

Официален вестник

на Европейския съюз

С 64



Издание
на български език

Информация и известия

Година 60

28 февруари 2017 г.

Съдържание

II Съобщения

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

Европейска комисия

2017/C 64/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8263 — Sharp/Skytec UMC) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Информация

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

Съвет

2017/C 64/02	Известие на вниманието на лицата, които са обект на ограничителните мерки, предвидени в Решение 2012/642/ОВППС на Съвета и в Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета относно ограничителни мерки срещу Беларус	2
2017/C 64/03	Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета относно ограничителни мерки срещу Беларус	3

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

Европейска комисия

2017/С 64/04	Обменен курс на еврото	4
2017/С 64/05	Оттегляне на предложения на Комисията	5

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2017/С 64/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8361 — Qatar Airways/Alisarda/Meridiana) ⁽¹⁾	6
2017/С 64/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8257 — NN Group/Delta Lloyd) ⁽¹⁾	7

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2017/С 64/08	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	8
--------------	--	---

⁽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.8263 — Sharp/Skytec UMC)

(текст от значение за ЕИП)

(2017/C 64/01)

На 15 февруари 2017 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 32017M8263. 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

СЪВЕТ

**Известие на вниманието на лицата, които са обект на ограничителните мерки, предвидени
в Решение 2012/642/ОВППС на Съвета и в Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета относно
ограничителни мерки срещу Беларус**

(2017/С 64/02)

На вниманието на лицата и образуванията, изброени в приложението към Решение 2012/642/ОВППС на Съвета ⁽¹⁾, изменено с Решение (ОВППС) 2017/350 на Съвета ⁽²⁾, и в приложение I към Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета ⁽³⁾ относно ограничителни мерки срещу Беларус, се предоставя следната информация.

След като преразгледа списъка на лицата и образуванията, посочени в изброените по-горе приложения, Съветът на Европейския съюз реши, че ограничителните мерки, предвидени в Решение 2012/642/ОВППС и в Регламент (ЕО) № 765/2006, следва да продължат да се прилагат спрямо тези лица. Основанията за включването на тези лица в списъка са посочени в съответните графи в тези приложения.

На засегнатите лица се обръща внимание върху възможността да подадат заявление до компетентните органи на съответната(ите) държава(и) членка(и), посочени на уебсайтовете в приложение II към Регламент (ЕО) № 765/2006, за да получат разрешение да използват замразени средства за основни нужди или конкретни плащания (вж. член 3 от регламента).

Преди 31 декември 2017 г. засегнатите лица могат да отправят до Съвета искане, придружено от съпътстваща документация, за преразглеждане на решението за включването им в горепосочения списък, на следния адрес:

Съвет на Европейския съюз

Генерален секретариат

ГД С 1С

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Всички получени възражения ще бъдат взети предвид за целите на периодичния преглед на списъка на посочените лица и образувания от Съвета, в съответствие с член 8, параграф 2 от Решение 2012/642/ОВППС и член 8а, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 765/2006.

⁽¹⁾ ОВ L 285, 17.10.2012 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 50, 28.2.2017 г., стр. 81.

⁽³⁾ ОВ L 134, 20.5.2006 г., стр. 1.

Известие на вниманието на субектите на данни, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета относно ограничителни мерки срещу Беларус

(2017/C 64/03)

На вниманието на субектите на данни се предоставя следната информация в съответствие с член 12 от Регламент (ЕО) № 45/2001 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾:

Правното основание за тази обработка на данни е Регламент (ЕО) № 765/2006 на Съвета ⁽²⁾.

Контролиращият орган за процеса на обработка на данни е Съветът на Европейския съюз, който се представлява от генералния директор на ГД С „Външни работи, разширяване и гражданска защита“ на Генералния секретариат на Съвета, а отделът, на който е възложено да извърши обработката на данните, е Отдел 1 С към ГД С, с който можете да се свържете на адрес:

Съвет на Европейския съюз
Генерален секретариат
ГД С 1С
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Целта на обработката на данните е съставянето и актуализирането на списъка на лицата, спрямо които се прилагат ограничителните мерки, предвидени в Регламент (ЕО) № 765/2006.

Субектите на данни са физическите лица, които отговарят на критериите за включване в списъка, определени в посочения регламент.

Събраните лични данни включват данни, необходими за точната идентификация на съответното лице, изложението на мотивите и всички други данни, свързани с тях.

Събраните лични данни могат да се предоставят при необходимост на Европейската служба за външна дейност и на Комисията.

Без да се засягат ограниченията, предвидени в член 20, параграф 1, букви а) и г) от Регламент (ЕО) № 45/2001, на исканията за получаване на достъп, както и на тези за извършване на поправка или на възраженията, се дава отговор в съответствие с раздел 5 от Решение 2004/644/ЕО на Съвета ⁽³⁾.

