимост от метода на производство те се наричат „rółtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ и „czwórniak“. Всяко едно от тези наименования се отнася за различен вид медовина, произведена въз основа на различни пропорции от мед и вода или сок, и различно време на отлежаване. Методът за производство на „trójniak“ е използван, с малки видоизменения, от векове.

Традиционно съдържание:

Традиционното разделяне на медовината на „rółtorak“, „dwójniak“, „trójniak“ и „czwórniak“ съществува в Полша от векове и продължава да съществува сред съвременните консуматори. След Втората световна война са направени опити да се категоризира традиционното разделяне на медовината на четири групи. Това разделяне в крайна сметка е въведено в полското законодателство през 1948 г. чрез Акт за производството на вина, винени дрожди и търговията на тези продукти („Държавен вестник на Република Полша“ от 18 ноември 1948 г.). Този акт съдържа правила за производството на медовина, като специфицира пропорциите на мед и вода и технологичните изисквания. Пропорцията на вода и мед в „trójniak“ е както следва: „Единствено медовина, направена от една част натурален мед и две части вода, може да бъде наричана „trójniak“.

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер

Задължителният контрол включва:

- спазване на установените пропорции от продукти в медовината,
- спазване на времето за отлежаване,
- органолептични характеристики на крайния продукт (вкус, мирис, цвят, бистрота),
- физикохимични индикатори на крайния продукт: алкохолно съдържание, захарност, редукторни захари след инверсия, киселинност, летлива киселинност, незахарни екстракти и прашец в плодните медовини — стойностите трябва да отговарят на стойностите, посочени в т. 3.5 на спецификацията.

Задължителни проверки се провеждат поне веднъж годишно.

Препоръчително е проверките да се провеждат по време на производствените етапи, изброени по-долу. Проверките по време на производствените етапи, изброени по-долу, не са задължителни, но са препоръчителни, тъй като помагат за отстраняването на евентуални грешки на различните етапи на производство:

Етап 4:

По време на ферментационния процес следва да се провеждат редовни лабораторни проверки на органолептичните характеристики (вкус и мирис) и физикохимичните параметри като алкохолно съдържание и съдържание на захари, тъй като могат да се променят по време на ферментация.

Етап 6:

По време на отлежаването следва да се провеждат редовни проверки на основните органолептични характеристики на продукта и физикохимичните параметри като алкохолно съдържание, обща захарност, обща киселинност и летлива киселинност.

Етап 8:

Преди запечатването му в съдове, се правят проверки на различните физикохимични и органолептични характеристики, специфицирани в т. 3.5 „Описание на селскостопанския или хранителния продукт“.

4. Компетентен орган или институция, контролиращи съответствието с продуктова спецификация:**4.1. Име и адрес:**

Име: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych
Адрес: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Телефон: +48 226232900

Факс: +48 226232998

Електронна поща: —

Публичен Частен

4.2. Специфични задължения на компетентния орган или институция

Компетентният орган, посочен по-горе, отговаря за цялостния контрол на съответствието с продуктовата спецификация.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ПРОДУКТ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ПТСХ)

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

„CZWÓRNIAK“

ЕО № PL-TSG-007-0035-6.9.2006

1. Име и адрес на групата заявител

Име: Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

Адрес: ul. Czackiego 3/6
00-043 Warszawa
POLSKA/POLAND

Тел. +48 228282721

E-mail: krwim@sitspoz.pl

2. Държава членка или трета страна

Полша

3. Спецификация на продукта

3.1. Наименование за регистрация

„Czwórniak“

Когато продуктът се пуска на пазара, етикетът може да съдържа следната информация: „miód pitny wytworzony zgodnie ze staropolską tradycją“ („медовина, произведена по стара полска традиция“). Настоящата информация следва да се преведе на другите официални езици.

3.2. Наименованието

— е специфично само по себе си

— изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието „czwórniak“ произлиза от цифрата „4“ (PL: „cztery“) и е пряко свързано с исторически установения състав и метод на производство на „czwórniak“ — съотношението на мед и вода в мъстта за медовината е една част мед към три части вода. Следователно наименованието изразява специфичния характер на продукта. Тъй като терминът „czwórniak“ е дума, която се използва единствено за обозначаване на специфичен вид медовина, наименованието трябва също да бъде считано за специфично само по себе си.

3.3. Търсена ли е регистрация на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006

— Регистрация със запазване на наименованието

— Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид продукт

Клас 1.8. — Други продукти от приложение I

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1.

„Czwórniak“ е медовина, бистра напитка, получена чрез ферментация на медовинена мъст, отличаваща се със своя типичен аромат на мед и вкус на използваната суровина.

Вкусът на „czwórniak“ може да бъде обогатен с този на използваните подправки. Цветът на „czwórniak“ варира от златист до тъмен кехлибар и зависи от вида на използвания за производството мед.

Физикохимическите показатели, типични за медовината „czwórniak“ са:

— алкохолно съдържание: 9—12 обемни %,

— редуциращи инвертни захари: 35—90 g/l,

- обща киселинност, изразена като еквивалентно съдържание на ябълчена киселина: 3,5—8 g/l,
- съдържание на летливи киселини, изразено като еквивалентно съдържание на оцетна киселина: макс. 1,4 g/l,
- обща захарност (g), добавена към действителното алкохолно съдържание (обемни %), умножено по 18: мин. 240,
- незахарен извлек: не по-малко от
 - 15 g/l,
 - 20 g/l при плодова медовина (меломел: мед с плодове),
- пепел: мин. 1,3 g/l при плодова медовина.

При производството на „czwógniak“ е забранено използването на консерванти, стабилизатори, изкуствени оцветители и ароматни вещества.

3.6. *Описание на метода на производство на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1*

Суровини:

- Естествен мед със следните параметри:
 - съдържание на вода: макс. 20 % на литър (m/m),
 - съдържание на редуциращи захари: мин. 70 % (m/m),
 - общо съдържание на захароза и мелитоза: макс. 5 % (m/m),
 - обща киселинност — 1 mol/l разтвор на NaOH на 100 g мед: в интервала 1—5 ml,
 - съдържание на 5-хидроксиметилфурфурол (ХМФ) макс. 4,0 mg на 100 g мед.
- Дрожди за медовина със силен ферментационен ефект — подходящи за получаване на високоалкохолен извлек от мъстта.
- Билки и подправки: карамфил, канела, индийско орехче или джинджифил.
- Натурални плодови сокове или пресни плодове.

Метод на производство:

Етап 1

Варене на медовинената мъст при температура 95—105 °C. Изискваните съотношения на мед и вода за „czwógniak“ са една част мед и три части вода (или вода, смесена с плодов сок), към които могат да се прибавят билки или подправки. При плодови медовини поне 30 % от водата се замества с плодов сок.

За стриктното спазване на съотношенията на вода и мед и получаването на изисквания извлек се използва резервоар с мъст, снабден с парна риза. Този метод на варене предотвратява карамелизирането на захарите.

Етап 2

Мъстта се охлажда до 20—22 °C, оптималната температура за размножаване на дрождите. Тя трябва да се охлади в деня на производството и времето за охлаждане зависи от ефективността на охладителя. Охлаждането гарантира микробиологичната безопасност на мъстта.

Етап 3

Ферментация — добавяне на разтвор с дрожди към мъстта във ферментационен резервоар.

Етап 4

А. Бърза ферментация: 6—10 дни. Поддържането на температурата на максимално ниво от 28 °C гарантира, че процесът на ферментация се осъществява правилно.

Б. Постепенна ферментация: 3—6 седмици. Периодът на постепенна ферментация гарантира достигането на правилните физикохимически параметри.

Етап 5

Преточване на ферментиралата мъст.

След получаване на алкохолно съдържание от поне 9 обемни %, трябва да се направи преточване преди отлежаването. Това гарантира, че „czwórníak“ има подходящите физикохимически и органолептични свойства. Оставянето на ферментиралата мъст върху утайките след периода на постепенна ферментация се отразява неблагоприятно на органолептичните свойства поради саморазлагане на дрождите.

Етап 6

Отлежаването (узряване) и отделянето на утайките (преливане) се повтарят колкото пъти е необходимо, за да се предотврати осъществяването на нежелани процеси в утайките (автолиза на джибрите). По време на отлежаването е възможно да се осъществят операции като пастьоризация и филтриране.

Този етап е от съществено значение, за да се гарантира, че продуктът има правилните органолептични свойства.

Минималното време за отлежаване на „czwórníak“ е девет месеца.

Етап 7

Коригиране на аромата (състава) — този етап е свързан с подготовката на крайния продукт, имащ органолептични и физикохимични свойства, присъщи за „czwórníak“, както е уточнено в точка 3.5 „Описание на селскостопанския или хранителния продукт“. За да се гарантира, че изискваните параметри са достигнати, е възможно да се коригират органолептичните и физикохимическите свойства като:

— се добави мед, за да се подслади медовината,

— се добавят билки и подправки.

Целта на този етап е да се получи продукт с характерния букет на медовината „czwórníak“.

Етап 8

Изливане в единични контейнери при температура 55—60 °C. Препоръчва се „czwórníak“ да се представя в традиционни опаковки като: дамаджани, керамични контейнери или дъбови кащи.

3.7. Специфичен характер на земеделския или хранителния продукт

Специфичният характер на „czwórníak“ се дължи на:

— подготовката на мъстта (състав и съотношение на суровините),

— отлежаването и узряването,

— нейните физикохимически и органолептични свойства.

Подготовка на мъстта (състав и съотношение на суровините):

Специфичният характер на „czwórníak“ се дължи по-специално на използването на и стриктното придържане към установените съотношения на мед и вода в медовинената мъст — една част мед към три части вода. Тази пропорция е определящият фактор при всички по-нататъшни етапи на производство на „czwórníak“, от които произтичат уникалните ѝ свойства.

Отлежаване и узряване:

Съгласно традиционната стара полска рецепта характерът на продукта зависи от това дали той е отлежавал и узрявал определен период от време. В случая с медовината „czwórníak“ този период е поне девет месеца.

Физикохимически и органолептични свойства:

Спазването на всички етапи на производството, включени в спецификацията, гарантира, че полученият продукт е с уникален вкус и аромат. Уникалният вкус и аромат на „czwórníak“ се дължат на подходящото захарно и алкохолно съдържание:

— редуциращи инвертни захари: 35—90 g/l,

— обща захарност (g) плюс действително алкохолно съдържание (обемни %) умножено по 18: мин. 240,

— алкохолно съдържание: 9—12 обемни %.

Благодарение на строго дефинираните съотношения на използваните при производството съставки „czwórníak“ има типично вискозна и течна консистенция, която го отличава от другите видове медовина.

3.8. Традиционен характер на земеделския или хранителния продукт

Традиционен метод на производство:

Производството на медовина в Полша е традиция, която датира отпреди хиляда години и се характеризира с голямо разнообразие. Развитието и подобряването на метода на производство през вековете е довело до появата на много видове медовини. Историята на производството на медовина датира още от възникването на полската държава. През 966 г. испанският дипломат, търговец и пътешественик Ибрахим ибн Якуб е отбелязал: „Освен храна, месо и орна земя, в страната на Мешко I има в изобилие медовина, както се наричат славянските вина и алкохолни напитки“ (Мешко I е първият в историята крал на Полша). В хрониките на Галус Анонимус, който е описал полската история в края на 11 и 12 век, също се споменава многократно за производството на медовина.

В полската народна епопея „Пан Тадеуш“ от Адам Мицкевич, в която се описва животът на благородническото съсловие между 1811 и 1812 г., има обстойна информация за производството, консумацията и различните видове медовина. Споменавания на медовина могат да се намерят и в поемите на Томаш Зан (1796—1855 г.) и в трилогията на Хенрик Сенкевич, описваща събитията в Полша през 17 век (състояща се от „*Ogniem i mieczem*“, публикуван през 1884 г., „*Potop*“, публикуван през 1886 г., и „*Pan Wołodyjowski*“, публикуван през 1887 и 1888 г.).

В материалите първоизточници, описващи полските кулинарни традиции през 17 и 18 век, се съдържат не само общи споменавания за медовина, но и за различните нейни видове. В зависимост от метода на производство те се наричат „*rółtorak*“, „*dwójniak*“, „*trójniak*“ и „*czwórniak*“. Всяко от тези наименования се отнася за различен вид медовина, произведена въз основа на различни съотношения на мед и вода или сок, и различни периоди на отлежаване. Техниката на производство на „*czwórniak*“ е използвана, с малки промени, от векове.

Традиционен състав:

Традиционното разделение на медовината на „*rółtorak*“, „*dwójniak*“, „*trójniak*“ и „*czwórniak*“ съществува в Полша от векове и продължава да присъства и днес в съзнанието на потребителите. След Втората световна война са направени опити за регулиране на традиционното делене на медовината на четири категории. Това разделение е окончателно установено в полската нормативна уредба през 1948 г. със Закона за производството на вина, винени мъсти, медовини и търговията с такива продукти („*Journal of Laws of the Republic of Poland*“ от 18 ноември 1948 г.). В този закон се съдържат правила за производството на медовини, в които се уточняват съотношенията на мед и вода и технологичните изисквания. Съотношенията на вода и мед при „*czwórniak*“ са, както следва: „Единствено медовина, произведена от една част натурален мед и три части вода може да се нарича „*czwórniak*“.“

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер

Задължителната проверка включва:

- придържане към установените съотношения на съставките в медовинената мъст,
- придържане към продължителността на времето на отлежаване,
- органолептични свойства на завършения продукт (вкус, аромат, цвят и бистрота),
- физикохимически показатели на завършения продукт: алкохолно съдържание, обща захарност, редуциращи инвертни захари, обща киселинност, съдържание на летливи киселини, незахарен извлек и пепел при плодните медовини — стойностите трябва да отговарят на посочените в точка 3.5 от спецификацията.

Задължителните проверки се осъществяват поне веднъж годишно.

Препоръчва се проверките да се осъществяват по време на посочените по-долу етапи на производство. Проверките при етапите на производство, посочени по-долу, не са задължителни, но са препоръчителни, тъй като спомагат за отстраняване на възможни грешки през различните етапи на производство:

Етап 4:

По време на процеса на ферментация трябва да се осъществяват редовни лабораторни проверки на органолептичните свойства (вкус и аромат) и на физикохимическите параметри, като алкохолно съдържание и съдържание на захари, които се променят по време на процеса на алкохолна ферментация.

Етап 6:

По време на процеса на отлежаване трябва да се осъществяват редовни проверки на органолептичните свойства на продукта и на физикохимическите показатели като алкохолно съдържание, обща захарност, обща киселинност и съдържание на летливи киселини.

Етап 8:

Преди бутилиране се осъществяват проверки на различни физикохимически и органолептични параметри, както е посочено в точка 3.5 „Описание на селскостопанския или хранителния продукт“.

4. Компетентни власти или органи, проверяващи съблюдаването на спецификацията на продукта

4.1. Име и адрес

Име: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych
Адрес: Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Тел. +48 226232900

Факс +48 226232998

E-mail: —

Публичен Частен

4.2. Специфични задачи на компетентните власти или орган

Горепосоченият проверяващ компетентен орган отговаря за проверката на цялостната спецификация.

ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ХТСХ)

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

„KIEŁBASA JAŁOWCOWA“

ЕО №: PL-TSG-007-0047-5.12.2006

1. Наименование и адрес на групата заявител

Наименование: Związek „Polskie Mięso“ (сдружение на полските месопроизводители и месопреработватели)
Адрес: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Тел. +48 228302657

Факс +48 228301648

Електронна поща: info@polskie-mieso.pl

2. Държава членка или трета държава

Полша

3. Спецификация на продукта

3.1. Наименование за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

„Kiełbasa jałowcowa“

3.2. Наименованието

— е специфично само по себе си

— изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт.

Наименованието „kiełbasa jałowcowa“ (наденица с хвойна) изразява специфичния характер на продукта, който се дължи преди всичко на изключителния му вкус и мирис. Тези качества са резултат от използването, при производството, на хвойнови плодове (*Juniperus*), смлени непосредствено преди добавянето им към месната суровина, както и на хвойнови клонки при опушването.

3.3. Заявление за запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006

- Регистрация със запазване на наименованието
- Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид продукт

Клас 1.2. — продукти на месна основа (печени, осолени, пушени и др.)

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по т. 3.1. (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

Колбасът „kiełbasa jałowcowa“ има вид на равномерно набраздена и извита като огърлица пръчка. Тя има характерна кръгловата форма и е недълбоко набръчкана по цялата си повърхност. Венците са два размера:

- малък, от естествено черво с максимален диаметър от 32 mm и тегло близо половин килограм,
- голям, от изкуствено черво от белтъчни влакна с максимален диаметър от 36 mm и тегло около 0,8 kg.

Колбасът „kiełbasa jałowcowa“ е с характерния за силно опушените продукти тъмнокафяв цвят, равномерно разпределен по цялата повърхност.

При допир, както и от гледна точка на консистенцията, венецът е сух, равномерно набразден, без да е твърд, като червото обгръща тясно месото.

Характерният мирис и мекост на продукта се дължат на суровините и подправките (в частност хвойната), както и на естественото опушване при процеса на производство.

Химичен състав:

- белтъчно съдържание над или равно на 15 %,
- водно съдържание под или равно на 60 %,
- съдържание на мазнини под или равно на 35 %,
- съдържание на сол под или равно на 3,5 %,
- съдържание на нитрати (III) и нитрати (V) под формата на NaNO_2 под или равно на 0,0125 %.

Този химичен състав гарантира традиционното качество на продукта. Полученото крайно количество продукт трябва да бъде 75 % (+/- 3 %) от количеството използвано месо.

3.6. Описание на метода на производство на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по т. 3.1. (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

Състав:

Месо (за 100 kg суровина):

- свинско месо категория I със съдържание на мазнини под или равно на 15 %: 20 kg,
- свинско месо категория IIА със съдържание на мазнини под или равно на 20 %: 50 kg,
- свинско месо категория III (богато на сухожилия) със съдържание на мазнини под или равно на 25 %: 20 kg,
- мазна сланина (наричана още твърда сланина): 10 kg.

Свинското месо от категория IIА или категория III може да бъде заместено до 50 % с говеждо месо.

Подправки (за 100 kg месо):

- натурален пипер — 0,17 kg.
- хвойна — 0,12 kg.
- захар — 0,20 kg.

Други:

- осолителна смес: готварска сол (NaCl) и натриев нитрит (NaNO_2): около 2 kg.

Хранене на прасетата, чието месо ще бъде използвано за „kiełbasa jałowcowa“:

Храненето е насочено към угодяване на прасетата за получаване на повече мас и месо. Целта е да се достигне до 120 kg живо тегло на прасе, от което междумускулната мас да бъде над 3 %.

- Избраните за отглеждане за натрупване на мас породи са с бавен растеж на животните, което позволява, ако угодяването е подходящо, да се получи желаният процент междумускулна мас. Тези породи нямат ген RN-, а честотата на гена RYR 1T сред популацията е 20 %.
- Угодяването трябва да се извърши на три етапа: при първия се достига тегло около 60 kg, при втория — около 90 kg, а при третия — до 120 kg.
- Угодяването до достигане на около 90 kg живо тегло се извършва въз основа на два вида смески. В тях влизат следните компоненти:
 - енергийни компоненти: счукани пшеница, ечемик, ръж, овес, тритикале и царевича; счуканата царевича и обеленият счукан овес могат да представляват до 30 % от смеските,
 - белтъчни компоненти: счукани зърна лупина, дребносеменна бакла, трици от соя и рапица, рапично кюспе, фуражна мая и зелен изсушен фураж.
- В смеските за животните между 90 kg и 120 kg влизат следните съставки:
 - енергийни компоненти: счукани пшеница, ечемик, ръж и тритикале. Забранява се използването на смески от счукана царевича и обелен счукан овес,
 - белтъчни компоненти: счукани бобови растения (лупина, дребносеменна бакла, грах), трици от соя, трици или кюспе от рапица и зелен изсушен фураж.
- През целия период на угодяване се забранява използването на растителни мазнини и хранителни съставки от животински произход (мляко на прах, изсушена суроватка, рибно брашно) в смеските и дажбите.
- Количеството метаболитна енергия от смеските през всички етапи на угодяване е между 12 и 13 MJ EM/kg смеска. Белтъчното съдържание на смеските при първия етап на угодяване е между 16 и 18 % от общото количество, при втория — между 15 и 16 %, а при третия — около 14 %.
- Предназначените за прасетата за угодяване дажби могат да се състоят само от богати смески или от богати смески, примесени с груби храни (картофи и зелени фуражи).

Етапи на производство на „kiełbasa jałowcowa“

Етап 1: предварително нарязване на всички месни суровини. Хомогенизиране на размера на парчетата месо (диаметър около 5 см).

Етап 2: традиционно осоляване (на сухо) с помощта на осолителна смес за около 48 часа.

Етап 3: Механична обработка: нарязване на месото от категория I на парчета по около 20 mm всяко, нарязване на месото от категория II на парчета по около 8 mm, нарязване на месото от категория III на парчета по около 3 mm; след това нарязване на ситно с добавяне на 5 kg лед.

Етап 4: смесване на всички месни суровини и добавяне на подправките: натурален пипер, захар, хвойнови плодове, смлени непосредствено преди добавянето им към сместа.

Етап 5: натъпкване в естествено свинско черво с диаметър над 32 mm или изкуствено черво от белтъчни влакна с диаметър от 36 mm; след което червото се извира, за да се образуват пръчките, а после се огъва, за да се образува венецът. За производството на колбасите са възможни два вида черва:

- за малките венци от половин килограм — тънко свинско черво,
- за големите венци от 0,8 kg — изкуствени черва от белтъчни влакна.

Етап 6: престояване за два часа на температура под 30 °C. Предварително изсушаване на повърхността; съставките на сместа се наместват вътре в колбаса.

Етап 7: изсушаване на повърхността и опушване на горещ дим (за около 120 минути) за получаване на желаната окраска, след това изпичане във фурна, докато месото достигне вътрешна температура от поне 70 °C.

Етап 8: оставяне на хладно за период от 24 часа.

Етап 9: студено опушване посредством букови трески и хвойнови клонки (за около 120 минути), след това изсушаване на температура от 14 до 18 °C между три и пет дни до получаването на краен продукт от 75 % (+/- 3 %).

3.7. Специфични свойства на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

Специфичните свойства на „kiełbasa jałowcowa“ се дължат на свойствени за продукта характеристики:

- мекост и особени качества на месото,
- изключителни вкус и мирис,
- уникална форма.

Мекост, сочност и особени качества на месото:

Специфичността на „kiełbasa jałowcowa“ се дължи главно на факта, че свинското месо е от породи с бавен растеж, като животните с описаните в точка 3.6. генетични характеристики са угоявани до достигане на около 120 kg живо тегло. Съблюдаването на тези изисквания позволява получаването на междумускулна мас от над 3 %, което гарантира желаните вкусови качества на продукта, както и технологичното качество, необходимо за производството на „kiełbasa jałowcowa“. Използването на тази суровина и съблюдаването на традиционния метод на производство (по-специално по отношение на етапите на нарязване, осоляване и опушване) придават на „kiełbasa jałowcowa“ характерната изключителна мекота и сочност.

Изключителни вкус и мирис:

Характерните за „kiełbasa jałowcowa“ изключителни вкус и мирис се дължат на използването при производството на хвойнови плодове (*Juniperus*). Смилането на хвойновите плодове непосредствено преди началото на процеса на производство засилва характерния вкус на колбаса и се отразява на специфичността му, а опушването на дим, получен от горенето на хвойна, подобрява вкуса и прави по-интензивен изключителния му мирис.

Уникална форма:

Колбасът „kiełbasa jałowcowa“ се откроява по формата си. Две сходни помежду си форми са възможни при предлагането на продукта на пазара, така че потребителите да го различават ясно. Колбасът „kiełbasa jałowcowa“ има вид на равностранна и извита в единия край пръчка. Тя има характерна кръгловата форма и е недълбоко набръчкана по цялата си повърхност.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

Традиционни суровини:

1. Хвойна (*Juniperus*)

„При горенето хвойната издава приятен аромат.“ Това качество на храстовидното растение, разпространено на полска територия от няколко века, е добре познато и е сред описаните от полската голяма илюстрирана енциклопедия „Wielka Encyklopedia Powszechna Ilustrowana“ от 1903 г. Във въпросната статия се отбелязва още, че „клонките, треските или плодовете на хвойната са търсени за опушването на месо (форма на благоухание, което да бъде изгаряно или да служи при опушването); димът от горенето на хвойната придават на колбасите фин вкус и аромат.“ В документи от втората половина на 19 в. се посочва, че още тогава хвойната се използва за подправка или съставка на месни ястия и гозби. В публикуваната във Варшава през 1863 г. универсална енциклопедия „Encyklopedia Powszechna“ се намира следното описание: „плодовете на хвойната са с остър, горчиво-сладък вкус и миришат приятно; те са сред добре познатите благоухания.“ Еднообразният метод на производство на колбаси с плодове на хвойна и опушвани на хвойнов дим се появява в Полша през 40-те и 50-те години на 20 в., както се отбелязва в статията „Регламентиране на видовете колбаси за пазара“ в специализираното списание „Gospodarka Mięsna“, № 3, 1954 г.

2. Свинско месо

Месото на отглежданите за производството на „kiełbasa jałowcowa“ животни трябва да се характеризира със съдържание на междумускулна мас над 3 %, с други думи — с т.нар. мраморна консистенция, която придава на продукта прекрасния му изразен вкус, както и мекостта и сочността му. Използването на този тип месо определя крайното качество на продукта, както и специфичния му характер, и съответства на традиционния метод на производство.

Традиционен метод на производство и състав:

Опушването е метод за запазване на месото; сред най-разпространените начини е опушване на хвойнов дим. Такива заключения се налагат между другото от описанията в историческите извори от времето на Стара Полша, сред които например анонимните бележки на управител на стопанство през 1780 г., в които са записани рецептите за запазване на колбасите (ръкопис – „Archiwum Główne Akt Dawnych“ (AGAD) във Варшава, архив от сбирката на националния музей („Zbiór z Muzeum Narodowego“), страна 1249). Описанието на закуската на шляхтичите в „Пан Тадеуш“ (1834 г.) на големия полски поет Адам Мицкевич дава индикация за популярността на опушването на хвойна: „невероятни свински месца, приготвени в тайниците на кухните, опушвани в камината на хвойна“.

Традицията на подправяне и опушване на месото на хвойна се е задържала в местни и регионални варианти, различаващи се по използваните похвати, а понякога — и по вида използвано месо. В студията си „Z doświadczeń przy produkcji wędlin“ („Опити, правени при производството на колбаси“), публикувана в списанието „Gospodarka Mięsna“, № 6, 1953 г., W. Łęg отбелязва опита с колбас с хвойна, към свинското месо на който е добавено дивечово (от заек или глиган). Въпреки че така произведените колбаси се различават по вкус, в основата си рецептата не се е променила (накълцано месо и опушване на дим от горене на хвойна). Един специалист в тази област, пътешествал из региона Курписе, също споменава в статия за регионалните колбасарски специалитети („Gospodarka Mięsna“, № 7—8, 1950 г.) съществуването на местен вариант на колбаса с хвойна: „Колбас от Myszyńiec в Курписе: колбас, опушван на хвойна и подправен с хвойнови плодове. Сух колбас с несравними вкус и аромат.“

След 1945 г. при режима на централното планиране се предприема изграждането на месопреработвателна промишленост, основана на големи консервни заводи. Грижата за качеството на колбасите и особено вкусовете им свойства води до стандартизиране на продуктите и техническите норми от различните рецепти. Продуктовото наименование „kiełbasa jałowcowa“ се появява за първи път в нормативната уредба на хранителните продукти през 1947 и 1948 г. През 1954 г. е въведен хармонизиран стандарт за колбаса, разработен по-късно като стандарт на Главното управление на месната промишленост, публикуван във Варшава през 1964 г.; настоящото искане се основава на него.

Тези стандарти са изготвени, за да се гарантира на „kiełbasa jałowcowa“ възможно най-добро качество. Въпреки че днес стандартът, послужил за основание на настоящото искане, не е обвързващ, неговите предписания представляват най-високите изисквания за производството на „kiełbasa jałowcowa“.

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

За да се гарантират специфичните свойства на „kiełbasa jałowcowa“, е необходимо да бъдат контролирани специално следните елементи:

1. Качеството на използваната за производството суровина (свинско месо, подправки), и в частност:

- технологичното качество на месото,
- типът угояване,
- продължителността на осоляване,
- използваните за производството на „kiełbasa jałowcowa“ подправки и пропорциите им.

2. Процес на опушване на „kiełbasa jałowcowa“:

При контрола е необходимо да бъдат проверени:

- съблюдаването на температурата на традиционното опушване на горещ дим, както и на температурата на загряването,
- съблюдаването на продължителността и температурата на втория етап на опушване, което се извършва на студен дим,
- използването на букови трески за студеното опушване.

3. Качеството на крайния продукт:

- белтъчно съдържание,
- водно съдържание,
- съдържание на мазнини,
- съдържание на натриев хлорид,
- съдържание на нитрати III и нитрати V,
- вкус и мирис.

4. Формата на продукта.

Честота на проверките

Горепосочените етапи трябва да бъдат проверявани веднъж на всеки два месеца. Когато всички етапи са преминали според правилата, честотата на проверките може да бъде снижена до два пъти годишно.

При констатиране на нарушения на даден етап, честотата се увеличава (проверка веднъж на всеки два месеца). Останалите етапи могат да продължат да бъдат проверявани два пъти годишно.

4. Компетентни власти или органи, които проверяват спазването на спецификацията на продукта

4.1. Наименование и адрес

Наименование: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Главен инспекторат за търговското качество на селскостопанските продукти и храните)

Адрес: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Тел. +48 226232901

Факс +48 226232099

Електронна поща: —

Публични Частни

4.2. Специфични задачи на компетентните власти или органи

Горепосоченият компетентен орган отговаря за контрола по всички компоненти на продуктовата спецификация.

ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ХТСХ)

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА

„KIEŁBASA MYŚLIWSKA“

ЕО №: PL-TSG-0007-0053-19.3.2007

1. Наименование и адрес на групата заявител

Наименование: Związek „Polskie Mięso“ (fédération polonaise des entreprises du secteur de la viande)

Адрес: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
POLSKA/POLAND

Тел. +48 228302657

Факс +48 228301648

Електронна поща: info@polskie-mieso.pl

2. Държава членка или трета държава

Полша

3. Спецификация на продукта

3.1. Наименование за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

„Kiełbasa myśliwska“

3.2. Наименованието

— е специфично само по себе си

— изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт.

Наименованието „kiełbasa myśliwska“ изразява специфичните свойства на продукта. Самото то произхожда етимологично от „myśliwy“ („ловец“), „myślistwo“ („лов“) и отразява първоначалното използване на този сух колбас като провизии за ловците. Дългият срок на съхранение и практичната му форма го превръщат в идеален продукт за пътуване, екскурзии и престои на места, където е трудно да се приготви топла храна. Търговското му приложение (с непроменено име) се развива по-късно.

3.3. Заявление за запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006

- Регистрация със запазване на наименованието
- Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид продукт

Клас 1.2. — продукти на месна основа (печени, осолени, пушени и др.)

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по т. 3.1. (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

Колбасът „kielbasa myśliwska“ е къс тъмнокафяв суджук с равномерно набраздена повърхност (без набраздяване по дължината). Формата му е извита като на ятаган и най-често се предлага в опаковка от два колбаса (неразделени на мястото на извърщане на червото), като всяка част е с дължина около 15 cm и диаметър над 32 mm.

Отвън цветът му е тъмнокафяв. При напречен разрез се виждат тъмночервени парчета свинско месо от категория I и светлочервени парчета свинско месо от категория II.

При докосване се усеща гладка, суха и равномерно набраздена повърхност.

За „kielbasa myśliwska“ е характерен вкусът на омекотено, саламурено, печено и опушено свинско месо, изострен чрез добавяне на подправки.

Освен характерния си вкус този колбас има и специфична мекота.

Химичен състав:

- белтъчно съдържание над или равно на 17 %,
- водно съдържание под или равно на 55 %,
- съдържание на мазнини под или равно на 45 %,
- съдържание на сол под или равно на 4,5 %,
- съдържание на нитрати (III) и нитрати (V) под формата на NaNO_2 под или равно на 0,0125 %.

Този химичен състав гарантира традиционното качество на продукта. Полученото крайно количество продукт трябва да бъде под 68 % от количеството използвано месо.

3.6. Описание на метода на производство на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по т. 3.1. (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

Състав:

Месо (за 100 kg суровина):

- свинско месо категория I със съдържание на мазнини под или равно на 15 %: 30 kg,
- свинско месо категория IIА със съдържание на мазнини под или равно на 20 %: 50 kg,
- свинско месо категория III (богато на сухожилия) със съдържание на мазнини под или равно на 25 %: 20 kg.

Свинското месо от категория IIА или категория III може да бъде заместено до 50 % с говеждо месо.

Подправки (за 100 kg месо):

- натурален пипер — 0,15 kg,
- хвойна — 0,10 kg,
- пресен чесън — 0,10 kg,
- захар — 0,20 kg.

Други:

- осолителна смес: готварска сол (NaCl) и натриев нитрит (NaNO_2): около 2 kg,
- омекотяваща смес (състав: 1 литър готварски оцет с концентрация 10 %, 1 литър вода, 1 литър рапично или слънчогледово олио): 3 литра

Хранене на прасетата, чието месо ще бъде използвано за „kiełbasa myśliwska“.

Храненето е насочено към угодяване на прасетата за получаване на повече мас и месо. Целта е да се достигне до 120 kg живо тегло на прасе, от което междумускулната мас да бъде над 3 %.

- Избраните за отглеждане за натрупване на мас породи са с бавен растеж на животните, което позволява, ако угодяването е подходящо, да се получи желаният процент междумускулна мас. Тези породи нямат ген RN-, а честотата на гена RYR 1T сред популацията е 20 %.
- Угодяването трябва да се извърши на три етапа: при първия се достига тегло около 60 kg, при втория — около 90 kg, а при третия — до 120 kg.
- Угодяването до достигане на 90 kg живо тегло се извършва въз основа на два вида смески. В тях влизат следните компоненти:
 - енергийни компоненти: счукани пшеница, ечемик, ръж, овес, тритикале и царевича; счуканата царевича и обеленият счукан овес могат да представляват до 30 % от смеските,
 - белтъчни компоненти: счукани зърна лупина, дребносеменна бакла, трици от соя и рапица, рапично кюспе, фуражна мая и зелен изсушен фураж.
- В смеските за животните между 90 kg и 120 kg влизат следните съставки:
 - енергийни компоненти: счукани пшеница, ечемик, ръж и тритикале. Забранява се използването на смески от счукана царевича и обелен счукан овес,
 - белтъчни компоненти: счукани бобови растения (лупина, дребносеменна бакла, грах), трици от соя, трици или кюспе от рапица и зелен изсушен фураж.
- През целия период на угодяване се забранява използването на растителни мазнини и хранителни съставки от животински произход (мляко на прах, изсушена суроватка, рибно брашно) в смеските и дажбите.
- Количеството метаболитна енергия от смеските през всички етапи на угодяване е между 12 и 13 MJ EM/kg смеска. Белтъчното съдържание на смеските при първия етап на угодяване е между 16 и 18 % от общото количество, при втория — между 15 и 16 %, а при третия — около 14 %.
- Предназначените за прасетата за угодяване дажби могат да се състоят само от богати смески или от богати смески, примесени с груби храни (картофи и зелени фуражи).

Етапи на производство на „kiełbasa myśliwska“

- Етап 1: предварително нарязване на всички месни суровини. Хомогенизиране на размера на парчетата месо (диаметър около 5 cm).
- Етап 2: традиционно осоляване (на сухо) с помощта на осолителна смес за около 48 часа.
- Етап 3: Механична обработка: нарязване на месото от категория I на парчета по около 20 mm всяко, нарязване на месото от категория II на парчета по около 8 mm, нарязване на месото от категория III на парчета по около 3 mm; след това нарязване на ситно с добавяне на 2 kg лед.
- Етап 4: добавяне и старателно размесване на омекотителната смес към месото от категории I и II.
- Етап 5: добавяне и старателно размесване на ситно нарязаното месо от категория III и подправките.
- Етап 6: натъпкване в естествено свинско черво с диаметър над 32 mm, след което червото се извива, за да се образуват двата края по около 15 cm всеки.
- Етап 7: престояване за 2 часа на температура под 30 °C. Предварително изсушаване на повърхността; съставките се наместват вътре в суджука.
- Етап 8: изсушаване на повърхността и традиционно опушване на горещ дим (за около 135 минути), след това изпичане във фурна, докато месото достигне вътрешна температура от поне 70 °C.
- Етап 9: охлаждане и изстудяване до температура под 10 °C.
- Етап 10: изсушаване от 5 до 7 дни на температура между 14 и 18 °C и влажност от 70 % до 80 % до получаване на целевия добив (не повече от 68 %).

3.7. Специфични свойства на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по т. 3.1. (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

Специфичните свойства на „kiełbasa myśliwska“ се дължат на свойствени за продукта характеристики:

- мекост, сочност и особени качества на месото,
- изключителни вкус и мирис,
- къса характерна форма,
- изключително дълъг срок на съхранение.

Мекост, сочност и особени качества на месото:

Специфичността на „kiełbasa myśliwska“ се дължи главно на факта, че свинското месо е от породи с бавен растеж, като животните с описаните в точка 3.6. генетични характеристики са угодвани до достигане на около 120 kg живо тегло. Съблюдаването на тези изисквания позволява получаването на междумускулна мас от над 3 %, което гарантира желаните вкусови качества на продукта, както и технологичното качество, необходимо за производството на „kiełbasa myśliwska“. Използването на тази суровина и съблюдаването на традиционния метод на производство (по-специално по отношение на етапите на нарязване, осоляване и опушване) придават на „kiełbasa myśliwska“ характерната изключителна мекота и сочност.

Използването за производството на „kiełbasa myśliwska“ месо дължи мекотата и сочността си и на добавянето на специфична омекоцителна смес, съставена от оцет, вода и рапично или слънчогледово олио.

Изключителни вкус и мирис:

Характерните за „kiełbasa myśliwska“ вкус и мирис се дължат на използването при производството на грижливо подбрани и дозирани подправки: натурален пипер, хвойна, захар, осолителна смес, пресен чесън (характерна за продукта съставка) и омекоцителна смес.

Изключителните вкус и мирис се дължат също така на процеса на опушване и изсушаване, както и на по-продължителното съхнене, характерно за продукта.

Къса характерна форма:

Специфичният характер на „kiełbasa myśliwska“ е свързан преди всичко с уникалността на формата. Колбасът е къс, извит като ятаган и с равномерно набраздена повърхност; най-често се предлага опакован по два броя (неразделени на мястото на извърщане на червото).

Специфичен за „kiełbasa myśliwska“ е и практичният вид на продукта. Формата му е ясно различима, изключително „повратлива“ и колбасът се консумира особено при излети и пътувания.

Изключително дълъг срок на съхранение:

„Kiełbasa myśliwska“ е продукт, предназначен преди всичко да допълни провизиите на ловеца или туриста. Характерен за него е изключително дългият срок на съхранение, сред факторите за който са традиционното използване на пресен чесън и по-продължителното съхнене при първия етап на приготвяне.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

Традиционни суровини и съставки:

1. Месо от прасета, хранени по традиционен начин

Месото на отглежданите за производството на „kiełbasa myśliwska“ животни трябва да се характеризира със съдържание на междумускулна мас над 3 %, с други думи — с т.нар. мраморна консистенция, която придава на продукта превъзходния му изразен вкус, както и желаната мекост и сочност. Използването на такова месо определя крайното качество на продукта, както и специфичния му характер, и съответства на традиционния метод на производство.

2. Грижливо подбрани подправки

Използването на грижливо подбрани и точно дозирани подправки (натурален пипер, хвойна, захар, осолителна смес и особено пресен чесън и омекоцителна смес) при производството е пряко свързано с дългата традиция, която Полша има в производството на месни продукти.

Традиционно производство:

От векове ловът има свои правила и обичаи. Ловните сцени са описани в редица литературни произведения, като например в националния епос на полския поет Адам Мицкевич „Пан Тадеуш“ (1834 г.). Те представляват своего рода местни празници, богати на символи и ритуали като сигналите на ловните рогове, ловното посвещаване или пиршествата, с които приключва ловът. По-късно създадените ловни дружества възприемат тези обичаи и ги култивират и до днес.

Задължителният и традиционен елемент от ловната екипировка си остава, както е било и в миналото, торбата. В нея се слагат провизиите за дългите горски походи. В литературата, и в частност в горепосочената поема „Пан Тадеуш“, се описва храненето по време на лов. Колбасът е бил храната за времето на почивка, тъй като изсушен и пушен се е съхранявал дълго.

Терминът „kiełbasa myśliwska“ вероятно се появява през XX век между двете световни войни, когато производството на колбаси се развива в множество малки полски предприятия, както свидетелства периодичното издание „Gospodarka Mięsna“ (броеве 1 и 2, 1949 г.).

След Втората световна война „kiełbasa myśliwska“ се радва в Полша на голям търговски успех. По силата на Наредба № 485 от 3.11.1953 г. на министъра на месната и млечна промишленост и министъра на вътрешната търговия продуктът е включен към официалния списък на предназначения за пазара колбасарски продукти. По-късно с оглед запазване на качеството със стандарт RN-54/MPMiM-Mięs-58 от 30.12.1954 г. и вътрешно правило № 21 на Главното управление на месната промишленост, публикувано във Варшава през 1964 г., се регламентират техническата документация и рецептата. Днес все още „kiełbasa myśliwska“ е един от най-ценените и често консумирани колбаси.

3.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)

За да се гарантират специфичните свойства на „kiełbasa myśliwska“, е необходимо да бъдат контролирани специално следните елементи:

1. Качеството на използваната за производството суровина (свинско месо, подправки):

- технологичното качество на месото,
- типа уговяване,
- продължителността на осоляване,
- използваните за производството на „kiełbasa myśliwska“ подправки и пропорциите им.

2. Процес на опушване на „kiełbasa myśliwska“:

При контрола е необходимо да бъдат проверени:

- съблюдаването на температурата на традиционното опушване на горещ дим, както и на температурата на загарването,
- съблюдаването на продължителността и температурата на опушването, което се извършва на студен дим,
- използването на букови трески за студеното опушване.

3. Качеството на крайния продукт:

- белтъчно съдържание,
- водно съдържание,
- съдържание на мазнини,
- съдържание на натриев хлорид,
- съдържание на нитрати III и нитрати V,
- вкус и мирис.

4. Формата на продукта.

Честота на проверките:

Горепосочените етапи трябва да бъдат проверявани веднъж на всеки два месеца. Когато всички етапи са преминати според правилата, честотата на проверките може да бъде снижена до два пъти годишно.

При констатиране на нарушения на даден етап, честотата се увеличава (проверка веднъж на всеки два месеца). Останалите етапи могат да продължат да бъдат проверявани два пъти годишно.

4. Компетентни власти или органи, които проверяват спазването на спецификацията на продукта**4.1. Наименование и адрес**

Наименование: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Главен инспекторат за търговското качество на селскостопанските продукти и храните)

Адрес: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Тел. +48 226232901

Факс +48 226232099

Електронна поща: —

Публични Частни

4.2. Специфични задачи на компетентните власти или органи

Горепосоченият контролен орган е отговаря за контрола по всички компоненти на продуктова спецификация.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР (ХТСХ)

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА**„OLEJ RYDZOWY“****ЕО №: PL-STG-007-0049-28.12.2006****1. Име и адрес на заявителя**

Име на групата или организацията:

„SemCo“ S.G.N.i P. Krystyna Just,
Instytut Włókien Naturalnych - Tłocznia Oleju,
Krzysztof Gałkowski - Zakład Wytłaczania Oleju i Wyrób Kitu,
Zakład Doświadczalno-Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie

Адрес: Śmiłowo 16
64-500 Szamotuły
POLSKA/POLAND

Телефон +48 612920402; +48 603137517

Електронна поща: info@semco.pl

2. Държава членка или трета страна

Полша

3. Спецификация на продукта**3.1. Наименование за регистрация**

„Olej rydzowy“

3.2. Посочете дали наименованието

— е специфично само по себе си

— изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

„Olej rydzowy“ (масло от ленак посевен, познато също като масло от камелина) се произвежда от растението *Camelina sativa*, т.е. камелина или ленак посевен: полското наименование е „Inianka siewna“, като традиционно се нарича също „rydz“, „rydzyk“, „ryżyk“ или по-рядко „lennica“.

В някои региони на Полша се използва само традиционното наименование на това растение — „rydz“, което се дължи на наситения ръждив цвят на семената му. Цветът е подобен на този на гъбата *Lactarius deliciosus* (рижика), която на полски се нарича „rydz“ и се среща из цялата страна. Именно поради ръждивия цвят на семената на камелина произвежданото от тях масло се нарича „olej rydzowy“.

3.3. Заявление за регистрация със или без запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006

— Регистрация със запазване на наименованието

— Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид продукт

Клас 1.5 — Масла и мазнини (масло, маргарин, растителни мазнини и др.)

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, носещ наименованието, упоменато в точка 3.1

„Olej rydzowy“ е бистра, прозрачна маслена течност с малко количество утайка на дъното и с ръждив цвят. В зависимост от това дали се използва зимният или пролетният сорт на растението (*Camelina sativa*, *Camelina silvestris*), цветът на маслото варира от златист до червеникавокафяв. Цветът се влияе също от температурата, при която се нагряват семената. „Olej rydzowy“ има характерен вкус на лук и горчица и е със силен и наситен аромат.

„Olej rydzowy“ притежава следните физикохимични свойства:

— Киселинно число — не повече от 6 mg KOH/g

— Пероксидна стойност, милиеквиваленти (mval) активен кислород на kg — не повече от 6

— Йодно число: 140—160

— Температура на замръзване: между -15 °C и -18 °C

„Olej rydzowy“ може да се съхранява дълго, за разлика от масла с подобен състав и съотношение на наситените и ненаситените мастни киселини. Това се дължи на високото съдържание на естествени антиоксиданти от групата на токоферолите (витамин E), приблизително 550—1 100 mg/kg масло.

Съдържанието на наситените киселини е ниско, 10—11 %, докато ненаситените киселини са около 90 %, от които 36 % мононенаситени и между 50 и 60 % полиненаситени.

3.6. Описание на метода на производство на селскостопанския или хранителния продукт, носещ наименованието, упоменато в точка 3.1.

Етап 1 — Добиване на семената:

Семената се добиват чрез култивиране на пролетна или зимна камелина. В зависимост от вида растението се засява през есента или през пролетта.

Реколта от растенията се прибира само веднъж, когато семената узреят.

Етап 2 — Сушене и пречистване на семената:

Семената се изсушават в рамките на 6 часа след прибирането им. Те трябва да се сушат, докато се достигне ниво на влагата 7—12 %.

Този етап е следван от пречистване на семената до над 98 %.

Етап 3 — Подготовка за пресоване:

Първата подготвителна стъпка е отслояване на люспи (смилане) на семената с гладка ролка.

Етап 4 — Подготовка на семената:

Отслоените на люспи семена се нагряват до 38 °C в казан с водна риза или с нагрятая бяла ламарина.

Етап 5 — Пресоване:

За да се получи масло с желаните физикохимични свойства, пресоването трябва да се извършва само в преси, които не повишават температурата на смлените семена над допустимите 38 °C.

Етап 6 — Пречистване на маслото:

Маслото се пречиства чрез утаяване — процес на отлагане на по-тежките фузелови масла на дъното на съда при стайна температура в продължение на 7—10 дни, след който горният слой на маслото е годен за консумация.

Маслото не се рафинира.

Етап 7 — Съхранение на маслото:

Маслото се съхранява на сухо място, което не е изложено на слънчева светлина, при максимална температура 20 °C и минимална температура 4 °C. Правилното съхранение има значение за качеството на маслото.

Забранена практика:

За запазване на специфичния характер на маслото от камелина по време на производството не се разрешава:

- нагряване на семената до температура, надвишаваща 38 °C,
- използване на преси за масло, които значително повишават температурата на кашата над определената температура от 38 °C,
- повишаване на налягането над 300 атмосфери по време на пресоването.

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Специфичният характер на маслото от камелина се дължи на неговите основни характеристики, а именно:

- изключителен вкус и аромат,
- цвят,
- физикохимичен състав,
- възможност за дълго съхранение.

Вкус и аромат:

Маслото се различава от други продукти от този вид по специфичния, отличителен привкус на лук и горчица, както и по приятния, умерено силен изчистен аромат.

Цвят:

Маслото от камелина има ръждив цвят.

Физикохимичен състав:

Маслото от камелина е много специфично главно поради своята хранителна стойност и богатия си химичен състав. То съдържа редица компоненти, необходими в диететиката, и по-специално полиненаситени мастни киселини (ПНМК).

Съдържанието на тези киселини в маслото от камелина е между 50 и 60 %, при омега 3 киселини между 35 и 40 %, а при омега 6 между 15 и 20 %. Тези характеристики правят маслото от камелина един от най-богатите познати растителни източници на омега 3 киселини.

Възможност за дълго съхранение:

Независимо от високото си киселинно съдържание маслото от камелина е трайно и годно за консумация в продължение на шест месеца след датата на производство, при условие че се спазват препоръките за съхранение. Дългият срок на годност е възможен благодарение на антиоксидантите от групата на токоферолите (витамин Е), приблизително 550—1 100 mg/kg масло), съдържащи се в маслото. Това е още една характеристика, която потвърждава специфичния характер на този продукт.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Традиционна суровина:

Основният материал за производството на масло от камелина е растението камелина (или ленак посебен), спадащо към семейство кръстоцветни (*Cruciferae*) от рода *Camelina*, което включва редица видове. Два вида камелина се използват за производство на масло: пролетен вид (*Camelina sativa*) и зимен вид (*Camelina silvestris*). Растението камелина е с височина от 30 до 100 cm и цветът му е с формата на жълто-бял грозд. Плодът на камелина представлява крушовидна шушулка (3—7 mm), която бързо се вдървява и втвърдява и съдържа около 10 семена с ръждив или ръждиво-жълт цвят с дължина около 0,6 до 2,6 mm. Растението може да се отглежда върху по-леки и пясъчливи почви.

Растението произхожда от Близкия изток. Както сочат проучванията на историята на отглеждане на растението и на получаването на масло от него чрез пресоване, семена от растението са намерени при разкопки на територията на Полша в Strzegom Śląski, датиращи от бронзовата епоха, или отпреди 3 000 години. Тази информация е потвърдена в статия на професор F. Dembiński от 1966 г., озаглавена „Rośliny oleiste“ (маслодайни растения). В своите трудове за растението камелина професор Marian Nowiński, ботаник, подчертава откриването на семена на растението на археологически обекти, разкриващи дейността на праславянските народи от лужишката култура, както и в областта Biskupin — селище от осми век пр.н.е., което е най-известният археологически резерват в Централна Европа.

Големият брой популярни полски наименования на това растение, а именно: *rydz*, *rydzyk*, *ryżyk*, *lennica*, потвърждават още веднъж факта, че семената на камелина са се използвали в продължение на много векове (вж. „Szczegółowa uprawa roślin“ — „Растениевъдството в детайли“, колективен труд от 1956 г. под редакцията на професор Anatol Listkowski).

Съществува една известна поговорка „*lepsy rydz niż nic*“ [Бел. прев.: това е полското съответствие на поговорката „По-добре една птичка в ръката, отколкото много в небето“], повтаряна често и днес, според която е по-добре да разполагаш с нещо реално, както тази така разпространена камелина („*rydz*“), отколкото с нищо. Тази поговорка потвърждава също огромната популярност на растението сред хората.

Популярността на това растение се дължи още на неговата непретенциозност по отношение на почвата и на краткия му вегетационен период — от 70 до 100 дни.

Според професор Tadeusz Zajac до деветнадесети век посевният ленак, който се е отглеждал предимно върху पोлюши почви, е бил много популярно маслодайно растение и семената му са се използвали за „масло от посевен ленак“ (статия от периодичното издание „*Magazyn Farmerski*“, юли 2006 г.).

Широкото разпространение на камелината ни дава основание да предполагаме, че пресоването на масло е било познато на славянските племена, населявали територията на днешна Полша, от незапомнени времена. Хората по тези земи са консумирали „масло от камелина“ в продължение на векове, въпреки че химичният му състав не е бил известен.

Традиционен метод:

Традицията на пресоване на масло от семена на камелина води началото си от далечното минало. Археологически разкрития показват, че обитателите на областта Biskupin са познавали процеса на пресоване на масло от семена на камелина. Освен семена на камелина археолозите са открили на обекта и останки от уреди за пресоване на масло. Други разкрития на археолозите потвърждават, че масло от семена на камелина е било пресовано и след периода на лужишката култура, тъй като територията на Полша е била населявана от славянски племена.

В книгата си „*Olejarnia dworska z XVII wieku*“ („Маслобойните в именията през XVII век“) H. Samsonowicz описва подробно феодалните и селски маслобойни от онова време и тогавашните машини за пресоване на масло, като преси с клинове, както и метода за забиване на клиновете. В книгата се споменава и фактът, че маслото от семена на камелина е било известно сред полското дворянство (шляхта). Още едно потвърждение на тази информация е изложбата към Музея на селското стопанство в Szreniawa, в която са представени машини и уреди, използвани за пресоване на масло във феодалните имения в Полша.

В своята книга „*Tradycyjne olejarstwo w Polsce*“ („Традиционно производство на масло в Полша“) H. Olszański пише, че с развитието на техническата мисъл през деветнадесети век традиционните уреди за смилане на семена за масло, като ръчни мелници, хавани или преси с клинове, са заменени с нагревателни системи с бъркалки, уреди с по няколко ролки за отслояване на семената на люспи и лостови преси, а по-късно с хидравлични преси, задвижвани от механизъм с колело, въртяно от хора, после от парна машина, от двигател, а още по-късно от електромотор. Машини от този вид се използват и до днес, като основният начин за получаване на масло — неповишаване на температурата на смлените семена над 38 °C — не се е променил.

Тази характеристика потвърждава традиционния характер на маслото от камелина не само поради непроменения производствен процес, но и защото свидетелства за съвършенството на този процес.

3.9. Минимални изисквания и процедури относно проверките на специфичния характер

Проверките, предвидени за продукта с традиционно специфичен характер „масло от камелина“, засягат по-специално следното:

Качеството на суровината, използвана за производството, т.е.:

- проверка на степента на чистота на семената,
- проверка на процеса на смилане, нагряване и пресоване на семената.

Качеството на готовия продукт, т.е.:

- характерния вкус на лук и горчица,
- приятния изчистен аромат,
- бистротата на течността със златист до кафеникав цвят, с малко количество утайка на дъното.

Проверките се извършват най-малко веднъж годишно.

4. Служби или органи, контролиращи съответствието с продуктова спецификация

4.1. Име и адрес

Име: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Адрес: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND

Телефон +48 226232901

Факс +48 226232099

Електронна поща: —

Държавен орган Публична агенция

4.2. Специализирани дейности на службите или органите

Посоченият по-горе орган отговаря за цялостния контрол на съответствието с продуктовата спецификация.

ЗАЯВКА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ХТСХ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 509/2006 НА СЪВЕТА**„KABANOSY“****ЕО №: PL-TSG-0007-0050-22.1.2007****1. Име и адрес на групата заявител**

Име: Związek „Polskie Mięso“
Адрес: ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warsaw
POLSKA/POLAND

Тел. +48 228302657
Факс +48 228301648
Електронна поща: info@polskie-mieso.pl

2. Държава членка или трета държава

Полша

3. Спецификация на продукта**3.1. Наименование(я) за регистрация (член 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)**

„Kabanosy“

Върху етикета трябва да има указание „Произведено по полска традиция“, преведено на езика на държавата, в която се предлага на пазара.

3.2. Наименованието

— е специфично само по себе си

— изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

Наименованието изразява специфичния характер на продукта. През XIX век в Полша и Литва думата „kaban“ или умалителното „kabanek“ са били използвани за екстензивно отглежданите и утоявани тогава главно с картофи млади прасета, а полученото от тях месо обичайно се е наричало „kabanina“. Наименованието „Kabanos“ е производно от наименованието, използвано за обозначаване на тези свине.

3.3. Изисква ли се запазването на наименованието по член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006?

— Регистрация със запазване на наименованието

— Регистрация без запазване на наименованието

3.4. Вид продукт

Клас 1.2 — Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

„Kabanosy“ са дълги, тънки пръчки сух колбас, усукани от единия край и с равномерно набраздена кожа. Колбасът е огънат на две, като на мястото на сгъването личи отпечатъкът на куката.

Повърхността на „Kabanosy“ е с тъмночервен цвят с аленни нюанси. При нарязване на колбаса се виждат тъмночервено месо и кремави парченца сланина.

При допир повърхността е гладка, суха и равномерно набраздена.

„Kabanosy“ имат силен вкус на осолено, печено свинско месо и лек привкус на пушек, напомнящ за кимион и черен пипер.

Химически състав:

— съдържание на протеини — не по-малко от 15 %

— водно съдържание — не повече от 60 %

— съдържание на мазнини — не повече от 35 %

- съдържание на сол — не повече от 3,5 %
- съдържание на нитрат (III) и нитрат (V) под формата на NaNO_2 — не повече от 0,0125 %

Този химически състав гарантира традиционното качество на продукта. Полученото крайно количество продукт трябва да бъде под 68 % от количеството използвано като суровина месо.

3.6. *Описание на начина на производство на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1 (член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1216/2007 на Комисията)*

Съставки:

Месо (за 100 kg суровина):

- свинско месо категория I със съдържание на мазнини не повече от 15 %: 30 kg
- свинско месо от категория IIА със съдържание на мазнини не повече от 20 %: 40 kg
- свинско месо от категория IIБ със съдържание на мазнини не повече от 40 %: 30 kg.

Подправки (за 100 kg месо):

- натурален черен пипер - 0,15 kg
- индийско орехче - 0,05 kg
- кимион - 0,07 kg
- захар - 0,20 kg

Други добавки:

- осолителна смес за консервиране [на базата на смес от готварска сол (NaCl) и натриев нитрит (NaNO_2)] – около 2 kg

Хранене на свинете, от които се получава месото за производството на „Kabanosy“:

Храненето е насочено към угояване за натрупване на сланина и месо. Целта е да се достигне до 120 kg живо тегло на прасе, от което междумускулната сланина да бъде над 3 %.

- Угояват се свине от породи, които късно достигат полова зрялост, и при подходящ начин на угояване може да се достигне желаното съдържание на междумускулна сланина. Използваните за угояване породи не притежават гена RN, а генът RYR 1Т е налице в 20 % от популацията.
- Угояването се осъществява на три етапа — 1-ви етап до около 60 kg, 2-ри етап до около 90 kg и 3-ти етап до около 120 kg.
- Угояването до достигане на 90 kg живо тегло се извършва въз основа на два вида фуражни смеси (дажби). В тях влизат следните съставки:
 - енергийни компоненти: едросмлени житни растения – пшеница, ечемик, ръж, овес, тритикале или царевича; едросмляната царевича и ярма от разновидности голозърнест овес представляват до 30 % от смеските;
 - белтъчни компоненти: - едросмлени лупина, дребносеменна бакла и грах, трици от соя, трици или кюспе от рапица, фуражни дрожди или изсушен зелен фураж.
- Фуражните смеси (дажбите) за животните от 90 до 120 kg съдържат:
 - енергийни компоненти: едросмлени пшеница, ечемик, ръж и тритикале. В тези смеси (дажби) не трябва да се използват едросмляна царевича и ярма от разновидности голозърнест овес;
 - белтъчни компоненти: едросмлени бобови култури (лупина, дребносеменна бакла и грах), трици от соя, трици или кюспе от рапица и изсушен зелен фураж.
- През целия цикъл на угояване не трябва да се използва следното: растителни мазнини и хранителни съставки от животински произход, напр. мляко на прах, изсушена суроватка, рибно брашно.
- На всички етапи на угояването количеството метаболитна енергия (МЕ) в смеските възлиза на 12—13 MJ ME/kg смеска. Съдържанието на белтъци в смеските следва да е 16—18 % през първия етап на угояването, 15—16 % - през втория и около 14 % - през третия.
- Дажбите за свинете за угояване могат да се състоят само от хранителни смеси или от хранителни смеси и насипен фураж, например картофи и зелени фуражи.

Етапи на производство на „Kabanosy“:

- Етап 1 – предварително нарязване на всички месни суровини. Хомогенизиране на размера на парчетата месо (до диаметър приблизително 5 cm).
- Етап 2 – традиционно осоляване (на сухо) за около 48 часа, като се използва осолителна смес.
- Етап 3 – раздробяване на месото от категория I на парчета по около 10 mm всяко, на месото от категория IIА и IIВ на парчета по около 8 mm.
- Етап 4 – смесване на всички месни съставки и подправките: черен пипер, индийско орехче, кимион и захар.
- Етап 5 – пълнене на тънки овчи черва с диаметър между 20 и 22 mm със сместа, усукване от единия край, за да се получат пръчки с дължина около 25 cm.
- Етап 6 – окачване и престояване на продукта в продължение на два часа при максимална температура от 30 °С. Предварително изсушаване на повърхността; слягане на съставките вътре в колбаса.
- Етап 7 – изсушаване на повърхността и традиционно опушване на горещ дим за около 150 минути, изпичане докато температурата във вътрешността на пръчките достигне най-малко 70 °С.
- Етап 8 – престояване в загасената пушилня, където „Kabanosy“ се оставят за около един час, след което се охлаждат и се изстудяват до температура под 10 °С.
- Етап 9 – изсушаване в продължение на 3—5 дни при температура от 14—18 °С и влажност на въздуха от 80 %, до получаване на желаното количество (най-много 68 % от суровините).

3.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Специфичният характер на „Kabanosy“ е резултат от различни особености, които са типични за продукта:

- крехкост и сочност, както и специфичните свойства на месото;
- изключителен вкус и аромат,
- еднаква характерна форма.

Крехкост и сочност, както и специфичните свойства на месото:

Съществена съставна част на „Kabanosy“, която допринася за специфичния им характер, е свинското месо от породи, които късно достигат полова зрялост, угоени до телесна маса от около 120 kg и притежаващи описаните в точка 3.6. генетични характеристики. При спазване на тези изисквания се постига съдържание на междумускулна сланина по-високо от 3 %, което гарантира, че месото притежава съответните вкусови и технологични свойства, необходими за производството на „Kabanosy“. Използването на тези суровини и спазването на традиционния метод на производство, по-специално с оглед на етапите раздробяване, осоляване и опушване, гарантират, че „Kabanosy“ са изключително крехки и сочни. Характерно за „Kabanosy“ е и ясно чуващото се изхрусване при разделянето на колбаса на две части. То е резултат от крехкостта на месото и начина на приготвяне на „Kabanosy“, по-специално изсушаването и опушването.

Изключителен вкус и аромат:

Вкусът и ароматът на „Kabanosy“ са характеристиките, които ги отличават от други колбаси. Те се дължат на използването в производствения процес на грижливо подбрани подправки в подходящи пропорции: черен пипер, индийско орехче, кимион и захар, както и на специфичния процес на опушване, който допълнително подобрява вкуса на продукта.

Еднаква характерна форма:

Специфичният характер на „Kabanosy“ е свързан до голяма степен и с уникалната им форма. „Kabanosy“ са дълги, тънки пръчки сух колбас, усукани от единия край и с равномерно набраздена кожа.

3.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт (член 3, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)

Традиционен метод на производство и съхранение:

Потреблението на „Kabanosy“ — тънки, сушени и пушени свински колбаси в овчи черва — е било голямо в цяла Полша още през 20-те и 30-те години на XX век. Те са се произвеждали в малки местни месарници под едно и също име, но в различни регионални варианти. Различавали са се по отношение на използваните подправки, но

и по отношение на качеството на самите колбаси. Тогавашните готварски книги и публикации, посветени на храненето, като например „Wyrob wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym“ (Собствено производство на наденици и други месни продукти) на М. Karczewska, издадено във Варшава през 1937 г., са разпространявали рецептите и съдействали за стандартизиране на производствените технологии на „Kabanosy“, както и за консолидиране на марката и подобряване на качеството. Колбасите са били вкусни и благодарение на технологиите на консервиране, като опушване и изсушаване, са се запазвали дълго време.

След 1945 г. са изработени стандарти с цел да се подобри качеството на продукта. С постановление на министрите на снабдяването, промишлеността и търговията от 15 септември 1948 г. (Държавен вестник № 44, статия 334) официално се разрешава предлагането на „Kabanosy“ на пазара. След това са въведени стандарти за технологията и производството (стандарт RN-54/MPMIM1-Mięs-56 от 30 декември 1954 г., а през 1964 г. Главното управление на месната промишленост във Варшава издава стандартна рецепта за „Kabanosy“ въз основа на традиционните производствени методи (Вътрешни правила № 21).

През комунистическия период на страната (1945—1989 г.) „Kabanosy“ са много популярни. По това време всички ги купуват. Украсяват празничните трапези, практични са като храна за из път, подходящи за подарък или мезе за водката. Заедно с шунката и бекона се превръщат в полски специалитет за износ.

Традиционна съставка – свинско месо:

„Kabanosy“ се произвеждат от месото на специално угодявани прасета, известни в миналото като „kabanu“. Понятието „kaban“ фигурира в епичната поема „Пан Тадеуш“ (1834 г.) на полския народен поет Адам Мицкевич. Първоначално с тази дума са се обозначавали диво прасе, глиган и дори кон, но още през XIX век тя е била общоприета за обозначаване на добре охранено, тлъсто младо прасе, както е документирано в том 13 от „Encyklopedia Powszechna“ (Обща енциклопедия), издадена през 1863 г. Свинете са угодявани по специален начин, за да се получи крехко, висококачествено месо с високо съдържание на междумускулна сланина, което придава на произведените от него продукти изразения специфичен вкус, крехкост и сочност. Също така широко разпространено е било понятието „kabanina“, производно от „kaban“. Съгласно определението в публикувания през 1861 г. в град Вилнюс „Речник на полския език“ то се отнася обичайно за свинско месо.

Месото на свинете, отглеждани за производство на „Kabanosy“, трябва да има съдържание на междумускулна сланина от над 3%; именно това мрамориране придава на продукта желаната крехкост, сочност и изключителния вкус. Използването на този тип месо има решаващо влияние върху качеството и специфичния характер на крайния продукт и съответства на традиционния метод на производство.

3.9. *Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер (член 4 от Регламент (ЕО) № 1216/2007)*

С оглед на специфичния характер на „Kabanosy“ проверката трябва да включва предимно следните аспекти:

(1) Качеството на използваните за производството суровини (свинско месо, подправки), включително:

- технологична пригодност на месото;
- начин на угодяване;
- продължителност на осоляване;
- подправките, използвани в производството на „Kabanosy“, и тяхното съотношение.

(2) Процесът на опушване на „Kabanosy“

В рамките на инспекцията трябва да се провери следното:

- спазване на температурата, необходима за традиционното опушване на горещ дим и за задряване;
- спазване на продължителността и температурата на последващото опушване на студен дим;
- използване на букови трески за опушване на студен дим.

(3) Качеството на крайния продукт:

- съдържание на белтъци;
- водно съдържание;
- съдържание на мазнини;
- съдържание на натриев хлорид;
- съдържание на нитрати (III) и нитрати (V);
- вкус и аромат.

(4) Формата на продукта.

Честота на проверките:

Горепосочените етапи трябва да бъдат проверявани веднъж на всеки два месеца. Когато всички етапи са преминати според правилата, честотата на проверките може да бъде снижена до два пъти годишно.

При констатиране на нарушения на даден етап честотата за него се увеличава (проверка веднъж на всеки два месеца). Останалите етапи могат да продължат да бъдат проверявани два пъти годишно.

4. Компетентни власти или органи, проверяващи спазването на спецификацията на продукта

4.1. Име и адрес

Име: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
Адрес: ul. Wspólna 30
00-930 Warsaw
POLSKA/POLAND

Тел. +48 226232901

Факс +48 226232099

Електронна поща: —

Публичен орган Частен орган

4.2. Специфични задачи на компетентната власт или орган

Посоченият по-горе инспекционен орган отговаря за проверките на цялата спецификация.

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

(2016/C 188/07)

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

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

„GORGONZOLA“

ЕО №: IT-PDO-0217-01214 — 18.3.2014

ЗГУ () ЗНП (X)

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

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Национални изисквания
- Друго (изменение в правилата за опаковане)

2. Вид на изменението/измененията

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което 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

Продуктът не е променен. Въпреки това се заличава прилагателното „меко“, тъй като то не се отнася до всички видове „Gorgonzola“: по-конкретно разновидността с пикантен вкус не може да се класифицира като меко сирене. Поради това е неправилно да се използва терминът „меко“ за всички видове „Gorgonzola“, което в случая на разновидността с пикантен вкус би могло да доведе до объркване при официалните проверки на съответствието със спецификацията. Освен това прилагателното „пълномаслено“ се заличава, тъй като е излишно, след като в точка 3.2 от единния документ е посочено минималното съдържание на мазнини в сухото вещество.

⁽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.

В действащата спецификация цветът на масата е описан като „синьо-зелен“: с цел изчерпателното описание на всички възможни цветове на различните видове „Gorgonzola“ в изменението се предвижда, че цветът може да бъде и „сиво-син“. Всъщност въпреки че синьо-зеленият цвят е характерен за масата, в зависимост от периода на зреене развитието на жива аеробна плесен е възможно да доведе до цвят, който се възприема от човешкото око като сиво-син. Ако в спецификацията не е посочено, че сиренето може да бъде в сиво-син цвят, това отново би могло да доведе до объркване при официалните проверки на съответствието по отношение на цвета на масата.

Минималният период на зреене, посочен в действащата спецификация, варира в зависимост от вида „Gorgonzola“: поради това се заличава неподходящото общо позоваване на период на зреене от най-малко петдесет дни, посочен в действащата спецификация.

Продуктът не е променен. Твърдението, че вкусът зависи единствено от продължителността на периода на зреене обаче е неправилно и поради това е премахнато, тъй като вкусът може да зависи, макар и в по-малка степен, и от други фактори, като например теглото на питата.

Различните видове „Gorgonzola“ се класифицират по по-подходящ начин въз основа на тяхното тегло, вкус и продължителност на зреене: беше признато, че предишната класификация, въведена с изменение, регистрирано през 2009 г., може да бъде подвеждаща, тъй като изглежда, че се основава единствено на размера на питата, използвайки понятията „голяма“, „средна“ и „малка“. Следователно с цел постигането на по-голяма яснота е необходимо да се уточни, че класификацията се основава не само на теглото, но също и на вкуса и продължителността на зреене. Използването на термините „с мек вкус“, „с пикантен вкус“ и „малка пита с пикантен вкус“ за целите на класифицирането изглежда по-подходящо за лесното разпознаване на различните видове „Gorgonzola“. Пита „с мек вкус“ отговаря на „голяма“ пита от предишната класификация. Понятието „или леко пикантен вкус“ е неподходящо и се заличава, тъй като този тип пита е „с мек вкус“, както е посочено в спецификацията. Пита „с пикантен вкус“ отговаря на „средна“ пита от предишната класификация. „Малка пита с пикантен вкус“ отговаря на „малка“ пита от предишната класификация.

Минималните и максималните размери на питите са леко изменени, за да отразят действителното производство: обемът може да се увеличи или намали в зависимост от съдържанието на влага в сиренето.

Добавя се максимален период на зреене (вж. „Метод на производство“).

Различните видове „Gorgonzola“ са класифицирани въз основа на тяхното тегло, вкус и продължителност на зреене:

- пита с мек вкус: с тегло между 9 и 13,5 kg, с мек вкус и продължителност на зреене най-малко петдесет и най-много сто и петдесет дни,
- пита с пикантен вкус: с тегло между 9 и 13,5 kg, с ясно изразен пикантен вкус и продължителност на зреене най-малко осемдесет и най-много двеста и седемдесет дни,
- малка пита с пикантен вкус: с тегло между 5,5 и по-малко от 9 кг, с ясно изразен пикантен вкус и продължителност на зреене най-малко шестдесет и най-много двеста дни.

Доказателство за произход

С цел да се гарантира неговата автентичност, сиренето „Gorgonzola“ може да се предлага на пазара като цяла пита, напречно разрязана половин пита или на парчета, опаковани с гофрирано алуминиево фолио.

С цел да се гарантират качеството, произходът и контролът на сиренето „Gorgonzola“, то може да се предлага на пазара и във вид на предварително опаковани парчета без гофрирано алуминиево фолио, след като са били сертифицирани от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния.

Метод на производство

Стойностите на температурата и относителната влажност на средата, в която се осъществява зреенето, се леко изменени, за да се приспособят към нововъведенията в съоръженията и технологиите, използвани в периода на зреене, в полза на качествените характеристики на сиренето „Gorgonzola“.

Добавя се максимален период на зреене, тъй като по-дългото зреене би създавало сериозен риск от загуба на специфичните свойства и органолептичните характеристики на продукта.

Етикетирание

С цел да се улесни проверката на спазването на спецификацията и по-специално да се даде възможност на потребителя да направи информиран избор, дори когато по негово искане продуктът се опакова на мястото за продажба на дребно, се въвежда задължението върху гофрираното алуминиево фолио да бъде посочено обозначението „с пикантен вкус“ за питата с пикантен вкус, малката пита с пикантен вкус, напречно разрязаната половин пита и парчетата.

Отново с цел да се улесни проверката на спазването на спецификацията и по-специално да се даде възможност на потребителя да направи информиран избор, се въвежда задължението върху първичната опаковка на предварително опакованите парчета от питата с пикантен вкус и малката пита с пикантен вкус да присъства обозначението „с пикантен вкус“.

Други:

С цел гарантиране на качеството, произхода и контрола на сиренето „Gorgonzola“, предлагано на пазара във вид на предварително опаковани парчета, се установява задължението, давайки съответните основания за това, че рязането и опаковането на парчетата трябва да бъдат сертифицирани от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния. Това изискване се дължи на факта, че механичното рязане на обвитите в гофрирано алуминиево фолио цяла пита и напречно разрязана половин пита е невъзможно поради съображения, свързани с безопасността на храните, и поради това — имайки предвид, че върху страните на питата „Gorgonzola“ няма никаква маркировка — произходът на получените парчета без алуминиево фолио трябва да бъде гарантиран от контролния орган. Тази мярка не пречи на търговците на дребно да разрязват на ръка и да пакетират парчета при поискване от страна на потребителя, както и за директна продажба. В действителност при търговците на дребно ръчното рязане с нож на питите и половин питите, обвити в гофрирано алуминиево фолио, не изисква премахването на последното и не представлява риск за безопасността на храните. Освен това по принцип тези действия следва да се изпълняват от търговеца пред потребителя или най-малкото потребителят да може да поиска това, за да провери по-специално дали върху питата или половин питата има гофрирано алуминиево фолио. Рязането на ръка от търговеца на питата или половин питата, обвити в гофрирано алуминиево фолио, е разрешено и за продукти, опаковани за пряка продажба, при условие че върху получените парчета във всички случаи остава поне част от алуминиевото фолио като гаранция за автентичността на продукта.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

„GORGONZOLA“

ЕО №: IT-PDO-0217-01214 — 18.3.2014

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование

„Gorgonzola“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

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

„Gorgonzola“ е синьо сирене, произведено единствено от сурово пастъризирано пълномаслено краве мляко, с хомогенна маса с бледожълт до бял цвят, осеяно с характерни синьо-зелени и/или сиво-сини жилки, дължащи се на развитието на плесени (мраморна окраска).

„Gorgonzola“ се отличава със следните характеристики:

— Форма:

— цилиндрична, с плоски основи и прави стени,

— размери: минимална височина на стената — 13 cm, диаметър от 20 до 32 cm.

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

— класификация въз основа на тегло, вкус и продължителност на зреене:

1. пита с мек вкус: с тегло между 9 и 13,5 kg, с мек вкус и продължителност на зреене най-малко петдесет и най-много сто и петдесет дни,
2. пита с пикантен вкус: с тегло между 9 и 13,5 kg, с ясно изразен пикантен вкус и продължителност на зреене най-малко осемдесет и най-много двеста и седемдесет дни,
3. малка пита с пикантен вкус: с тегло между 5,5 и по-малко от 9 kg, с ясно изразен пикантен вкус и продължителност на зреене най-малко шестдесет и най-много двеста дни.

— Кора: сива и/или розова на цвят, негодна за консумация,

— Маса: хомогенна, с бледожълт до бял цвят, осеяна с характерни синьо-зелени и/или сиво-сини жилки, дължащи се на развитието на плесени (мраморна окраска).

— Съдържание на мазнини в сухото вещество: най-малко 48 %.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Пълномаслено краве мляко, телешко сирисце, сол.

3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход)

Най-малко 50 % от сухото вещество на фуражите за кравите на годишна основа произлиза от района на производство.

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

Производството на млякото, неговата обработка и зреенето на сиренето, което ще се продава като „Gorgonzola“, както и поставянето на идентификационните знаци, посочени в точка 3.7, се извършват в определения географски район.

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

„Gorgonzola“ може да се предлага на пазара като цяла пита, напречно разрязана половин пита или на парчета, опаковани с гофрирано алуминиево фолио.

„Gorgonzola“ може да се предлага на пазара и във вид на предварително опаковани парчета без гофрирано алуминиево фолио, след като са били сертифицирани от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния. С цел гарантиране на качеството, произхода и контрола на сиренето „Gorgonzola“, предлагано на пазара във вид на предварително опаковани парчета, рязането и опаковането на парчетата „Gorgonzola“ трябва да бъдат сертифицирани от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния. Това изискване се дължи на факта, че механичното рязане на обвитите в гофрирано алуминиево фолио цяла пита и напречно разрязана половин пита е невъзможно поради съображения, свързани с безопасността на храните, и поради това — имайки предвид, че върху страните на питата „Gorgonzola“ няма никаква маркировка — произходът на получените парчета без алуминиево фолио трябва да бъде гарантиран от контролния орган.

Рязането и пакетирането на парчетата „Gorgonzola“ в обекти за търговия на дребно при поискване на потребителя са разрешени, при условие че гофрираното алуминиево фолио е видимо. Освен това в обектите за търговия на дребно е разрешено рязането и пакетирането на парчета „Gorgonzola“ за директна продажба, при условие че върху получените парчета във всички случаи остава част от алуминиевото фолио като гаранция за автентичност.

3.7. Специфични правила за етикетироване

Питата „Gorgonzola“ се отличава с два идентификационни знака, поставени в определения географски район, и по-специално:

— на мястото на производството се поставя идентификационен знак върху двете плоски основи, който съдържа идентификационния номер на мандрата (вж. фигура 1),

Фигура 1



- когато продуктът е придобил необходимите характеристики, за да бъде пуснат на пазара — идентификационният знак представлява гофрирано алуминиево фолио с шампован идентификационен знак (вж. фигура 2), увито около питата, напречно разрязаната половин пита и парчетата, като се спазват изискванията за предварително опакованите парчета, посочени в точка 3.6; гофрираното алуминиево фолио съдържа и обозначението ЗНП „Gorgonzola“, придружено от символа на Съюза и надписа „с пикантен вкус“ за питата с пикантен вкус, малката пита с пикантен вкус и съответните напречно разрязани половин питеи и парчета, изписан в близост до или под обозначението ЗНП „Gorgonzola“ с по-малък шрифт от този, използван за обозначението.

Фигура 2



Предварително опаковани парчета

Първичната опаковка на предварително опакованите парчета „Gorgonzola“ съдържа следните указания в основното зрително поле:

- обозначението ЗНП „Gorgonzola“, придружено от знака на ЗНП на ЕС,
- надписа „с пикантен вкус“ за продукти от питеите с пикантен вкус и малките питеи с пикантен вкус „Gorgonzola“, изписан в близост до или под обозначението ЗНП „Gorgonzola“ с по-малък шрифт от този, използван за обозначението.

4. Кратко определение на географския район

Определеният географски район обхваща цялата територия на следните провинции:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbanocusio-Ossola, Vercelli.

Също така включва следните общини в провинция Alessandria:

- Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino и Frassineto Po.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфични характеристики на географския район

Природните фактори са свързани с климатичните условия в определения географски район, допринасящи за изобилието и качеството на фуражите, предназначени за млекодайните крави, както и за развитието на микробиологични агенти, които определят органолептичните характеристики и оцветяването на сиренето. По отношение на човешкия фактор освен историческото значение на сиренето в местната икономика следва да се отбележи, че сложните етапи на производство на сиренето „Gorgonzola“ се основават на традиционните умения за ръчно производство на сирене: посяването на млякото с млечни ферменти и суспензия от пеницилинови спори и подобрани маи, добавянето на телешко сирише при идеална температура, сухото осоляване и характерното пробиване на сиренето по време на зреенето са техники, които са предавани през вековете в определения географски район.

5.2. Специфични характеристики на продукта

„Gorgonzola“ е сирене със сурова хомогенна маса с бледожълт до бял цвят, осеяно с характерни синьо-зелени и/или сиво-сини жилки, дължащи се на развитието на плесени (мраморна окраска).

Вкусът му варира от мек до ясно изразен пикантен в зависимост от различни фактори, сред които по-специално покъсия или по-дългия период на зреене.

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)

Изобилието и качеството на фуражите, предназначени за млекодайните крави, заедно с традиционните техники за производство на сирене, по-специално инокулацията с пеницилинови спори, сухото осоляване и пробиването на сиренето по време на зреенето, определят органолептичните характеристики и оцветяването на „Gorgonzola“.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

Консолидираният текст на продуктова спецификация е на разположение на следния интернет адрес:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

направо от началната страница на Министерството на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Prodotti DOP IGP“ (горе влясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

^(*) Вж. бележка под линия 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

(2016/C 188/08)

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

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

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

„ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ (KHAO SANGYOD MUANG PHATTHALUNG)

Номер на ЕО: TH-PGI-0005-01115 – 27.5.2013

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование

„ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ (Khao Sangyod Muang Phatthalung)

2. Държава членка или трета държава

Кралство Тайланд

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

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

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

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ се отглежда от сорта Sangyod Phatthalung и е вид ориз, който е чувствителен към количеството светлина и се отглежда в равнинни райони. Той е местна култура за провинция Phatthalung в южната част на Тайланд, където се сали, отглежда, събира, бланшира, пакетира и етикетира. „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ е дребен и лек, с тесни зърна, нежен аромат и не е лепкав. Той може да бъде неолошнен, кафяв и полубланширан.

Физични свойства

- Неолошеният ориз е с цвят на слама.
- Цветът на кафявия ориз варира от червен до тъмночервен в едно и също зърно.
- Полубланшираният ориз е със светлочервен цвят.
- Зърната са дълги, тесни и малки. Околоплодникът е червен.
- Има отличителен лек аромат.

Физически характеристики	Неолошнен ориз	Кафяв ориз	Полубланширан ориз
Дължина (mm)	(9,33) 9,1—9,4	6,50—6,90	6,40—6,80
Ширина (mm)	(2,11) 1,9—2,25	1,61—1,81	1,57—1,87
Дебелина (mm)	(1,77) 1,7—1,8	1,51—1,71	1,44—1,64
Цвят	Цвят на слама	Червен или тъмночервен	Светлочервен

⁽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.

Химични свойства

Химични характеристики	Неолющен ориз	Кафяв ориз	Полубланширан ориз
Белтъчини (%)	Не е приложимо	7—10	6—9
Амилоза (% db)	Не е приложимо	13—17	
Съотношение на удължаване на зърното при готвене	Не е приложимо	1,5—1,8	

Кулинарни свойства

Съотношението ориз и вода при готвене е 1 чаша ориз към 1,25—2 чаши вода.

За по-мека консистенция на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ зърната се накисват във вода 5—10 минути преди готвене.

Аромат и вкус

Свареният ориз е мек и леко лепкав. Вкусът е леко сладък, с едва доловим аромат.

3.3. Суровини (само за преработени продукти)

Семената, използвани в производството на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“, трябва да бъдат от сорта Sangyod Phatthalung и трябва да бъдат отгледани в провинция Phatthalung, тъй като нейното географско разположение е подходящо за отглеждане на ориз от сорта Sangyod Phatthalung и допринася за отличителните характеристики и качество на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“.

Семената трябва да са произведени от отдела по ориза на Министерството на земеделието и кооперативите и неговите агенции, като Phatthalung Rice Research Center и Phatthalung Rice Seed Center, защото те имат надеждно оборудване и следват стандартите за производство на ориз, за да получат чисти сортови зърна с отличителните характеристики на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“.

В случай че семената са получени от други източници, като например организации на селскостопански производители или частни сдружения, е необходимо тези източници да бъдат одобрени от отдела по ориза на Министерството на земеделието и кооперативите и да са съобразени със стандартите за производство на ориз.

В случай че земеделските стопани отглеждат ориза сами, те имат право да използват одобрените сортови семена, посочени по-горе (семената трябва да бъдат засадени в рамките на 3 години след получаването им от източника).

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход)

—

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

Целият производствен цикъл на ориза „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ трябва да се осъществява в определения географски район, за да се гарантира, че той преминава изцяло при необходимите геоморфологични условия. „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ трябва да бъде отглеждан, сушен, съхраняван, бланширан и обработван в провинция Phatthalung. „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ може да бъде проследен на всеки един етап чрез придружаващи документи, транспортни разписки и регистри.

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ трябва да се отглежда между август и октомври и реколтата да се прибира през периода на зреене от декември до февруари. Прибирането на реколтата се определя в съответствие с климата и готовността на ориза. Добитият ориз се съхранява в географския район в силози с регулирана температура и влажност, за да се избегне рискът от смесване с други сортове ориз, евентуално замърсяване, висока влажност, както и предотвратяване на отслабването на неговия отличителен аромат.

Основните практики в производство на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ включват следното:

- Подготовка на почвата: включва първото грубо разораване, второ разораване за подходящ контрол на свободните оризови растения (означава растения, които са покълнали от семената, останали на полето от предишния сезон) и оризови растения от други сортове, които се отглеждат в оризовото поле, но без плевели.
- Наторяването и подобряването на почвата трябва да се извършват редовно.

- Грижа за оризовите растения: прилагане на подходящо управление на напояването, отстраняване на ориза от други сортове през фазите на братене, размножаване и зреене, както и премахване на вредителите по подходящ начин.
- Култивиране: трябва да се извършва през южния влажен сезон (август — октомври) след етапа на зреене. В провинция Phatthalung е традиция да се отглежда добре узрял ориз.
- Влажност на зърното — влажността на оризовите зърна трябва да бъде намалена до 14 % или по-малко.

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

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ трябва да бъде опакован и етикетиран в провинция Phatthalung. Целта е да се предостави ефективна гаранция на потребителите по отношение на произхода и качеството на ориза. Не се разрешава препакиране, за да се избегне евентуално смесване, замърсяване или промяна на продукта. Освен това „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ трябва да бъде опакован в провинция Phatthalung, за да се предотврати отслабването на характерния му аромат.

3.7. Специфични правила за етикетиране

Опаковката трябва да има етикет с теглото, датата на бланширане и опаковане, наименованието на мелницата или наименованието на производителя или кооперацията, както и партидата или серийния номер на опаковката.

Всяка опаковка трябва да съдържа думата „ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง“ и/или „Khao Sangyod Muang Phatthalung“.

Тайландското лого за географско указание и логото на ЕС за ЗГУ (след предоставянето на ЗГУ) също следва да се използват.



4. Кратко определение на географския район

Провинция Phatthalung

5. Връзка с географския район

5.1. Специфични характеристики на географския район

Phatthalung е една от южните провинции на Тайланд. Съседните провинции са (от север по посока на часовниковата стрелка): Nakhon Si Thammarat, Songkhla, Satun и Trang. Районът е 3 424,5 km² или 2 140 296 rai.

Phatthalung е низина, разположена между езерото Songkhla на изток и планинската верига Bantat на запад. Низината е образувана от наносите от наводненото езеро през сезона на мусонните дъждове. Основният източник на вода за селското стопанство в района е езерото Songkhla.

Дренажният капацитет на почвата помага на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ да се развие и да узрее добре, а способността за задържане и преразпределение на вода предоставя умерено, но постоянно ниво на напояване дори през периоди на суша.

Климатът във Phatthalung оказва съществено въздействие върху характеристиките на ориза „Khao Sangyod Muang Phatthalung“. Поради своето южно разположение Phatthalung има две климатични влияния — океанско и континентално. Континенталното влияние се проявява в характерния сух сезон, който се отличава с дълги часове дневна светлина.

5.2. Специфични характеристики на продукта

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ се отнася за неолоушен, кафяв и бланширан ориз, който се отглежда през дъждовния сезон в провинция Phatthalung и се отличава с естествен аромат. Характеризира се с червен околоплодник, мека консистенция при термична обработка и лек аромат.

Природните фактори оказват значително въздействие върху качеството, характеристиките и уникалността на ориза. Подпочвеният слой във Phatthalung притежава комбинирани качества за оттичане, задържане и преразпределение на водата, както и плодородни наноси. Phatthalung има две климатични влияния — океанско и континентално. Океанското влияние (Тайландския залив) се изразява в значителни валежи през дъждовния сезон и по-малки температурни разлики през другите сезони. По-специално низинното разположение на плодородната почва и климатът на Phatthalung допринасят за отличителните характеристики на тесните зърна на ориза „Khao Sangyod Muang Phatthalung“. Когато ориз от сорта Sangyod Phatthalung се отглежда в други провинции, характеристиките му ще са различни, например по-голяма дебелина и не толкова наситен червен цвят. Според местната традиция оризът се събира след фазата на зреене, което прави зърната по-червени, по-ароматни и по-меки при готвене, в сравнение с ориз от сорта Sangyod Phatthalung, отгледан другде.

Тези изключителни характеристики са постижими само при такива уникални геоморфологични условия, като тези в южната част на Тайланд, особено характера на почвите, качеството на водата, часовете на слънцегреене, малките температурни разлики и обилния дъждовен сезон.

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)*

Провинция Phatthalung е важен източник на ориз на Южен Тайланд от древни време. Нейните обширни равнини, подходящ климат и водно богатство я правят идеална за отглеждане на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“. Съществува легенда за равнината между планините KhaoHin Look Doan, която разказва, че посетителите ще видят свежата зеленина на безкрайни оризови поля в началото на земеделския сезон и същите оризови поля ще станат златни, когато наближи времето за събиране на реколтата през януари и февруари.

„Khao Sangyod Muang Phatthalung“ се отглежда в провинция Phatthalung от над сто години, но местните хора предпочитат да консумират ориз, който е по-структурен и твърд и с по-високо съдържание на амилоза, а не „Khao Sangyod Muang Phatthalung“, който омеква при готвене. Поради това традиционно „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ се пази за подарък за уважавани възрастни хора и се приготвя за специални личности, като гости от кралското семейство, както и за специални поводи, религиозни празници и традиционни фестивали. Тази традиция е създала репутацията на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“ като ориз за специални личности и поводи във Phatthalung.

Освен това природата в провинция Phatthalung има значително въздействие върху производството на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“. Особено низината на Phatthalung, която е създадена от наносите от наводненото езеро през дъждовния сезон, обогатяващи почвата с разнообразни хранителни вещества, означава, че мястото е подходящо за производството на „Khao Sangyod Muang Phatthalung“. Това позволява на ориза, отгледан в района да придобие особените си характеристики — тесни зърна и лек аромат.

Наред с естествените фактори от значение са и внимателният подбор на семената, грижливото отглеждане, процедурите при прибиране на реколтата и стандартизираният процес на производство. Процедурите и контролът допринасят за запазването на уникалните качества на ориза.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 ⁽¹⁾)

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

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета

(2016/C 188/09)

Европейската комисия е одобрила настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНО ИЗМЕНЕНИЕ

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾

„CRUDO DI CUNEO“

ЕС №: PDO-IT-02118 — 4.2.2016

ЗНП (X) ЗГУ () ХТСХ ()

1. Група заявител и законен интерес

Consorzio di Tutela della denominazione di origine protetta „Crudo di Cuneo“ [Консорциум за защита на защитеното наименование за произход „Crudo di Cuneo“]
Corso Dante Alighieri n. 51
C/o Unione Industriali della Provincia di Cuneo
12100 Cuneo
ITALIA

Consorzio di Tutela (консорциумът за защита) за защитеното наименование за произход „Crudo di Cuneo“ има право да подава заявление за изменение съгласно член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

2. Държава членка или трета държава

Италия

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

- Описание на продукта
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Друго [актуализация на нормативната уредба]

4. Вид на изменението/измененията

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

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

⁽²⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта

Измененията на следните две точки са свързани помежду си:

— В член 2, точка 2.2, последен параграф от продуктова спецификация следното изречение:

„Свинете трябва да са в състояние да достигат средно тегло на животно от 156 kg (живо тегло) плюс или минус 10 %.“

се изменя, както следва:

„Свинете трябва да са в състояние да достигат средно тегло на животно от 165 kg (живо тегло) плюс или минус 10 %.“

— В член 2, точка 2.6 от продуктова спецификация следното изискване:

„тегло (в крайно узряло състояние): 7—10 kg“

се изменя, както следва:

„тегло (в крайно узряло състояние): 8,5—12,00 kg“.

Изменението предвижда увеличаване на средното тегло на свинете и съответно на теглото на зрялата шунка. През последните години животновъдите са установили, че по време на клане свинете са по-тежки, отколкото преди 10 или 15 години. Генетичният подбор, въпреки че запазва присъщите качества на месото, използвано за производството на шунката, дава възможност за постигане на по-голямо тегло по време на клането, отколкото преди няколко години. При новите генотипове са се подобрили дневният прираст на жива маса и оползотворяването на фуража; те се хранят с по-балансиран и по-ефикасни дажби, които като цяло заедно с подобряването на хуманното отношение към животните дават възможност за по-голямо нарастване на теглото за същия период и за получаване на бутове с оптимално качество.

Следователно увеличаването на средното тегло на свинете по време на клане и съответно на теглото на зрялата шунка, което е предмет на изменението на продуктова спецификация, съчетава две цели – актуализиране на спецификацията, за да се адаптира към действителните условия на производство в стопанствата, и гарантиране на качеството на шунката със ЗНП „Crudo di Cuneo“, като се използват бутове на свине, които са достигнали оптимална зрелост.

Това изменение следва да се разглежда като „несъществено“ съгласно член 53, параграф 2, букви а) — д) от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Метод на производство

— В член 5, точка 5.5, етап на осоляване, следното изречение:

„Продължителността на етапа на осоляване не може да е по-кратка от две седмици.“

се изменя, както следва:

„Продължителността на етапа на осоляване не може да е по-кратка от 12 дни.“

Необходимостта от намаляване на минималната продължителност на периода на осоляване от 14 на 12 дни може да се обясни с научните изследвания и подобренията в техниките за консервиране и преработка на месото, в резултат на които може да се използва по-малко сол в сравнение с преди няколко години. Това води до съответно намаляване на времето, необходимо за етапа на осоляване. Особено за бутове, които са почистени и не особено тежки (12—13 kg), продължителността на етапа на осоляване трябва да се намали, за да се избегне поемането на твърде много сол от месото и производството на шунка, която не отговаря на настоящите хранителни изисквания на потребителите.

Това изменение следва да се разглежда като „несъществено“ съгласно член 53, параграф 2, букви а) — д) от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Друго — Актуализация на нормативната уредба

— Текстът на член 8

„Във връзка с прилагането на тази продуктова спецификация шунката със защитено наименование за произход „Crudo di Cuneo“ подлежи на проверки от упълномощен орган в съответствие с член 10 от Регламент (ЕО) № 510/2006.“

се изменя, както следва:

„Проверката на съответствието с продуктова спецификация се извършва съгласно разпоредбите на член 37 от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Органът, който отговаря за проверката на съответствието с продуктова спецификация, е ISTITUTO Nord Ovest qualità Soc. Coop. - Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 -12033 Moretta (CN), ITALIA“.

След влизането в сила на Регламент (ЕС) № 1151/2012 бе сметнато за целесъобразно да се актуализират препратките към правни норми в този член и да се включат подробности за контролния орган.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„CRUDO DI CUNEO“

ЕС №: PDO-IT-02118-4.2.2016

ЗНП (X) ЗГУ()

1. Наименование

„Crudo di Cuneo“

2. Държава членка или трета държава

Италия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

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

За производството на шунката „Crudo di Cuneo“ могат да се използват само пресни свински бутове от животни, които са родени, отгледани и заклани в определения район на производство.

Към момента на пускането ѝ за консумация шунката трябва да е преминала период на зреене от минимум 10 месеца след първоначалната обработка; тегло (в крайно узряло състояние): 8,5—12,00 kg; при рязане шунката е равномерно червена; консистенцията на нетлъстата външна част и на вътрешната част е мека, компактна и стегната; видимата мазнина от външната страна (покривната мазна част) е в бяло-жълт цвят, компактна, но не тлъста; аромат и вкус при рязане: благоуханен, узрял, мек; мазнината от вътрешната страна е бяла и е в малки количества между основните мускулни снопове; мирисът не е необичаен. При пробождане мазната част не трябва да мирише силно на гранясало, нито да мирише на мляко или риба или да има друг необичаен мирис. Химичният състав на нетлъстата част, изразен като процент от мускулната маса на двуглавия бедрен мускул, трябва да отговаря на следните минимални и максимални стойности: сол — между 4,5 и 6,9; водно съдържание — между 57 % и 63 %; протеолиза — между 22 и 31. Не се наблюдават аномалии от външната страна — кожата и костите трябва да бъдат цели, не трябва да се виждат следи от отлагания, нито прекалено размякване. Цвят при рязане — не трябва да има неравномерни части, петна, ивици.

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

Фуражи

Хранителната дажба се оформя така, че да се получи аналитичен състав, съобразен с нуждите на свинете по време на съответните три етапа — начален, междинен и на угояване:

1. НАЧАЛЕН ЕТАП (живо тегло до 30 kg)

Характеристики на дажбата:

- Суров протеин от 16 % до 22 %
- Дневна енергийна стойност от 3 230 до 3 900
- Лизин (g/kg) от 10 % до 16 %
- Сурови фибри от 3 % до 5 %

Дневна дажба (състав на дажбата, изразена в проценти от различните компоненти и прилагана в размер на 4 % от живото тегло)

- Царевича от 35 до 40
- Соя (извлечено брашно) от 16 до 20
- Пшеница от 12 до 15
- Ечемик от 13 до 17

- Соево масло от 1 до 3
- Трици от мека пшеница от 8 до 12
- Минерални и витаминни добавки от 3 до 5

По време на този етап е забранено да се използват спрей със свинска плазма, пресни и концентрирани млечни деривати и субпродукти.

2. МЕЖДИНЕН ЕТАП (живо тегло от 30 kg до 80 kg)

Характеристики на дажбата:

- Суров протеин от 15,50 % до 18 %
- Дневна енергийна стойност от 3 200 до 3 600
- Лизин (g/kg) от 7 % до 16 %
- Сурови фибри от 3,5 % до 5 %

Дневна дажба (състав на дажбата, изразена в проценти от различните компоненти и прилагана в размер на 3 % от живото тегло)

- Царевица от 45 до 49
- Соя (извлечено брашно) от 14 до 18
- Пшеница от 10 до 13
- Ечемик от 9 до 12
- Мазнини от 1,5 до 2
- Трици от мека пшеница от 10 до 14
- Минерални и витаминни добавки от 3 до 5

3. ЕТАП НА УГОЯВАНЕ (окончателно живо тегло от 80 kg до 165 kg)

Характеристики на дажбата:

- Суров протеин от 13,5 % до 17,5 %
- Дневна енергийна стойност от 3 100 до 3 400
- Лизин (g/kg) от 6 % до 9 %
- Сурови фибри от 3,5 % до 5,5 %

Дневна дажба (състав на дажбата, изразена в проценти от различните компоненти и прилагана в размер на 2,3 % от живото тегло)

- Царевица от 49 до 53
- Соя (извлечено брашно) от 12 до 16
- Пшеница от 9 до 12
- Ечемик от 8 до 11
- Мазнини от 1 до 1,5
- Трици от мека пшеница от 10 до 14
- Минерални и витаминни добавки от 3 до 5

По време на този етап е забранено да се използват: хранителни отпадъци; рибено масло след достигане на 40 kg живо тегло; парчета със съдържание на мазнини над 4 % и след надвишаване на 120 kg; бисквити, гризини, закуски от достигане на 60 kg живо тегло до клането; отпадъци от клането и животински брашна по принцип; оризови субпродукти.

Нуждите по време на етапа на употреба биха могли да претърпят промени в зависимост от растежа на свинете или вследствие на аномални климатични условия, дължащи се на необичайни летни жеги.

Суровините, използвани за храненето на животните, са с произход главно от района на производство на шунката „Crudo di Cuneo“, а голяма част от житните култури се произвеждат в стопанствата, където се отглеждат свинете.

Суровини

Породите и генотиповете на свинете, които се допускат за отглеждане с цел производство на шунката „Crudo di Cuneo“, са от традиционните породи свине италиански Large White и италиански Landrace, подобрени от Италианската родословна книга, или потомци на нерези от същите породи, потомци на нерези от породата италиански Duroc, подобрени от Италианската родословна книга, и потомци на нерези от други породи или на хибридни нерези, при условие че тези нерези са получени в резултат на схеми за селектиране или кръстоска, осъществени за цели, съпоставими с целите на Италианската родословна книга за отглеждане на тежки свине.

За производството на „Crudo di Cuneo“ не може да се използват замразени бутове. Не се допуска използването на месо от нерези и женски свине. Бутовете се изпращат за обработка, ако животните са заклани преди не по-малко от 24 часа и не повече от 120 часа.

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

За производството на ЗНП „Crudo di Cuneo“ се използват само пресни свински бутове от животни, които са родени и отгледани при спазване на високи норми на хуманно отношение. Тези норми са гарантирани, ако по време на отбиването, междинния етап и угодването свинете не са подложени на стрес от транспортиране и настаняване в нови помещения. Освен това отглеждането трябва да е такова, че в края на угодването да осигурява резултати, съответстващи на характеристиките на крайния продукт. В действителност „Crudo di Cuneo“ се характеризира с оптимално покритие с мазнина. Това са причините, поради които животните трябва да се раждат и да се отглеждат в района на производство.

Освен това, за да се спази необходимият период от време между клането и обработката на месото, както и поради факта, че транспортирането на дълги разстояния би могло да причини появата на натъртвания и образуването на хематоми и жилки, което би попречило на спазването на изискванията за обработката на бутотовете, клането също трябва да се осъществява в географския район на производство.

Обработката и зреенето на бутотовете са тясно свързани с човешкия фактор и природните условия в района на производство и поради това за производството на „Crudo di Cuneo“ е задължително извършването на тези операции да бъде ограничено до географския район на производство.

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

„Crudo di Cuneo“ може да се продава цяла, обезкостена и необезкостена, във вакуум опаковки, на дебели или тънки резени.

„Crudo di Cuneo“ трябва да се нарязва по такъв начин, че маркировката, поставена от производителя по време на производството, да се вижда върху кожата на всеки резен.

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

При пускането ѝ за консумация шунката със ЗНП „Crudo di Cuneo“ трябва да има характерната маркировка за гарантиране на произхода и идентифициране на продукта. Маркировката, която се състои от лого, се поставя с топъл печат върху двете широки страни на бута от производителите на шунката.

Върху опаковките на ЗНП „Crudo di Cuneo“ или върху поставените етикети или картончета, халки и ленти, свързани с продукта, с ясни печатни букви, които са незаличими и се отличават лесно от всички останали надписи върху тях, се отбелязват графичният символ на художественото изображение на специфичното и еднозначно лого, общностният знак съгласно член 12 от Регламент (ЕО) № 1151/2012 на Комисията и идентификационният номер, който се дава на всеки производител, включен в системата за контрол. Логото на ЗНП „Crudo di Cuneo“ се състои от двата най-важни елемента за разпознаването на продукта: стилизирана форма на шунка и триъгълник, или клин („cuneo“) — отражение на връзката с главния град на провинция Cuneo, чийто първоначален план е имал формата на клин.



4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на ЗНП „Crudo di Cuneo“ обхваща територията между Лигурските Алпи от прохода Cadibona до прохода Nava, Средиземноморските Алпи до масива на прохода Tenda и Котските Алпи. По този начин възвишенията оформят голям U-образен контур, в чиято граница се простира високопланинската равнина, пресичана от юг на север от реките Tanaro и Po и техните притоци. Този район обхваща провинция Cuneo и провинция Asti, както и следните общини от провинция Torino: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cercenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piossasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone, Vinovo. Благодарение на формиращите се бризове в този географски район са налице хомогенни нива на влажност — между 50 % и 70 %, и средни температури, които не са твърде ниски през зимата, нито твърде високи през лятото, а това създава условия за равномерно зреене на шунката „Crudo di Cuneo“ и определя характеристиките за нея стойности на протеолиза и ниско водно съдържание.

5. Връзка с географския район

От древни времена районът на производство на ЗНП „Crudo di Cuneo“ се свързва с историята на свиневъдството, обработката и зреенето на този продукт благодарение на специфичните почвено-климатични условия, които го отличават от останалите райони и придават на продукта типични качества, които крайният потребител лесно разпознава.

Водното съдържание на „Crudo di Cuneo“, свързано тясно със съдържанието на сол, се определя от влиянието на бризовете. Тези бризове, които се появяват от планините в географския район и духат в противоположни посоки сутринта и през нощта, определят ниската атмосферна влажност, подходяща за осигуряване на оптималното зреене на продукта, което се отразява в ниското водно съдържание, периода на зреене и стойността на протеолизата на „Crudo di Cuneo“. Съществува тясна връзка между околната среда и продукта, която се дължи също така на суровината; в действителност протеолизата на шунката се определя от характеристиките на суровината. Свинете от Cuneo се отглеждат на места, разположени на средна надморска височина 350 метра, където липсата на мъгли през зимата и жеги през лятото благоприятства отличното здраве. Освен от здравословния въздух и чистата вода бързото зреене на шунката се определя и от традиционната здравословна и биологична храна на базата на зърнени култури, произведени на място. Протеолизата е свързана с развитието на микроорганизми по повърхността — лекото осоляване, което извършват колбасарите, води до излизането на наличната в месото на бута влага на повърхността чрез капиллярно действие. По този начин върху немазната повърхност на шунката се създават микроклиматични условия за умерено увеличаване на влажността, благоприятстващо развитието на плесени и дрожди, които могат да разрушават протеиновата съставка в нетлъстата част, като освобождават пептидни фракции, способни да допринесат в значителна степен за вкуса и аромата на „Crudo di Cuneo“.

В течение на векове значителен принос за качеството на шунката със ЗНП и за нейната репутация и известност на пазара са дали хората, които с времето са успели да разработят специфични техники за обработка, предавани от поколение на поколение и достигнали до наши дни. Доказателство за това изящно умение се намира в произведението „Clupeo del gentiluomo“ на Guglielmino Prato, което още през 1618 г. описва подробно работата на колбасарите от региона Piemonte.

Консумацията на „Crudo di Cuneo“ е документирана исторически с множеството поръчки на благородници, манастири и абатства, намиращи се в този район. Именно нарастващото търсене на шунката се е отразило значително върху появата на множество преработватели.

Поради това производството на ЗНП „Crudo di Cuneo“ се дължи на комбинираното и съвместно действие на човешкия фактор и природните условия, които с течение на времето са повлияли на производството на продукта и са допринесли за качествените му характеристики.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

Министерството даде началото на националната процедура по предявяване на възражения с публикуването на заявлението за изменение относно ЗНП „Crudo di Cuneo“ в Официален вестник на Италианската република, бр. 265 от 13 ноември 2015 г.

Консолидираният текст на спецификацията на продукта е достъпен в интернет: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или:

като се посети началната страница на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it) и се щракне върху „Prodotti DOP IGP“ (в горната дясна част на екрана), след това върху „Prodotti DOP IGP STG“ (в лявата част на екрана) и накрая върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG