CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2010/C 298/12)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 [1] 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

"GRUYÈRE"

EK Nr.: FR-PGI-0005-0612-25.06.2007

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums:**

"Gruyère"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

3.1. *Produkta veids:*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

"Gruyère" ir no govs svaigpiena ražots siers. Tas ir veidots kā plakans, nedaudz izliekts ritulis ar izliektiem sāniem. Siera diametrs svārstās no 53 līdz 63 cm, un tā augstums ir no 13 līdz 16 cm.

Siera miza ir grubuļaina, cieta un graudaina, zeltaini dzeltenā līdz brūnā krāsā. Tas ir termiski apstrādāts, presēts cietais siers ziloņkaula līdz salmu krāsā un ar acojumu, kurā mazākās acis ir zirņa lielumā, bet lielākās – ķirša lielumā, ar tipisko smaržu un garšu, kas raksturīga sieriem, kuru masā notikusi propionskābā rūgšana.

Tauku saturs pilnīgi nožuvušā sierā ir no 47 līdz 52 %. Sausnas saturs ne mazāks par 62 %.

Sāls saturs svārstās no 0,6 līdz 1,7 g nātrija hlorīda uz 100 g siera.

Siera nogatavināšana ilgst vismaz 120 dienas.

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Pirms sieru no nogatavināšanas telpām nosūta pārdošanai ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Gruyère", uz rituļa sāniem jābūt piestiprinātai marķējuma lentai.

"Gruyère" sieru var pārdot arī safasētu porcijās vai rīvētu.

Katrā iepakotā porcijā jābūt vismaz 40 g siera, kam var būt noņemta virsmiza ar noteikumu, ka obligāti redzama grubuļainā miza, uz kuras vēl saskatāmi auduma vai veidnes radītie iespiedumi.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Ražošanā tiek izmantots vienīgi piens, kas iegūts no vietējiem apstākļiem piemērotu tradicionālo vietējo šķirņu – *Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française* – govīm.

Lai saglabātu piena kvalitāti, laikposms starp piena savākšanu no pirmā ražotāja līdz nogādāšanai uz siera ražotni nedrīkst pārsniegt 6 stundas.

Siera ražošanai paredzēto pienu fermentē, pievienojot sūkalās kultivētas viena vai vairāku dabā sastopamo raugu kultūras un/vai rūgušpienā atšķaidītu dabīgo himozīnu. Tādā veidā tiek pievienots paskābināšanai vajadzīgais termofilo *Lactobacillus* ģints pienskābes baktēriju minimums.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

Lai ar ģeogrāfiskajam apgabalam specifisku barību nodrošinātu ciešu saikni starp zemi un tajā iegūto produktu, slaucamo govju pamatbarību veido zāle un siens; vismaz 70 % (sausnā) govju ganāmpulka barības saražo pati saimniecība, vismaz 80 % no slaucamo govju patērētās rupjās lopbarības ir no ģeogrāfiskā apgabala, pārējās barības daudzums nedrīkst pārsniegt 1 800 kg uz vienu slaucamo govi gadā.

Slaucamo govju uzturam visu gadu aizliegts izmantot fermentētu barību kā, piemēram, skābbarību, jo šādas barības izmantošana var negatīvi iespaidot siera ražošanas un nogatavināšanas tehnoloģisko procesu.

Lai saglabātu tradicionālo praksi, ir atļauts saimniecībā izmantot vienīgi tādas izejvielas un papildu barību, kas iegūti no ģenētiski nemodificētiem produktiem.

Lai saglabātu tradicionālo noganīšanu, ir aizliegts saimniecībā izmantot praksi, kur visu lopbarību izēdina no silēm. Dzīvnieki jāgana ganībās vismaz 150 dienas gadā.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Piena ražošana, sieru izgatavošana un nogatavināšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.:*

Ar griešanas un iepakošanas iekārtām drīkst vienlaicīgi apstrādāt tikai "Gruyère" sieru un nevienu citu produktu.

Siera rīvēšanas procesā ir aizliegts izmantot piedevas un pretsalipes vielas.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Marķējumā, ar ko apzīmē sieru, kuram piešķirta aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Gruyère", jānorāda aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums vismaz tikpat lieliem burtiem kā vislielākie marķējumā izmantotie burti. Marķējumā, reklāmas materiālos, rēķinos vai citos tirdzniecības dokumentos blakus šai aizsargātajai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei aizliegts izmantot citus apzīmējumus vai citas norādes.

Marķējumā jābūt redzamam Kopienas "AĢIN" logotipam.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Piena ražošana, siera ražošana un nogatavināšana jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā, kas aptver šādau pašvaldību teritorijas.

Ēnas (*Ain*) departamentā

Šādi kantoni: *Ambérieu-en-Bugey, Bellegarde-sur-Valserine, Belley, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Coligny, Collonges, Ferney-Voltaire, Gex, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lagnieu, Lhuis, Nantua, Oyonnax-Nord, Poncin, Pont-d'Ain, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel, Treffort-Cuisiat, Virieu-le-Grand, Péronnas, Oyonnax-Sud, Viriat, Oyonnax, Bourg-en-Bresse.*

Kotdoras (*Côte-d'Or*) departamentā

Šādi kantoni: *Fontaine-Française, Saint-Jean-de-Losne, Seurre.*

Dū (*Doubs*) departamentā

Visu pašvaldību teritorijas.

Izēras (*Isère*) departamentā

Saint-Laurent-du-Pont un *Touvet* kantons.

Juras (*Jura*) departamentā

Visu pašvaldību teritorijas.

Augšmarnas (*Haute-Marne*) departamentā

Šādi kantoni: *Bourbonne-les-Bains, Bourmont, Clefmont, Fayl-la-Forêt, Laferté-sur-Amance, Langres, Longeau-Percey, Val-de-Meuse, Neuilly-l'Evêque, Nogent, Prauthoy, Terre-Natale.*

Augšsonas (*Haute-Saône*) departamentā

Visu pašvaldību teritorijas.

Sonas un Luāras (*Saône-et-Loire*) departamentā

Šādi kantoni: *Beaurepaire-en-Bresse, Cuiseaux, Pierre-de-Bresse, Saint-Germain-du-Bois.*

jas (*Savoie*) departamentā

Visu pašvaldību teritorijas.

Augšsavojas (*Haute-Savoie*) departamentā

Visu pašvaldību teritorijas.

Vogēzu departamentā

Šādi kantoni: *Bains-les-Bains, Darney, Lamarche, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Xertigny.*

Belforas teritorijas (*Territoire de Belfort*) departamentā

Šādi kantoni: *Delle, Fontaine, Giromagny, Rougemont-le-Château, Valdoie, Châtenois-les-Forges, Danjoutin, Beaucourt, Grandvillars, Offemont, Belfort.*

Piena ražošanu un pārstrādi svaigā sierā var veikt vienīgi to pašvaldību teritorijā, kuras ar to tradicionāli nodarbojas līdz šai dienai un kuras atbilst šādiem kritērijiem.

— Kontinentāls klimats, kam raksturīgas lielas atšķirības starp ziemas un vasaras sezonas temperatūrām un jo sevišķi paaugstināts gada vidējais nokrišņu daudzums, kas pārsniedz 900 mm. Tas ir labi sadalīts gada garumā, ar stiprām lietusgāzēm vasarā, kas veicina zāles augšanu.

— Galvenokārt kaļķakmens vai molasa [irdena smilšakmens] cilmiezis, kuru, iespējams, klāj glaciālās nogulas. Šis cilmiezis ļauj attīstīties dabiski augošiem augiem ar lielu sugu dažādību, kuri ir atšķirīgi no augiem, kas sastopami uz izveidošanās ziņā ne tik senām aluviālajām nogulām vai kristālisku iežu veidojumiem.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

5.1.1. Dabas faktori

Ģeogrāfiskais apgabals aptver grūti izmantojamas kalnu teritorijas un kaļķakmens plato, kuri ir piemēroti sūrajiem kalnu apstākļiem pielāgojušos slaucamo govju ganīšanai, un tiem piegulošās ielejas, kas ir ideāli piemērotas šā veida lauksaimniecības produkcijas nogatavināšanai un izplatīšanai.

Ģeogrāfisko apgabalu veido galvenokārt kaļķakmens nogulumieži, uz kuriem izveidojusies augsnes kārta bieži vien ir plāna.

Apgabalam ir raksturīgs gan kontinentālais klimats ar lielām ziemas un vasaras temperatūras atšķirībām un visa gada garumā vienmērīgi sadalītu nokrišņu daudzumu, kas vasarās ir īpaši nozīmīgs, gan ziemeļu klimats ar zemu vidējo gaisa temperatūru gadā (neraugoties uz lielu karstumu vasarās) un biežām salnām.

Apgabalam raksturīgs kalnu vai kalnu piekājes klimats ar lielu gada vidējo nokrišņu daudzumu, kas pārsniedz 900 mm. Lietus ir bieža parādība jau zemā augstumā virs jūras līmeņa, bet dziļāk masīvā tas vērojams vēl biežāk, tāpēc tur dominē skujkoki, īpaši egles. Nokrišņu daudzuma vienmērīgais sadalījums pa gada mēnešiem bez izteiktas sausās sezonas rada labus apstākļus zāles augšanai.

Pagrabi bieži tika veidoti ielejās vai līdzenumos svarīgu tirdzniecības ceļu krustojumos. Šāds izvietojums, kas ir saglabājies līdz mūsdienām, nodrošināja ērtu sāls piegādi, ko vēsturiski veica daļēji no Juras departamenta (piemēram, no *Arc-et-Senans, Salins les Bains, Poligny, Lons-le-Saunier* u. c. sāls raktuvēm). Ar nogatavināšanu saistītās darbības jāveic ļoti rūpīgi, un siers ir jāieberzē ar dabiskās vietējās mikrofloras, sāls un ūdens maisījumu, ko sauc par "*morge*" (virsmiza). Šī mikroflora dabiski vairojas pagrabos, jo tajos ir īpaši labvēlīgi apstākļi, ko veicina pietiekami liels sieru daudzums, kuru panāk, sagrupējot dažādu siernīcu piegādātos sierus. Virsmiza veido saikni starp dabīgo mikrofloru un siera specifiskumu.

5.1.2. Cilvēkfaktori: sierotavu sistēma

"Gruyère" ir viens no senākajiem Francijas sieriem, ko ražo jau vairākus gadsimtus. "Gruyère" ir pieminēts ļoti daudzos vēsturiskos dokumentos no visa Francijas centrālaustrumu (*Est-Central*) reģiona, kas robežojas ar Šveici. Tā ir starptautiska zona, kas ietver daļu Francijas teritorijas un daļu Šveices teritorijas, un šo abu valstu robežas gadsimtu gaitā ir mainījušās. Savojas (*Savoie*) karalistē ietilpa daļa no Francijas pašreizējās teritorijas un daļa no Šveices pašreizējās teritorijas. Tradicionālais nosaukums "Gruyère" cēlies no vārda "gruyers", ar ko apzīmēja cilvēkus, kas iekasēja nodokļus, ar kuriem bija apliekami kalna "augļi", proti, meža izmantošana.

Tradicionālais "Gruyère" siera ražošanas apgabals atbilst tam, kāds tas bija XIX gadsimta beigās, tas aptver teritoriju, kurā izvietotas siernīcas, proti, plašu centrālaustrumu reģionu, kurā ietilpst *Franche-Comté, Savoie, Haute-Savoie* teritorijas, kā arī daži pierobežu reģioni, tādi kā *Bassigny* (*Haute-Marne*), *Bugey* vai *Vercors*.

Šā reģiona siera gatavošanas tradīcija balstās uz kopīgi savāktā piena kolektīvu izmantošanu liela izmēra siera rituļu ražošanā, kas ļauj visu gadu gūt ienākumus no vasarā saražotā piena. Šīs sistēmas pamatā ir izteikta solidaritāte un visiem kopīgi īpaši noteikumi. Līdzekļu apvienošana ļauj katrai mazai piena ražotnei piedalīties siera ražošanā un pēc tam šo sieru lietot patēriņam visa gada garumā. Tādējādi piensaimnieki, kas apvienojušies siera ražošanas kooperatīvos, ir siernīcu (ko sauc par "fruitière") īpašnieki un ir atbildīgi par to, lai darbā pieņemtu siera meistaru, kurš, izgatavojot sieru, palīdzēs viņiem gūt lielākus ienākumus no saražotā piena.

Tradicionāli piena ražošana un pārstrāde sierā notiek citviet kā siera nogatavināšana. Vides īpatnības, kas aprakstītas zemāk, veicina tāda piena ražošanu, kas īpaši piemērots siera ražošanai. Pienu apstrādā, piegādā un pārstrādā katru dienu. Pēdējais minētais apstāklis nozīmē, ka piena pirmreizējās pārstrādes vietām jāatrodas netālu no ganību vietām. Šajās pārstrādes vietās sarežģītā "Gruyère" siera ražošanas tehnoloģija prasa īpašu siera meistara zinātību, kas balstās uz dažādu dabā sastopamo raugu izmantošanas prasmi.

Tā saucamo svaigo sieru pēc tam ved un sagrupē nogatavināšanas pagrabos, kas ir pielāgoti "Gruyère" siera nogatavināšanai un kuros vairāku mēnešu garumā siera nogatavināšanas process ir atbildīgo meistaru rokās. Šai nogatavināšanai nepieciešamas sarežģītas zināšanas par dažādu posmu veikšanu, kā arī zināšanas par dažādo propionskābajai rūgšanai vajadzīgo faktoru nodrošināšanu (kinētiskie faktori, temperatūra, mitruma saturs, ilgums). Šī svaigā siera transports uz dažkārt attāliem nogatavināšanas pagrabiem ir raksturīga prakse "Gruyère" siera ražošanas apgabalā. Tā skaidrojama ar uzņēmumu senu specializēšanos šā siera īpašajā nogatavināšanā, kā rezultātā izveidojās ļoti specifiskas zināšanas un prasmes. Siera sagrupēšana vienā telpā, proti, siltā pagrabā, ļauj panākt nogatavināšanai vajadzīgo kinētiku un specifiskas mikrofloras veidošanos siera virsmizā.

Turklāt nogatavināšanas pagrabu izdevīgā ģeogrāfiskā atrašanās vieta atrašanās vieta veicina gatavā siera eksportu uz lieliem patēriņa centriem un vieglāku piekļuvi tirgiem, jo siera nogatavinātāji vienlaikus veicina "Gruyère" siera noietu.

5.2. *Produkta specifika:*

"Gruyère" ir termiski apstrādāts no svaigpiena pagatavots presēts liela izmēra siers, kas iegūts ilgstošas nogatavināšanas rezultātā. Siera masa ir stingra un elastīga, ar acojumu, kas ir obligāta pazīme. Tas ir vienīgais ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētais presētais siers ar termiski apstrādātu siera masu, kam obligāta prasība ir "mazi caurumiņi".

Nogatavināšana, kas prasa īpašu zinātību, daļēji jāveic siltajos pagrabos, lai nodrošinātu acojuma veidošanos, kas rodas siera masā fermentācijas procesu ietekmē (acu izmērs no zirņa līdz ķirša lielumam), kā arī propionskābajai rūgšanai raksturīgo smaržu un garšu veidošanos.

"Gruyère" ir siers, kas ir bijis pamatā daudzu citu centrālaustrumu reģiona liela izmēra sieru radīšanai, un minētie sieri nelielu pārstrādes un/vai nogatavināšanas tehnoloģijas izmaiņu ietekmē ir izveidojušies kā sieri ar mazāk izteiktu acojumu.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):*

Dabas faktoru un cilvēka zinātības apvienojums, kas ir nepieciešams šā siera izgatavošanai, rezultātā rada īpašu sieru.

To vispirms veicina piena iegūšana grūti izmantojamās kalnu teritorijās no dzīvniekiem, kuru galvenā barība ir zāle un siens.

Šīs vides fiziskie apstākļi patiesībā ir labvēlīgi piena ražošanai. Nabadzīgās kaļķakmens augsnes un mitrais kontinentālais klimats šajā vidēja augstuma kalnu apgabalā radīja priekšnosacījumus liellopu audzēšanai, kas ļauj izmantot šā apvidus zālājus. Dabiskās pļavas, kurām raksturīga liela augu (īpaši divdīgļlapju) sugu bagātība, ir ļoti piemērotas tam, lai sierā veidotos tā sastāvdaļās ietilpstošās aromātiskās vielas. Šo vietējo zālaugu optimālo izmantošanu papildina vietējo slaucamo govju šķirņu izmantošana un koncentrātu ierobežošana barībā. Turklāt fermentētās barības izmantošanas aizliegums gatavināšanas posmā ļauj nodrošināt labu propionskābās rūgšanas norisi, kas ir svarīga, lai sieram izveidotos acojums un tam raksturīgās īpašības. Bagātīgie dabisko pļavu augu aromāti nokļūst sierā arī ar piena mikrofloru. Siera meistars pastiprina šo aromātu potenciālu, jo izmanto dabā sastopamās rauga kultūras un tradicionālo praksi, tādu kā vaļēja vara siera vanna, kuras maksimālā derīgā ietilpība atbilst 14 rituļu izgatavošanai vajadzīgajam tilpumam. Šis aromātu potenciāls izpaužas tikai nogatavināšanas posmā, jo nogatavināšana tiek veikta īpašā veidā, veidojot virsmizu no dabā sastopamās vietējās mikrofloras.

Siera pārstrādes uzņēmumos siera meistara īpašās zināšanas un lielākoties vietēju raugu izmantošana, kā arī svaigpiens, kas veicina vietējās piena mikrofloras attīstību, ļauj saglabāt siera aromātu potenciālu un galaprodukta kvalitāti. Piena kopīga savākšana un nepieciešamība nodrošināt ilgu siera uzglabāšanu (jo tādējādi bija iespējams patērēt piena produktu – sieru – arī ziemā) ir iemesls tam, kāpēc sieru veidoja lielu rituļu formā.

"Gruyère" siera organoleptisko īpašību veidošanos, proti, siera masas acojuma un propionskābajai rūgšanai raksturīgo garšu un smaržu veidošanos, veicina vairāku faktoru apvienojums: par siera pārņemšanu, uzglabāšanu un nogatavināšanu atbildīgie siera nogatavinātāji veido virsmizu no dabā sastopamās vietējās mikrofloras, kā arī izmanto šajā apgabalā plaši pieejamās egles koksnes plauktus un prasmīgi regulē īpašo nogatavināšanas ķīmisko procesu norisi. Šo "Gruyère" siera nogatavinātāju zinātība ir nodota no paaudzes paaudzē. Tā nebūtu iedomājama bez lopkopju un siera meistaru zinātības. Trīs galvenie dalībnieki "Gruyère" siera ražošanas procesā (piena ražotājs, siera meistars, nogatavinātājs) ir neatraujami saistīti viens ar otru, lai šim īpašajam sieram, kas radies šajā reģionā, veidotos tā specifiskās īpašības.

Lai samazinātu pārvadāšanas attālumus, nogatavinātāji izvietojušies ceļu tuvumā. Tie atrodas piena ražošanas un siera pārstrādes apgabala nomalē, tuvu lielajiem svarīgajiem ceļiem, un tas ļauj nodrošināt šā ilgi uzglabājamā siera eksportu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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