Личните данни се съхраняват пет години след момента на заличаването на субекта на данните от списъка на лицата, спрямо които се прилага мярка за замразяване на активи, или след като срокът на мярката е изтекъл, или за периода на съдебния процес, в случай че е даден ход на съдебен процес.

Субектите на данни могат да сезират Европейския надзорен орган по защита на данните в съответствие с Регламент (ЕО) № 45/2001.

⁽¹⁾ ОВ L 8, 12.1.2001 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 134, 20.5.2006 г., стр. 1.

⁽³⁾ ОВ L 296, 21.9.2004 г., стр. 16.

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

27 февруари 2017 година

(2017/C 64/04)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	шатски долар	1,0587	CAD	канадски долар	1,3889
JPY	японска йена	118,87	HKD	хонконгски долар	8,2164
DKK	датска крона	7,4331	NZD	новозеландски долар	1,4701
GBP	лира стерлинг	0,85280	SGD	сингапурски долар	1,4878
SEK	шведска крона	9,5548	KRW	южнокорейски вон	1 200,05
CHF	швейцарски франк	1,0664	ZAR	южноафрикански ранд	13,7155
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,2756
NOK	норвежка крона	8,8383	HRK	хърватска куна	7,4280
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	14 147,30
CZK	чешка крона	27,021	MYR	малайзийски рингит	4,6990
HUF	унгарски форинт	307,69	PHP	филипинско песо	53,193
PLN	полска злота	4,3148	RUB	руска рубла	61,1026
RON	румънска лея	4,5129	THB	тайландски бат	36,901
TRY	турска лира	3,8100	BRL	бразилски реал	3,2916
AUD	австралийски долар	1,3796	MXN	мексиканско песо	20,9539
			INR	индийска рупия	70,6120

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

ОТТЕГЛЯНЕ НА ПРЕДЛОЖЕНИЯ НА КОМИСИЯТА

(2017/С 64/05)

Списък на оттеглените предложения

Документ	Междуетноститутуционална процедура	Наименование
Икономически и финансови въпроси, данъчно облагане и митнически съюз		
COM/2011/0121	2011/0058/CNS	Предложение за Директива на Съвета относно обща консолидирана основа за облагане с корпоративен данък (ОКООКД)

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8361 — Qatar Airways/Alisarda/Meridiana)

(текст от значение за ЕИП)

(2017/C 64/06)

1. На 21 февруари 2017 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета⁽¹⁾, чрез която предприятия Qatar Airways Q.C.S.C. (Qatar Airways, Катар) и Alisarda S.p.A. (Alisarda, Италия) придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията съвместен контрол над новосъздадено холдингово дружество (HoldCo), в което Alisarda ще внесе целия дялов капитал на предприятието Meridiana fly S.p.A. (Meridiana, Италия), посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Qatar Airways: авиокомпания, предлагаща пълен набор от услуги, която осъществява редовни международни пътнически и товарни въздухоплавателни услуги от своя център на летище Hamad International Airport в Доха, Катар. Qatar Airways е член на обединението oneworld и предлага също и някои съпътстващи услуги, включително услуги по поддържане на въздухоплавателни средства и наземни услуги, предимно в Доха;
- за предприятие Alisarda: холдингово дружество, което предлага редовен и чартърен въздушен пътнически транспорт, организиране на туристически пътувания, техническо обслужване на въздухоплавателни средства и услуги по управление на летища, включително чрез своите дъщерни дружества, в това число и Meridiana;
- за предприятие Meridiana: авиокомпания, която извършва редовни и чартърни превози на пътници и товарни полети до дестинации главно в Европа и Северна Африка, както и някои дестинации в Северна и Южна Америка и Азия. Meridiana има следните дъщерни дружества: i) Air Italy Holding S.r.l. и Air Italy S.p.A., които не осъществяват полети (редовни или чартърни), а предоставят на Meridiana въздухоплавателни средства при условията на мокър лизинг; ii) Meridiana Maintenance S.p.A., доставчик на услуги за техническо обслужване на въздухоплавателни средства на летище Олбия (Италия) за Meridiana и трети страни; и iii) Wokita S.r.l., туроператор със седалище в Олбия, който предлага туристически пакети за Сардиния и други дестинации в Италия (но не и другаде) и функционира като туристически агент за продажба на самолетни билети.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

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

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисията по факса (+32 22964301), по електронната поща на адрес COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu или по пощата с позоваване на M.8361 — Qatar Airways/Alisarda/Meridiana на следния адрес:

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

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

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.8257 — NN Group/Delta Lloyd)****(текст от значение за ЕИП)**

(2017/C 64/07)

1. На 22 февруари 2017 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация съгласно член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾ чрез която предприятие NN Group N.V. (Нидерландия) придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие Delta Lloyd N.V. (Нидерландия) посредством публичен търг.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие NN Group N.V.: предоставя животозастраховане и общо застраховане, пенсионни продукти, банкиране и услуги по управление на активи на частни лица и предприятия, в редица европейски пазари и извън Европа;
- за предприятие Delta Lloyd: предоставя животозастраховане, общо застраховане и продава здравни застрахователни полици, предоставя пенсионни продукти, банкиране и услуги по управление на активи на частни лица и предприятия в Нидерландия и Белгия.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че операцията, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

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

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Забележки могат да се изпращат до Комисия по факс (номер: +32 22964301), по електронна поща на адрес: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, или по пощата, с позоваване на M.8257 — NN Group/Delta Lloyd, 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“).

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2017/C 64/08)

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⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

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

„EMMENTAL DE SAVOIE“

ЕС №: PGI-FR-02096 — 25.11.2015

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Група заявител и законен интерес

Име: Savoïcime
Адрес: Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy Cedex 9
FRANCE

Тел. +33 450881848
Факс +33 450881833
Електронна поща: savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

Групата се състои от млекопроизводители, преработватели и майстори по зрееенето и поради това има право да иска изменения на продуктовата спецификация.

2. Държава членка или трета държава

Франция

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

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☒ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☒ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☒ Други: актуализиране на данните на групата заявител и организма за контрол

4. Вид на изменението/измененията

- ☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

5. Изменение/изменения

Изменения в описанието на продукта

Този раздел е реорганизиран и допълнен със следните елементи, за да се спазят традиционните характеристики на продукта:

- задължение за използване на сурово мляко: общоприетата практика на операторите трябва да бъде кодифицирана. В действащата понастоящем продуктова спецификация обработката на млякото не е уточнена,
- съдържанието на мазнини вече се определя като процент от теглото на завършения продукт (28 %), а не от сухото вещество (45 % в действащата спецификация): това уточнение е в съответствие с националните разпоредби и улеснява информирането на потребителите,
- въвежда се минимално съдържание на сух екстракт (62 %) и максимално съдържание на сол (0,4 g/100 g), което трябва да се спазва при производството на сиренето,
- уточнено е измерването на височината на питите с цел по-лесен контрол. „Височината на питата варира от 14 cm (минимална вертикална височина чрез проекция отделена от страничната стена) до 32 cm (максимална вертикална височина в най-високата точка)“. вместо „Височината на питата варира между 25 и 30 cm“,
- органолептични характеристики: уточнени са характеристиките на сиренината, за да се допълни действащата спецификация. Минималният размер на шуплите е изменен от размер на голяма череша на размер на малка череша. Групата заявител актуализира този размер, за да се подsigури съответствие с използваните ферменти и продължителността на зреене в затоплена изба,
- в спецификацията са въведени нови начини на предлагане на пазара: под формата на плочка, резен, парче пита, настъргано или на кубчета. Групата заявител желае да позволи на операторите да се адаптират към новите начини за използване на сиренето в кухнята при спазване на практиките за продажба, позволяващи запазване на специфичните характеристики на продукта.

Изменения във връзка с географския район

При разглеждане на измененията в продуктова спецификация на ЗГУ „Emmental de Savoie“ се оказва, че административната граница на два департамента в Савоя, е неточна.

Географският район се изменя, за да обхваща действителния район на производство, невключващ общините високо в планината, в които традициите на производство на „Emmental de Savoie“ са изчезнали:

- ограничаване на географския район до зоната на събиране и преработване на млякото, предназначено за производство на „Emmental de Savoie“. Тази промяна помага за засилване на връзката на продукта с неговата територия и за ограничаване на географския район до подпланинските общини, в които климатичните условия благоприятстват растежа на трева и зърнени култури и позволяват регулярно производство на мляко,
- изключване на община Saint Germain de Joux, департамент Ain (която е извън границите на района и не е в съседство с него), в която вече не се извършва производство,
- включване на 24 общини от департамент Ain и 5 общини от департамент Isère. Дейността на групите производители, подали първото заявление за признаване на ЗГУ през декември 1993 г., е ограничена в департаментите Savoie и Haute-Savoie. Поради това районът на производство на мляко и зреене на сиренето в действащата спецификация включва само тези два департамента, а за производството на мляко — и три общини, разположени от другата страна на Рона в департамент Ain, които доставят млякото си на фабрика за производство на „Emmental de Savoie“. Естествената среда и практиките на производство обаче налагат по-подходящо определяне на границите и включване на общини в непосредствена близост до савойските департаменти. С цел изясняване на действителните граници на производство в географския район са включени общините, ограничени на запад от първите възвишения на масива Jura, които се характеризират с плодородни почви, разположени предимно върху наноси от кватерна, и с полуконтинентален климат с океанско влияние, позволяващ изобилно производство

на качествени фуражи. В исторически план практиките на събиране на млякото в добавените общини също са насочени към района на производство и зреене на сиренето, определен в действащата спецификация. Млякото от тези общини, което от дълги години се превозва към фабриките за сирене в района на производство, понастоящем е отделено от млякото, от което се произвежда „Emmental de Savoie“. Изменението на продуктова спецификация ще позволи използването му за производство на „Emmental de Savoie“.

Предложеният географски район на ЗГУ „Emmental de Savoie“ обхваща 501 общини вместо 603 в действащата спецификация.

Изменения на доказателствата за произход на продукта от определения географски район

Задълженията на операторите за деклариране са уточнени с цел по-добро регламентиране на регистрирането на данните за проверка. Освен това е създадена система за проследяване, за да се улесни проследяването на продукта (водене на регистри, уточнения на елементите за идентификация на сирената).

Добавено е задължение за годишна декларация на всеки млекопроизводител, съдържаща всички елементи, необходими за улесняване на контрола. Добавено е също задължение за деклариране на производството на несъответстващи на изискванията хранителни вещества, предназначени за животни извън млечното стадо, за да се позволи контролирането им.

За да се гарантира проследяване на равнище сектор, декларациите за производство на цеховете за преработване и зреене се предават месечно.

Изразът „- чрез проверка на казеиновите печати“ е заменен от абзац, посветен на идентификационната маркировка. Това позволява на групата заявител да я адаптира към технологичните промени. Разпространението на идентификационна маркировка вече не се извършва от SIGF, а от групата заявител, която предоставя на всеки оператор поискания брой маркировки.

Уточнена е процедурата за декласификация (класификация в по-ниска категория) на несъответстващите на изискванията сирена: декласификацията се вписва още на същия ден в регистър заедно с броя декласифицирани сирена и техния номер на партида или пореден номер на идентификационната маркировка.

Списъкът с необходими проверки е премахнат, тъй като те са част от плана за контрол.

Акредитацията на цеховете за производство или зреене се припокрива със задължението в националното законодателство за лицензиране на всеки оператор от сектора (от цехове за зреене, но също от цехове за производство, както и млекопроизводители).

Изменения по отношение на метода на производство

Състав на стадото по отношение на породите:

В действащата спецификация няма разпоредби по отношение на породите в стадото. За да се засили присъствието на млечни крави от породите Abondance, Montbéliarde и Tarentaise, които се използват най-често в географския район и чието мляко се използва по традиция за производството на „Emmental de Savoie“ и оказва въздействие върху качеството на крайния продукт, в изменената спецификация се изисква всяко сирене да бъде произведено от мляко, поне 75 % от което произлиза от тези породи. Освен това във всяко стопанство пропорцията на местните породи в стадото може само да се увеличава, за да не изложи на риск снабдяването в мляко на производителите на сирене. Запазването на традицията за отглеждане на породите Abondance, Montbéliarde и Tarentaise е оправдано, тъй като това са местни породи, отглеждани отдавна в региона на Савоя и доказали способността си за приспособяване към физическите и климатичните ограничения на средата: морфологична пригоденост за паша по наклонени пасища, издръжливост на топлина, способност за усвояване на пашата през летния сезон и на сухи фуражи през зимата.

Хранене на животните:

В съответствие с Регламент (ЕО) № 1106/96 действащата спецификация не съдържа конкретни разпоредби по отношение на храненето на животните:

- добавени са списъкът на разрешените фуражи и условията за тяхното съхранение и/или разпределение, като се имат предвид възможностите на географския район и с цел регулиране на приема на хранителни вещества,
- определен е минимален дял на грубия зелен фураж: „Основаното на груб зелен фураж хранене е задължително в продължение на минимум 150 дни в годината — последователни или не, като се равнява на поне 50 % от основната дажба.“ Тази разпоредба е оправдана от факта, че позволява оптимално използване на местните пасища, чиято флора е характерна за алпийските зони. Чрез разпоредбата се подобрява също така връзката на продукта с географския му произход,

На операторите, подали възражение във връзка с тази разпоредба в рамките на националния период за подаване на възражения и отговарящи на условията на член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, е предоставен преходен период, който изтича на 31 декември 2017 г.,

- 100 % от грубия фураж, даван на кравите в период на лактация (трева, сено, отава, зелена царевича, сорго, слама, междинни култури), произлиза от географския район. Производството на допълващи фуражи в географския район не всяка година е достатъчно. Поради тази причина използването на изсушени фуражи, царевични кочани, царевична ярма и фуражно цвекло, които могат да са с произход извън географския район, са ограничени до 4 kg сухо вещество на крава в период на лактация средно на ден за годината. Тези разпоредби са оправдани поради факта, че благодарение на състава на почвите и количеството валежи, географският район се отличава с благоприятни условия за развитие на качествени треви. Ливадите — както предназначени за паша, така и предназначени за косене, притежават богата и разнообразна флора, характерна за района на Алпите, а това насърчава операторите да оползотворяват тези ресурси. С ограничението на допълващите фуражи с произход извън географския район се гарантира, че по-голямата част от сухото вещество в годишната дажба на всяка млекодайна крава произхожда от определения географски район. По този начин се подобрява връзката на продукта с географския му произход,
- хранене на другите стада в стопанството: когато в стопанството се отглеждат и други животни, несвързани с производството на „Emmental de Savoie“ и със свое собствено специфично хранене, разпоредбите помагат за гарантиране на разделянето на фуражите и животните,
- генетично модифицирани организми: забранени за животните, чието мляко е предназначено за производство на „Emmental de Savoie“. Тази разпоредба е въведена, за да се спазват възможно най-точно характеристиките на фуражите.

Събиране на млякото:

- от изменената спецификация се премахват препратките към санитарните разпоредби, прилагани за животните, тъй като те са част от общата нормативна уредба,
- за да се получат млека с възможно най-еднороден състав, в изменената спецификация се въвежда задължението за поне едно доене на ден,
- уточнена е честотата на доене: млякото се доставя или събира поне веднъж дневно. Тази разпоредба е свързана с необходимостта от работа със сурово мляко. Температурата на съхранение на млякото в стопанството е уточнена, за да се допълни действащата спецификация, която не посочва този параметър: в млекодобивното стопанство млякото не трябва да бъде съхранявано при повече от 8 °C.

Разпоредби по отношение на цеховете за преработка:

За да се подобри ефективността на проверките за проследимост, в спецификацията се въвежда задължението за преработвателните цехове да приемат само млека, които отговарят на всички условия за производството. Въпреки това, когато цехът се намира в завод, задълженията за разделяне на млеката при събирането са описани, както и разделянето на пътищата им при движението на млеката в цеха.

Разрешени технологични и хранителни добавки:

Действащата спецификация е допълнена със списък (сирише от неотбито теле, сол, ферменти, калиев хлорид).

Съхраняване на млякото във фабриката за сирене:

Введена е максимална продължителност на съхранение на млеката във фабриката за сирене преди добавянето на мая за сирене.

Във фабриката за сирене млякото може да се съхранява при максимум 4 °C в продължение на максимум 48 часа преди добавяне на мая за сирене или между 4 °C и 8 °C в продължение на не повече от 36 часа преди добавяне на мая за сирене.

Тези срокове позволяват използване на суровото мляко без нарушаване на естествената му флора.

Обработка на млякото:

Действащата спецификация е допълнена с по-ясно и пълно описание на възможните физически обработки на млякото.

Понастоящем спецификацията включва само „Забрана за всякаква термична обработка, водеща до разрушаване на алкалната фосфатаза“. В изменената спецификация се добавя задължението за работа със сурово мляко, но се посочват забранените операции, като например пастеризацията и стерилизацията, които водят до разрушаване на алкалната фосфатаза. Забранява се също така всяка друга операция, която може да наруши естествената флора на млякото и въздействието ѝ върху крайния продукт, както и оборудването, необходими за извършване на забранените операции.

В изменената спецификация се посочва, че операциите по обезмасляване и добавяне на калциев хлорид са разрешени. Те не са забранени в действащата спецификация.

Производство:

- закуска: в действащата спецификация се изисква добавяне на мезофилни ферменти, последвано от узряване и добавяне на термофилни ферменти. За да бъдат взети предвид всички практики и за да отпаде дължимото на знанията и уменията на всеки производител на сирене, текстът е опростен (узряване на млякото по избор, премахване на точния списък с видове мая, свободна последователност на операциите). Опростеният текст улеснява и контролните проверки,
- подсирване: продължителността и температурата на подсирване са премахнати, тъй като целевите стойности варират в зависимост от качествата на млеката и ферментите и зависят от знанията и уменията на съответния производител. Фиксираното общо времетраене на коагулацията (30 минути) е заменено от диапазон между 25 и 40 минути, за да се вземат предвид колебанията в състава на млякото и ферментите. Фиксираната температура на млякото (32 °C) е заменена от диапазон между 31 и 34 °C, който е по-лесен за постигане и без влияние върху характеристиките на крайния продукт,
- отстраняване на суроватката: Уточнен е размерът на зърната след раздробяване — между размера на оризово и царевично зърно — за да може производителите да имат конкретни ориентири при извършване на тази операция,
- загряване и разбъркване: Фиксираната температура от 53 °C е заменена от по-реалистичен диапазон между 51 °C и 55 °C. Премахната е продължителността на загряване. Продължителността на загряване и разбъркване не е константна, тя трябва да доведе до „достатъчно“ отцеждане. Само производителят на сирене може да определи оптималното времетраене въз основа на характеристиките на зърната сиренина във всяка вана,
- забрана на отстраняването на лактозата: тази забрана позволява действието на естествената флора за подкиселяване на сиренето,
- поставяне в калъпи: уточнено е, че на този етап се поставя идентификационната маркировка,
- пресоване и подкиселяване: посочва се минималната продължителност на пресоването. Понятието за температура е заменено от контрол на киселинността на серума, който се отцежда от сиренето два часа след началото на поставянето в калъп. Тази разпоредба позволява на производителя на сирене да гарантира добро начало на подкиселяването,
- поставяне в саламура: процедурата е уточнена и е премахната ориентировъчната продължителност на престояване в саламура, тъй като се смята, че е без значение. На мястото на тази разпоредба се въвежда изискване за съдържанието на сол в крайния продукт в края на зреенето (максимум 0,4 g/100 g). Освен това с цел контролиране на ферментацията е уточнено, че осоляване не се извършва във ваната по време на производството. За да се запази качеството на сиренето е въведено задължение за изстудяване на сирената преди поставянето им в саламура, като изстудяването се извършва не по-рано от един ден след поставянето в калъпи.

Съхраняване на питите на студено преди зреенето:

Уточнени са параметрите, свързани с този факултативен етап (минимална температура, максимална продължителност), за да се допълни действащата спецификация и да се избегне евентуално влошаване на качеството на крайния продукт в резултат от този етап. След това сиренето се оставя да узрее в съответствие с разпоредбите на продуктовата спецификация.

Зреене:

- условията на зреене в действащата спецификация са уточнени (температура и влажност на избите, продължителност на отделните етапи на зреене, забрана на пластмасовото фолио и противоглесенните средства),
- забраната за използване на пластмасово фолио и противогъбични средства е добавена, за да се гарантира традиционното образуване на кора,
- добавени са проценти на влажност, адаптирани към различните етапи на зреене,
- добавено е задължение за последен етап на съхранение в студена изба при максимум 12 °C в съответствие с традиционната технология,
- периодът на зреене е удължен до 75 дни (вместо 8 седмици). Това изменение позволява засилване на характера на сиренето.

Изменения по отношение на връзката с географския район

Този раздел е допълнен предвид задължението за използване на местните млекодайки породи и на произведени в района фуражи. Измененията засягат и задължението за използване на сурово мляко.

Освен това разделът е реорганизиран, за да се изтъкнат особеностите на географския район, особеностите на продукта и причинно-следствената връзка между тях. Реорганизацията не изменя връзката с произхода, която се основава на характерното качество.

Изменения в етикетирането

Уточнени са задълженията за етикетиране, за да се предостави ясна информация на потребителя и за да се гарантира проследяването на продукта:

- наименованието „Emmental de Savoie“,
- името и адреса на производителя, майстора сиренар или опаковчика,
- наименованието на сертифициращия орган,
- споменаване на географския произход върху повърхността или страничната стена на питата.

Други изменения

Заявител:

В резултат от промените в организацията на местния сектор за млекопроизводство операторите създават групата SAVOICIME като група заявител.

Информация относно инспекционния орган:

В съответствие с действащите инструкции на национално равнище, целящи да хармонизират изготвянето на продуктите спецификации, името и адресът на органа, отговарящ за сертифицирането, се заличават. В този раздел вече са поместени координатите на компетентните органи за упражняване на контрол на територията на Франция: Национален институт по произхода и качеството (INAO) и Генералната дирекция по конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (DGCCRF). Наименованието и координатите на сертифициращия орган са на разположение на интернет страницата на INAO и в базата данни на Европейската комисия.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„EMMENTAL DE SAVOIE“

EC №: PGI-FR-02096 — 25.11.2015

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Emmental de Savoie“

2. Държава членка или трета държава

Франция

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

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

„Emmental de Savoie“ е сирене от групата на сирената с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност, получено от сурово краве мляко.

То е под формата на пита с правилна форма с диаметър между 72 и 80 cm. Питата е повече или по-малко издута без вдлъбнатини. Височината на питата варира от 14 cm (минимална вертикална височина чрез проекция отделена от страничната стена) до 32 cm (максимална вертикална височина в най-високата точка). Минималното тегло на узрялата пита е 60 kg.

Съдържанието на мазнини е минимум 28 % от крайния продукт. Общият процент сух екстракт е минимум 62 % от сирене без кора на 75 дни.

Максималното съдържание на сол е 0,4 гр. на 100 гр. сирене.

Кората е с жълто-кафяв до жълт цвят, без петна или дефекти. Шуплите във вътрешността (наричани също „очи“) са с правилна форма, добре отделени една от друга и равномерно разпределени. Размерът им варира от размера на малка череша до размера на орех.

„Emmental de Savoie“ има ясно изразен вкус с плодови нотки. Вътрешността е с хомогенен цвят, твърда и гъвкава.

„Emmental de Savoie“ се продава под формата на:

- кръгла пита или парче пита;
- нарязано или в предварително пакетирани потребителски опаковки: под формата на плочка, резен, парче пита, настъргано или на кубчета.

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

Разрешени са следните видове фуражи:

- груби фуражи (трева, сено, отава, зелена царевича, сорго, слама, междинни култури),
- царевични кочани и царевична ярма — само през периода от 15 октомври до 15 май,
- изсушени фуражи, изсушена люцерна, изсушена пулпа на цвекло, фуражно цвекло, които трябва да са чисти и здрави,
- следните допълващи фуражи и добавки:
 - зърнени култури и техните производни (трици, паспал, брашно, изсушени каши),
 - зърна и кюспе от маслодайни и протеинови култури,
 - странични продукти: протеинов концентрат от люцерна, непротеинов азот (остатъци от производството на нишесте или скорбяла или мая), урея < 3 % в допълващите фуражи,
 - меласа и растително масло, минерали, витамини, олигоелементи и естествени растителни екстракти.

За кравите в период на лактация:

- 100 % от грубия фураж е с произход от географския район,
- изсушените фуражи, царевичните кочани, царевичната ярма и фуражното цвекло, които не са произведени в географския район, са ограничени до 4 kg сухо вещество на крава в период на лактация средно на ден за годината.

Тези ограничения позволяват да се гарантира, че по-голямата част от сухото вещество, поглъщано от млекодайните крави, произхожда от определения географски район. По този начин се подобрява връзката на продукта с географския му произход.

При преработвателите събраното мляко, предназначено за производство на „Emmental de Savoie“, идва от стадо млечни крави, в което минимум 75 % от животните са от породите Abondance, Montbéliarde или Tarentaise.

Запазването на традицията за отглеждане на породите Abondance, Montbéliarde и Tarentaise е оправдано, тъй като те са доказали способността си за приспособяване към физическите и климатичните ограничения на средата: морфологична пригоденост за паша по наклонени пасища, издръжливост на топлина, способност за усвояване на пашата през летния сезон и на сухи фуражи през зимата.

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

Дейностите по производство и събиране на мляко, преработка и зреене се извършват в географския район.

Производството на мляко, предназначено за производството на „Emmental de Savoie“, в географския район, е обосновано от значимостта на неговия фуражен ресурс, който се оползотворява при производството на сирена.

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

—

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

Етикетироването на сирената със защитено географско указание „Emmental de Savoie“ трябва да спазва следните правила:

- наименованието „Emmental de Savoie“ фигурира върху всички опаковки,
- производителят или майсторът сиренар или опаковчикът трябва да поставят своето име и адрес,

- посочено е наименованието на сертифициращия орган,
- географският произход е указан върху повърхността или страничната стена на питата (освен при опаковки, съдържащи настъргано сирене или сирене на кубчета).

4. Кратко определение на географския район

Географският район на „Emmental de Savoie“ включва следните общини:

Департамент Haute-Savoie:

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet (Le), Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Clusaz (La), Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entremont, Entrevernes, Épagny, Etaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Francens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand (Le), Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud (Le), Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marls, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières (Les), Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières (Le), Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir (Le), Reyvroz, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

Департамент Savoie:

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnieux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La), Châteaufort, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjux, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette (La), Cruet, Curienne, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Échelles (Les), École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épière, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giettaz (La), Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, Montcel (Le), Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chabotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénésol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

Департамент Ain:

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Polliu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Департамент Isère:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

От гледна точка на релефа и геоложкото си развитие, географският район на „Emmental de Savoie“ е доста разнообразен. Релефът е с надморска височина предимно между 200 и 1 500 м., като някои върхове достигат до 2 200 м. Това е предпланински район, който не стига до високата планина.

Почвите на географския район са разположени предимно върху наноси от кватернера и моласови седименти от терциера. Като цяло почвите са дълбоки и с добро отводняване и позволяват отглеждането на зърнени култури като царевицата.

Характерно за района е, че средното годишно количество на валежите е над 900 mm. Това количество рядко надхвърля 2 000 mm на година, с изключение на най-високите върхове. Като цяло този район получава повече валежи от средното за страната (900 mm). Този факт, съчетан с богатството на почвите, благоприятства добър растеж на посевите.

Поради състава на почвите и валежите, географският район се отличава с благоприятни условия за развитие на качествени треви. Ливадите — както предназначения за паша, така и предназначения за косене, притежават богата и разнообразна флора, характерна за района на Алпите.

„Emmental de Savoie“ е част от историята на сирената с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност и развитието му е тясно свързано с развитието на мандрите за сирене. Само последните, събиращи големи количества мляко, са могли рано да започнат да произвеждат „Emmental de Savoie“.

Това сирене е високо ценено, тъй като се намира през цялата година. На това се дължи и изобилието му в сравнение с другите сирена. До 1980 г. то е основното сирене, произвеждано в Савоа. Това е така още през 1955 г., както обяснява H. Tournet (Les fromages savoyards, във La France à table, Savoie № 57, 80 стр.): „Сиренето ементал — вид грюер, произвеждан единствено в този регион — е разпространено в долините и предпланинските райони“.

Възходът на „Emmental de Savoie“ е пряко свързан и с развитието на машината за доене и овладяването на съхраняването на студено и заквасването с естествени ферменти.

Географският район на „Emmental de Savoie“ обхваща предалпийската зона, в която днес се намират както производители на мляко така и мандрите за производство на сирене. Големите северноалпийски масиви не влизат в числото на стопанствата, предоставящи своето мляко за производство на „Emmental de Savoie“, тъй като те са исторически свързани с други видове сирене.

Производството на мляко специално за приготвянето на „Emmental de Savoie“ днес все още се основава на използването на голямото количество трева в географския район, но също така и на поддържането на традицията за отглеждане на местните породи: Abondance, Montbéliarde и Tarentaise. Тези породи са доказали способността си за адаптиране към физическите и климатичните ограничения на средата: морфологична пригоденост за паша по наклонени пасища, издръжливост на топлина, способност за усвояване на пашата през летния сезон и на сухи фуражи през зимата. Млекодайните крави се хранят с фуражи и зърнени култури, произведени предимно в географския район.

Специфични характеристики на продукта

„Emmental de Savoie“ е сирене с пресована и подложена на топлинна обработка вътрешност, получено от сурово краве мляко.

То е под формата на пита с правилна форма с диаметър между 72 и 80 cm. Минималното тегло на узрялата пита е 60 kg.

Кората е жълто-кафяв до жълт цвят.

„Emmental de Savoie“ е с твърда и гъвкава вътрешност с правилни и равномерно разпределени в питата шупли с размер от малка череша до орех, наричани „очи“. Вкусът му е ясно изразен и с плодови нотки.

Причинно-следствена връзка

Връзката на „Emmental de Savoie“ с неговия произход се основава върху характерното му качество.

„Emmental de Savoie“ се произвежда единствено от сурово мляко, като по този начин най-добре се изразяват специфичните особености на млякото и на територията като цяло. Това взаимодействие се осъществява преди всичко чрез храненето на млекодайните крави, чиито груби фуражи се произвеждат единствено в географския район на ЗГУ.

При отглеждането на стадата се отдава предпочитание на изключително разнообразните местни фуражни ресурси. Производството на мляко в географския район позволява не само оптимално използване на тревния ресурс, като се запазва начинът, по който той е използван в миналото, но и използване на млякото от традиционните породи. Това мляко, което се произвежда в големи количества благодарение на специален хранителен режим, е по-подходящо за производството от млякото от други породи, отглеждани при същите условия, защото полученият след добавяне на сирене гел е по-плътен и добивът на сирене е по-висок.

Производствените практики са позволили да се подбере необходимата за производството флора. Изследванията, провеждани от 2000 г. насам, позволява на групата заявител да предоставя на операторите данни за характерните за производството на „Emmental de Savoie“ видове ферменти. Една от характеристиките на „Emmental de Savoie“ е свързана с високото равнище на протеолиза. Тази важна хидролиза може да се дължи едновременно на протеиназната активност, на естествената флора на суровото мляко, на естествените закваски и на топлолюбивите лактобацили, които се използват систематично. Пептидният профил на „Emmental de Savoie“ всъщност е различен от профила на термизирания френски ементал.

Тази особеност позволява по-конкретно получаването на гъвкава вътрешност с ясно изразен вкус с плодови нотки под твърдата кора.

Контролираният процес на зреене в затоплена изба в продължение на 21 дни води до образуване на характерни шупли в „Emmental de Savoie“, които се дължат на овладяното освобождаване на пропионова киселина.

„Emmental de Savoie“ е тясно свързан с развитието на мандрите за сирене в географския район, на което се дължи и характерния за сиренето голям размер.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement

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



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG