II

(Незаконодателни актове)

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 1207/2013 НА КОМИСИЯТА

от 22 ноември 2013 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания [Fourme d'Ambert (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията проучи заявлението на Франция за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното наименование за произход „Fourme d'Ambert", регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1263/96 на Комисията ([2]).

(2) Целта на заявлението е да бъде изменена спецификацията, като се въведат уточнения по отношение на доказателството за произход, метода на производство, етикетирането, националните изисквания и координатите на официалните органи, отговарящи за контрола на наименованието за произход.

(3) Комисията проучи въпросното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като изменението е несъществено по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, Комисията може да го одобри, без да прибягва до процедурата, установена в членове 50—52 от посочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Fourme d'Ambert" се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, в който се посочват основните елементи на спецификацията, е поместен в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 22 ноември 2013 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Dacian CIOLOȘ
Член на Комисията

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 163, 2.7.1996 г., стр. 19.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобрява се следното изменение в спецификацията на защитеното наименование за произход „Fourme d'Ambert“:

1. **Рубрика IV.2. „Описание на продукта“**

— Описанието на продукта се допълва със следното органолептично описание: „Сиренето „Fourme d'Ambert“ има еластична и мазна структура. То има фин и уханен млечен вкус, който се усилва от съчетанието на нюанси, получени в резултат на действието на щамове на *Penicillium roqueforti*, типичен плодов вкус. Допускат се солена нотка и лека горчивина.“ Това описание е полезно за органолептичното изследване на продукта в рамките на контрола.

— Уточнява се, че „Разфасоването на „Fourme d'Ambert“ е разрешено, ако не променя характера на структурата му“. Като се имат предвид непрекъснатите промени в начините на консумация на сирената, с тази разпоредба се установява рамка с цел предотвратяване на отклонения по отношение на видовете разфасоване.

2. **Рубрика IV.4. „Доказателство за произход“**

2.1. *Подрубрика IV.4.1 „Елементи във връзка с декларирането“*

— Уточнява се, че „Декларацията за идентификация се изготвя по образец, утвърден от директора на Националния институт за произход и качество (Institut national de l'origine et de la qualité)“. Подробно са описани съдържанието и начините за предаване на декларациите, необходими за познаване и проследяване на продуктите, за съответните оператори от всяка категория. Тези изменения са свързани с реформата на системата за контрол на наименованията за произход, въведена с указ № 2006-1547 от 7 декември 2006 г. относно повишаването на стойността на продуктите на селското и горското стопанство, хранителните и морските продукти (loi d'ordonnance № 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer).

2.2. *Подрубрика IV.4.2 „Регистри“*

— Списъкът на вписванията, които трябва да извършват операторите, е допълнен с цел да се улесни контролът на определените в спецификацията условия на производство.

2.3. *Подрубрика IV.4.3 „Контрол на продукта“*

— Уточнени са етапът, на който се извършва органолептичното изследване на продукта, и методът на вземане на проби. Впоследствие тези процедури се включват в изготвяния от контролен орган план за контрол или инспекция на наименованието за произход.

3. **Рубрика IV.5 „Метод на производство“**

3.1. *Подрубрика IV.5.1 „Производство на млякото“*

— Дадено е определение на млекодайно стадо. Това са „всички млекодайни крави и юници за обновяване, които се намират в стопанството“, като „млекодайните крави са дойните и сухостойните животни“, а „юниците са животните в периода от отбиването до първото им отелване“. Целта на това определение е да се определи ясно за какви животни става дума при употреба на термините „млекодайно стадо“, „млекодайни крави“ и „юници“ понататък в спецификацията, за да се избегне каквото и да е объркване.

— Предлага се да се въведе следната разпоредба:

„Считано от 1 януари 2015 г., събраните фуражи, давани на юниците, произхождат също от географския район. Най-малко един месец преди началото на периода на лактация, юниците се намират в стопанството и в този период храненето им отговаря на разпоредбите, определени от настоящата спецификация, за храненето на дойни млекодайни крави.“

Целта на тази мярка е да се засили връзката с мястото на произход чрез храненето на млекодайното стадо (като в него се включват и юниците) и да се улесни контролът на храненето на животните (като се избягва по-специално прехвърлянето на фуражи между млекодайните крави и юниците). Определен е срок за въвеждането на тази мярка. Постигането на автономност по отношение на фуражите може да наложи действия, изискващи дълъг период за осъществяването им — промяна на практиките, изменение в парцелирането.

— Разпоредбата относно забраната за използване на кръстоцветни растения е уточнена по следния начин: „Консумацията и даването на кръстоцветни растения под формата на зелен фураж са забранени по отношение на всички животни, намиращи се в стопанството.“ Целта е да се улесни контролът и да се избегне всякакво двусмислие по отношение на някои кръстоцветни, които могат да бъдат едновременно фуражи и допълващи фуражи (например рапицата).

— Ролята на тревата като основа на храненето е утвърдена, уточнена и засилена чрез следните разпоредби: „Тревата — от паша, изсушена, предварително изсушена или силажирана — съставлява средногодишно най-малко 50 % (в сухо вещество) от основната дажба на млекодайните крави. Тревата — от паша, изсушена, предварително изсушена или силажирана — съставлява ежедневно най-малко 30 % (в сухо вещество) от основната дажба на млекодайните крави.“

— Разпоредбата относно минималното количество сено, давано на млекодайните крави извън периода на паша, е преформулирана и допълнена с изречението „Сено означава окосена и изсушена трева със съдържание на сухо вещество над 80 %.“ Действително в рамките на контрола се оказа необходимо да се уточни определението за сено.

— Условията за съхранение на фуражите са уточнени по следния начин: „Считано от 1 януари 2015 г., сеното, използвано при храненето на млекодайното стадо, се съхранява под постоянен навес, на сухо място и без допир с почвата. Силажираните фуражи се съхраняват върху бетонирана или стабилизирана площадка.“ Тези разпоредби имат за цел да се запази качеството на фуражите. Отложеното начало на прилагането на първата разпоредба трябва да даде възможност на операторите да осъществят необходимите инвестиции.

— За по-голяма точност е посочено, че забраната за постоянно отглеждане само в обори се отнася за млекодайните крави. През периодите с наличие на трева и доколкото климатичните условия позволяват това, се налага задължението за паша на дойните млекодайни крави при следните условия: „Продължителността на пашата не може да бъде по-малко от 150 дни годишно. Площите, с които разполагат дойните млекодайни крави на пасището, са най-малко по 3 декара на крава средно през периода на паша. Пасищата трябва да са достъпни за животните.“ Тези условия имат за цел да се засили ролята на пашата при храненето на млекодайните крави.

— За по-голяма яснота, разрешените суровини в допълващите фуражи, давани на млекодайните крави, и разрешените добавки са вече включени в два отделни положителни списъка.

Положителният списък на разрешените суровини в допълващите фуражи, давани на млекодайните крави, е допълнен с продукти от зърна на житни култури, влажно царевично зърно, продукти от семена на маслодайни и бобови растения, субпродукти от семена на бобови растения, странични продукти от производството на аминокиселини чрез ферментация и амониеви соли. Термините „протеинови семена“, „кюспе без добавка на урея“ и „сол, минерали“ са заменени съответно с термините „семена на бобови растения“, „субпродукти от маслодайни семена или маслодайни плодове, без добавка на урея“ и „минерални елементи“. Уточнено е също, че царевичните кочани могат да бъдат консервирани по сух или влажен способ. Тези суровини не оказват въздействие върху качеството на продукта.

Използването на сода каустик за обработка на житните растения и субпродуктите от тях е забранено, тъй като това не е традиционна практика.

Положителният списък на добавките замества изречението „Забраняват се всички добавки, с които директно се изменя съставът на млякото“ и изброява изчерпателно категориите и функционалните групи на разрешените добавки в съответствие с терминологията, използвана в нормативните актове. Целта на това изменение е да се избегне всякакво двусмислие или тълкуване при провеждането на контрола.

— Добавена е разпоредба, с която се забраняват ГМО в храненето на животните и в културите в стопанството, с цел да се запази традиционният характер на храненето.

— Редът и условията за въвеждане в млекодайното стадо на закупени извън стопанството животни са уточнени, както следва: „Най-малко един месец преди началото на периода на лактация, закупените юници и сухостойни крави се намират в стопанството и в този период храненето им отговаря на разпоредбите, определени от настоящата спецификация, за храненето на дойни млекодайни крави.“ По този начин закупените извън стопанството животни разполагат с най-малко едномесечен период на приспособяване, преди добитото от тях мляко да бъде използвано за производство на „Fourme d'Ambert“.

Въвеждането в стадото на млекодайни крави в период на лактация е възможно при следните условия: „Във всяко млекодайно стадо броят на млекодайните крави, закупени в период на лактация от животновъди, които не спазват условията за производство на продукта с наименованието за произход „Fourme d'Ambert“, е най-много 10 % от общия брой на дойните млекодайни крави в стопанството през съответната година, или най-много 1 дойна млекодайна крава през съответната година — за стопанства с по-малко от 10 млекодайни крави в стопанството.“

— Уточнено е, че „източването на цистерните в неподвижни резервоари се извършва задължително в географския район на наименованието“, за да се засили проследимостта на млякото и да се улесни контролът.

3.2. *Подрубрика IV.5.5 „Производство в стопанства“*

— В случай на производство в стопанства изречението „използва се мляко от най-много две последователни издоявания, като първото се съхранява охладено“ се заличава. То е счетено за ненужно, като се има предвид разпоредбата, предвиждаща, че при този вид производство „подсирването се извършва в рамките на 16 часа след първото издояване“.

3.3. *Подрубрика IV.5.3 „Преработка“*

— Уточнено е, че продупчването се извършва от четвъртия ден, считано от деня на подсирването, вместо от четвъртия ден след подсирването, за да се избегне всякакво двусмислие по време на контрола и в съответствие с прилаганите практики в сектора.

4. **Рубрика IV.8 „Етикетиране“**

Задължението за поставяне на надписа „контролирано наименование за произход“ върху етикета се заличава и се заменя със задължението за поставяне на символа за защитено наименование за произход на Европейския съюз, с цел четливост и синергия при информирането относно продуктите с регистрирано ЗНП.

5. **Рубрика IV.9 „Национални изисквания“**

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

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КОНСОЛИДИРАН ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни [1]

„FOURME D'AMBERT“

ЕО №: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **Наименование**

„Fourme d'Ambert“

2. **Държава членка или трета държава**

ФРАНЦИЯ

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид на продукта*

Клас 1.3. Сирена

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

Сиренето с наименование за произход „Fourme d'Ambert“ е синьо сирене, произведено от подсирено краве мляко, с цилиндрична форма с височина между 17 и 21 cm, с диаметър между 12,5 и 14 cm и с тегло от 1,9 до 2,5 kg, непресовано и неподложено на термична обработка, ферментирало и осолено.

Съдържанието на мазнини е не по-малко от 50 g на 100 g сирене след пълна дехидратация, а съдържанието на сухо вещество не трябва да бъде по-малко от 50 g на 100 g зряло сирене.

Сиренето може да носи наименованието за произход „Fourme d'Ambert“ едва от двадесет и осмия ден, считано от датата на подсирването.

„Fourme d'Ambert“ е сирене, покрито с фина суха коричка с цвят от светлосиво до сиво с бели, жълтеникави или червеникави култивирани плесени, както и синкави оттенъци. В кремавобялата маса има шупли с равномерно разпространени в масата синьозелени жилки.

„Fourme d'Ambert“ има еластична и мазна структура. То има фин и уханен млечен вкус, който се усилва от съчетанието на нюанси, получени в резултат на действието на щамове на *Penicillium roqueforti*, типичен плодов вкус. Допускат се солена нотка и лека горчивина.

3.3. *Суровини (само за преработените продукти)*

—

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

През цялата година основната храна на млекодайните крави се осигурява само от фуражи с произход от географския район на наименованието. Консумацията и даването на кръстоцветни растения под формата на зелен фураж са забранени по отношение на всички животни, намиращи се в стопанството.

Тревата — от паша, изсушена, предварително изсушена или силажирана — съставлява средногодишно най-малко 50 % (в сухо вещество) от основната дажба на млекодайните крави. Тревата — от паша, изсушена, предварително изсушена или силажирана — съставлява ежедневно най-малко 30 % (в сухо вещество) от основната дажба на млекодайните крави.

Извън периода на паша млекодайните крави получават ежедневно най-малко по 3 kg сено (в сухо вещество) на крава.

През периодите с наличие на трева и доколкото климатичните условия позволяват това, пашата на дойните млекодайни крави е задължителна. Продължителността на пашата не може да бъде по-малко от 150 дни годишно.

Приемането на допълващи фуражи и добавки е ограничено до 1 800 kg сухо вещество годишно на млекодайна крава, средно за всички млекодайни крави.

[1] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с 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).

В допълващите фуражи и добавките, давани на млекодайните крави, са разрешени само суровините и добавките, посочени в положителен списък.

При храненето на животните са разрешени само растения, странични продукти и допълващи фуражи, получени от продукти, които не са генетично модифицирани.

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

Производството на млякото, преработването, зреенето и съхранението на сиренето до 28 дена, считано от датата на подсирването, се извършват в границите на географския район.

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

Разфасоването на „Fourme d'Ambert“ е разрешено, ако не променя характера на структурата му.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Етикетът на „Fourme d'Ambert“ включва наименованието, изписано с букви, чийто размер е равен най-малко на две трети от размера на най-големите букви, използвани върху етикета, и символа за ЗНП на Европейския съюз.

Забранява се каквото и да е качествено прилагателно, директно поставено до конкретното наименование за произход, с изключение на специални фабрични или търговски марки.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на „Fourme d'Ambert“ обхваща следната територия:

Департамент Puy-de-Dôme

Кантоните Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols: всички общини.

Общините Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châteldon, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Eglise-neuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Gervazy, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Rémy-de-Blot, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saint-Vincent, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Saurier, Sauxillanges, Sayat, Servant, Sugères, Teilhet, Tourzel-Ronzières, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verrières, Vodable, Volvic.

Департамент Cantal

Кантоните Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour — север, Saint-Flour — юг: всички общини.

Департамент Loire

Общините Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Природни фактори

Географският район на „Fourme d'Ambert“ се намира в планински район и обхваща:

— зона, включваща високопланинските пасища в планината Forez в горната част на планината в пределите на департаментите Loire и Puy-de-Dôme. Представляващи обширни оголени площи с гранитна основа на почвата и обградени от гористи склонове с иглолистни гори, високопланинските пасища се подхранват от дъждове (средногодишно количество на валежите над 1 000 mm) и са под влиянието на континенталния и океанския климат (средногодишни температури под 10 °C).

— зона, състояща се основно от плата на основата на кристалинни или вулканични скали, пресечени от сгушени в планината долини, която поради височината си или наличието на стръмни склонове има също и планински характеристики, за разлика от равнините Limagnes с тяхната ниска надморска височина, предимно глинесто-варовикова почва и по-сух климат.

Надморската височина и дъждовният климат превръщат географския район в среда, благоприятна за растежа на тревата.

Човешки фактори

Производството на „Fourme d'Ambert“ със сигурност води началото си от ранното Средновековие, за което свидетелства скулптурно изображение върху камък в стар феодален параклис, намиращ се в центъра на планината Forez. По високопланинските пасища са разположени овчарски колиби (алпийски хижи, намиращи се на по-голяма надморска височина от постройката за постоянно живеене, т.е. на повече от 1 200 m надморска височина), които свидетелстват за скотовъдната дейност, свързана с дългогодишните традиции в производството на „Fourme d'Ambert“. До средата на XX в. то се е вписвало в твърде специфична икономическа и социална организация. В края на пролетта, лятото и началото на есента неголемите стада били извеждани на летни пасища, освобождавайки по този начин селските ливади, в които тревата била окосявана и изсушавана за фуражен запас през зимата. С грижите за животните, производството на сиренето и гледането на стадото се занимавали изключително жените, които през част от годината живеели в планината, докато мъжете оставали в селото за коситба и жътва. По време на производството, след изваждането от калъпа парчетата сирене били поставяни върху улеи за отцеждане, изработени от иглолистна дървесина (издълбани половинки от дънери) и съответстващи на формата на сиренето.

И днес при храненето на млекодайните крави животновъдите продължават да използват предимно трева. Що се отнася до техниките на производство, те са се развили в резултат на развитието на производството в началото на XX в., но са се запазили обичайни практики, общи за всички производители, и специфични знания и умения. В наши дни за производството на „Fourme d'Ambert“ се изисква използването на тези специфични знания и умения. Сиренината се нарязва на късчета с големината на „царевично зърно“, които след това се размесват, за да се обвият с много тънка ципа, която да пречи на слепването на късчетата при поставянето в калъпи. Първото отцеждане, което се извършва върху подложка преди поставянето в калъп, дава възможност част от суроватката да се отдели от сиренината, без да се смачкат късчетата. Отцеждането след поставянето в калъп се извършва без пресоване, с обръщания, за да може да се отстрани останалата суроватка, като се запазят образуваните преди това кухини в сиренето. Осоляването допринася за довършване на отцеждането. Когато сиренето приеме достатъчно стабилна форма, т.е. след период от най-малко 4 дни, то се продупчва, за да се образуват отвори за въздух, даващи възможност на кислорода да прониква в сиренето. Регулирането на температурата и влажността по време на зреенето дава възможност за образуването на коричка и за контрол на развитието на *Penicillium roqueforti*.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

„Fourme d'Ambert“ е сирене от краве мляко, с характерна цилиндрична форма — удължена и изправена, с височина между 17 и 21 cm и диаметър между 12,5 и 14 cm.

В масата му има шупли с равномерно разпространени в масата жилки, дължащи се на развитието на *Penicillium roqueforti*.

Тя има еластична и мазна структура.

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)*

Размерите на „Fourme d'Ambert“ са свързани с исторически създалата се в географския район икономическа и социална организация, с цел да се използват предимствата на природната среда, благоприятна за отглеждането на трева и за животновъдство.

Тези размери били съобразени с малобройните стада и с женския труд, използван при производството на сиренето: за такива размери било необходимо малко количество мляко и манипулациите се извършвали лесно. Характерната удължена и изправена форма на „Fourme d'Ambert“ била особено подходяща за отцеждане в използваните по онова време улеи от иглолистна дървесина.

Равномерно разпространените в масата на „Fourme d'Ambert“ жилки са свързани със знанията и уменията, прилагани при производството на сиренето. Големината на късчетата сиренина, заедно с размесването, определя слепването на масата и спомага за образуването на кухини, които са необходими за развитието на *Penicillium roqueforti*. Това развитие се улеснява от извършването на първо отцеждане върху подложка, а след това на отцеждане без пресоване, с обръщания, и чрез осигуряването на достъпа на кислород благодарение на продупчването. То се затвърждава по време на зреенето.

Еластичната и мазна структура на „Fourme d'Ambert“ се получава именно поради липсата на раздробяване и благодарение на подходящите процеси на отцеждане, осоляване и зреене.

Плод на специфична околна среда, специфичен начин на живот и специфични техники за производство на сирене, сиренето „Fourme d'Ambert“ отразява човешката общност в природната среда на средновисоките планини.

Препратка към публикуваната спецификация

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

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFourmeDAmbert.pdf