

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2014/C 319/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(2)</sup>**

**PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNIŲ**

**„OSSAU-IRATY“**

**EB Nr.: FR-PDO-0417-01096-15.2.2013**

**SGN ( ) SKVN (X)**

**1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita [nurodyti]

**2. Pakeitimo (-ų) pobūdis**

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

**3. Pakeitimas (-ai)**

**1. Produkto aprašymas**

Patikslintas sūrio aprašymas: sūris gaminamas tik iš nestandartizuoto avių pieno, sūdomas ir brandinamas, yra cilindro formos.

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

<sup>(2)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Paašškintos skirtingos sūrio formos (formavimo indų dydis, svoris).

Įterpta tokia nuostata:

„„Ossau-Iraty“ gali būti parduodamas iš anksto supakuotomis porcijomis, jeigu tam tikra kiekvienos porcijos dalis padengta šiai SKVN būdinga plutele ir etiketėje yra 8 punkte nustatytos nuorodos.“

Tai padeda geriau atskirti „Ossau-Iraty“ nuo kitų regione gaminamų slėgtų sūrių, kurie gali būti parduodami be etiketės.

## 2. Įrodymai, kad produkto kilmės vieta yra nustatyta geografinė vietovė

Įterptos pastraipos, susijusios su registrų tvarkymu, identifikavimu ir veiklos vykdytojų pareigomis deklaruoti. Siekiant užtikrinti produkto atsekamumą, šiomis nuostatomis patikslinta, kokius įrašus reikia įtraukti į registrą, ir nurodytos SKVN produkto gamintojų pareigos.

Įterpta pastraipa, susijusi su produkto identifikavimu:

„Privaloma identifikuoti kiekvieną sūrį. Tuo tikslu formuojant sūrius išpaudžiamos specialios žymos. Žemesnei kategorijai priskirtuose sūriuose šios žymos panaikinamos jas išskutant.“

Identifikavimas – tai būdas kuo ankstesniu sūrio gamybos etapu prieš klijuojant etiketes atskirti SKVN sūrį nuo kitų.

## 3. Gamybos būdas

- Patikslintos pašarų auginimo plotų priežiūros sąlygos: „Leidžiama naudoti tokias organines trąšas: kompostą, mėšlą, srutas, žemės ūkio kilmės srutas, žaliųjų atliekų bendrą kompostą, valymo įrenginių dumblą, pieno pramonės atliekas. Vasaros ganyklos gali būti tręšiamos tik vasariniuose aptvaruose likusiomis gyvūnų išmatomis. Valymo įrenginių dumbliu gali būti tręšiama tik tokiomis sąlygomis: nedelsiant užkasant ir paliekant ne trumpesniam nei aštuonių savaičių laikotarpiui, po to vykdant analitinę kiekvieno sklypo stebėseną. Didžiausias vidutinis pievoms tręšti naudotinas mineralinių trąšų kiekis per metus yra 100 vienetų azoto, 60 vienetų fosforo ir 100 vienetų kalio vienam hektarui.“

Šiomis priemonėmis siekiama riboti tręšimo intensyvumą ir išvengti trąšų pertekliaus, kad nebūtų sutrikdyta pievų ir vasaros ganyklų natūralios augmenijos pusiausvyra ir užteršti vandens telkiniai. Tręšimas valymo įrenginių dumbliu leidžiamas su tam tikromis išlygomis, nes nepageidaujami elementai gali patekti iš dumblo į dirvožemį, o iš ten – į pašarus.

- Patikslinta bandos apibrėžtis (visos ūkyje auginamos melžiamos avys) ir avies apibrėžtis (patelė, kuri lapkričio 1 d. yra daugiau nei šešių mėnesių amžiaus).
- Siekiant išsaugoti vietines veislių ypatybes, įterpta tokia nuostata: „Draudžiama veisti genetiškai modifikuotus gyvūnus.“
- Įterptas toks nurodymas: „Visos bandos melžimo laikotarpis negali būti ilgesnis nei 265 dienos per metus. Rugšėjo ir spalio mėnesiais avis melžti draudžiama.“

Šia priemone įtvirtintas pieno gavybos sezoniškumas, kad būtų išvengta galimų nukrypimų, kuriais siekiama panaikinti sezoniškumą, ir nustatytas privalomasis užtrūkimo laikotarpis, reikalingas gerai avių būklei prieš ėriavimąsi užtikrinti.

- Įterpta tokia nuostata: „Vidutinis bandos primilžis per vienus pieno metus (nuo lapkričio 1 d. iki kitų metų spalio 31 d.) negali viršyti 300 litrų iš avies, o vidutinis naudingosios sausosios medžiagos kiekis turi būti didesnis nei 110 g litre pieno.“

Kadangi „Ossau-Iraty“ gamyba iš esmės grindžiama ekstensyvia sistema, siekiant išvengti per didelio intensyvumo, pieno primilžis iš avies ribojamas. Nustatant mažiausią naudingosios sausosios medžiagos (NSM) kiekio lygį, siekiama skatinti gyvulių augintojus juos veisiant orientuotis į pieno kokybę, o ne didelį kiekį.

- Įterpta tokia nuostata: „Ūkyje draudžiama auginti genetiškai modifikuotus organizmus (GMO). Šis draudimas taikomas visų rūšių augalams, kuriais gali būti šeriami ūkio gyvūnai, ir bet kurioms kitoms juos užteršti galinčioms kultūroms.“

Taigi mažinamas pašarinių augalų užkrėtimo pavojus, nes ūkyje auginamus atrajotojus draudžiama šerti pašarais, paruoštais naudojant transgeninių augalų veisles. Taip siekiama išsaugoti gyvūnų, kurių pienas naudojamas šiam sūriui – labai garsiam savo, kaip kalnų produkto, vardu – gaminti, šėrimo tradiciškumą.

- Nuostata dėl gyvūnų šėrimo „gyvūnai pirmiausia šeriami pašarais, augančiais ganyklose, kuriose jie būna vasarą ir laktacijos laikotarpiu, ir antriniais pašarais bei grūdais“, pakeista tokiomis pastraipomis:
  - „Bandos šėrimas atitinka tokias nuostatas:
    - daugiausia pašarų gaunama iš nustatytos geografinės vietovės. Pašarų, gaunamų ne iš šios geografinės vietovės, kiekis (neįskaitant ganyklų žolės) gali būti ne didesnis kaip vidutiniškai 280 kg sausosios medžiagos vienai aviai per vienus pieno metus,
    - avys ganomos ne mažiau kaip 240 dienų per vienus pieno metus,
    - melžimo laikotarpio dienomis, kai nėra ganomos, avys gauna paros pašarų normą, kurią sudaro ne mažiau kaip 600 g sausosios medžiagos, gautos iš 3 punkte nustatytos geografinės vietovės.“

Siekiant sustiprinti ryšį su geografine vietove, didžioji avių suvartojamų pašarų dalis gaunama iš šios geografinės vietovės. Nenustačius mažiausios paros pašarų normos, avys galėtų būti keturis mėnesius šeriamos ne iš nustatytos geografinės vietovės gaunamais pašarais, be to, tai būtų daroma intensyviausiu pieno gavybos laikotarpiu.

Nustačius trumpiausią ganiavos laiką sustiprinamas produkto ryšys su atitinkama geografine vietove ir laikomasi regiono gyvulininkystės tradicijų. Vietinių veislių gyvūnai iš tiesų puikiai prisitaikę ganytis bet kuriuo metų laiku, o judėjimas reikalingas jų sveikatai išsaugoti. Pasirinkta ganymo trukmė – aštuoni mėnesiai iš dvylikos – atitinka kalnų klimato sąlygas.

- Įterpta tokia nuostata: „— pagrindinį avių racioną sudaro ganyklų žolė, švieži pašarai (sausai ir dehidratuoti ilgastiebių augalų pašarai), šiaudai ir fermentuoti pašarai. Šiaudai neapdorojami amoniaku. Į avides gali būti tiekiami tokie švieži pašarai: pašariniai runkeliai, ropės, pašariniai kopūstai, pašariniai rapsai, žolė. Tinkamai surinkti žalieji pašarai į fermą turi būti pristatomi švieži. Prieš patiekiami gyvūnams jie neturi įkaisti. Atliekos iš ēdzių turi būti išvalomos prieš dedant naują porciją žaliųjų pašarų.“

Šios priemonės reikalingos tam, kad avys toliau būtų šeriamos pašarais, kuriuos vartodamos neprarastų atrajotojams būdingų ypatybių. Pašarus visų pirma sudaro bazinis racionas, taip pat papildai ir koncentratai.

- Įterpta tokia nuostata: „— fermentuotų pašarų naudojimas bandai šerti melžimo laikotarpiu: iki 2018 m. sausio 31 d. naudojamus fermentuotus pašarus gali sudaryti ne daugiau kaip 1,5 kg kukurūzų siloso (bendrojo svorio) ir 1 kg į ritinius supresuotos žolės arba žolės siloso (bendrojo svorio) vidutiniškai per dieną vienai aviai; į ritinius supresuotoje žolėje turi būti ne mažiau kaip 70 % sausosios medžiagos. Nuo 2018 m. vasario 1 d. silosą naudoti draudžiama, o į ritinius supresuota žolė gali sudaryti ne daugiau kaip vidutiniškai 1 kg (bendrojo svorio) per dieną vienai aviai, jeigu joje yra ne mažiau kaip 70 % sausosios medžiagos.“

Taip siekiama išsaugoti pieno ypatybes. Taigi fermentuotų pašarų naudojimas, dėl kurio gali būti sudarytos palankios sąlygos užkrėsti tam tikrais mikrobais, ribojamas. Žolės presavimas į ritinius yra alternatyvus šieno gamybai žolės apdorojimo būdas, naudojamas lietingu metu. Šiai nuostatai įgyvendinti prireiks tam tikro laiko, kad tam tikri pieno gamintojai susikurtų šėrimo sistemas, pagal kurias melžimo laikotarpiu būtų galima nenaudoti siloso.

Įterpta tokia nuostata: „— gamintojui leidžiama tam tikromis sąlygomis ūkyje ruošti pašarų mišinius:

- mišinius iš pašarų, įtrauktų į 5.2.6 punkte pateiktą sąrašą,
- mišinius iš bazinio raciono pašarų ir pašarų, įtrauktų į 5.2.6 punkte pateiktą sąrašą, jeigu jie paruošiami ir sušeriami tą pačią dieną,
- draudžiama gyvūnus šerti mišiniais, pagamintais iš bazinio raciono pašarų ir pašarų, išvardytų 5.2.6 punkte pateiktame žaliavų, kuriomis leidžiama papildyti bazinį racioną, sąrašė“.

Šia priemone siekiama uždrausti naudoti parduodamus gatavus pašarus, kurių kilmės, o dažnai – sudėties, gyvulių augintojas nekontroliuoja, todėl juos naudojant būtų skatinama su geografine vietove nesusijusi pramoninė gyvulininkystė.

- Įterpta tokia nuostata: „Koncentratų kiekis paros pašarų normoje negali viršyti vidutiniškai 800 g sausosios medžiagos vienai aviai. Vidutinis koncentratų kiekis vienai aviai per vienus pieno metus turi būti ne didesnis nei 150 kg sausosios medžiagos.“

Šiuo apribojimu siekiama, kad avys neprarastų atrajotojams būdingų ypatybių. Kartu su kitomis priemonėmis – nustatyta trumpiausia ganiavos trukmė per metus ir mažiausiu iš geografinės vietovės gaunamų pašarų kiekiu – ši priemonė padeda išlaikyti ryšį su vietove, kuris iš esmės atsiranda dėl gyvūnų šėrimo. Nustatant abi ribas – metų ir paros pašarų normos, atsižvelgiama į didelius sezoninius pašarų išteklių pokyčius ir į avių gyvenimo ciklą.

Taip pat pridėtas leidžiamų tiekti pašarų sąrašas siekiant, kad pirmenybė būtų teikiama gyvulių augintojų praktine patirtimi grindžiamiems produktams. Ši priemonė taip pat padeda gauti tikslios informacijos apie žaliavas, naudojamąs gaminant kombinuotuosius pašarus.

— Siekiant skatinti išlaikyti šėrimo tradicijas, įterpta tokia pastraipa:

„Ūkyje auginamus smulkiuosius atrajotojus leidžiama šerti tik augalais, šalutiniais produktais ir pašarų papildais, gautais iš netransgeninių produktų.“

— Siekiant reglamentuoti ne tik suaugusių, bet ir jaunų gyvūnų šėrimą, įterptas tikslus leidžiamų naudoti pašarų sąrašas:

„Ėriukus iki nujunkymo leidžiama šerti tokiais pašarais: pieno produktais, mielėmis, konservantais, saldžiųjų ceratonijų ankštimis. Vaistus leidžiama naudoti tik gydymui.“

— Įterpta tokia nuostata:

„Rugsėjo ir spalio mėnesiais sūrio gamyba draudžiama.“

Taip įtvirtinamas sūrio „Ossau-Iraty“ gamybos sezoniškumas, nulemtas sezoniškos pieno gavybos: avys melžiamos nuo lapkričio ir (arba) gruodžio iki birželio ir (arba) liepos, kartais – rugpjūčio mėnesio.

— Žodžiai „sūrį gaminant ūkyje naudojamas žalias“ pakeisti tokia nuostata:

„Prieš koaguliaciją tirštinti pieną pašalinant dalį skystųjų medžiagų draudžiama. Produktą gaminant ne ūkyje, pieną leidžiama apdoroti termiškai.“

Šia nuostata patvirtinama, kad pienas turi būti naudojamas žalias, jį galima apdoroti tik termiškai; sūrį gaminant ūkyje, toks apdorojimas draudžiamas, ir tai atitinka dabartinę praktiką.

— Nuostata „Varškės grūdėliai išmaišomi ir kaitinami kubile 36–44 °C temperatūroje“ pakeista tokiomis nuostatomis:

„Gamyba apima tik tokius etapus:

- sūrį gaminant ūkyje, leidžiama pieną perkošti per dilgėles;
- į pieną dedama tik tokių leidžiamų naudoti papildų: šliužo fermento, kalcio chlorido (ne daugiau kaip 3 cm<sup>3</sup> 10 litrų pieno), vandens, genetiškai nemodifikuotų nekenksmingų bakterijų, mielių ir pelėsio kultūrų;
- į pieną dedama šliužo fermento. Sūrį gaminant ūkyje, jo dedama per 40 valandų nuo ankstyviausio melžimo, o sūrį gaminant ne ūkyje – per 48 valandas nuo ankstyviausio melžimo. Šliužo fermento dedama pienui esant 28–35 °C temperatūros, po ne daugiau kaip 3 cm<sup>3</sup> šliužo fermento 10 litrų pieno; viename pavyzdinio šliužo fermento litre yra 520 mg chimozino. Šliužo fermentas gali būti skiedžiamas geriamuoju vandeniu;
- rauginimo, smulkinimo, maišymo, kaitinimo ir šildymo procedūros vykdomos ne aukštesnėje nei 44 °C temperatūroje. Maišymas gali trukti ne ilgiau nei vieną valandą. Gaunami grūdėliai turi būti ne didesni nei 1 cm<sup>3</sup>;
- sūrį gaminant ne ūkyje, leidžiama išrūgas nupilti. Pašalintas išrūgų kiekis turi būti ne didesnis nei 25 % sūriui gaminti panaudoto pieno kiekio, į varškę pilamo geriamojo vandens kiekis negali būti didesnis nei 25 % sūriui gaminti panaudoto pieno kiekio, o geriamojo vandens temperatūra turi siekti 25–60 °C;
- sūris formuojamas drobe išklotuose perforuotuose formavimo induose arba mažuose perforuotuose formavimo induose (25,5–26 cm skersmens ir 9–12 cm aukščio arba 18–20 cm skersmens ir 7–10 cm aukščio (maži formavimo indai). Ūkiuose sūriui gaminti gali būti naudojami 24–28 cm skersmens ir 9–15 cm aukščio formavimo indai);
- sūris slegiamas; gaminant ūkyje, jis bent vieną kartą apverčiamas;
- sūris išimamas iš formavimo indų, kai jo pH būna ne didesnis nei 5,5;
- sūris sūdomas sausa druska arba sūryme. Sausa druska sūdoma ne aukštesnėje nei 15 °C aplinkos temperatūroje; vienas kilogramas sūrio gali būti sūdomas ne ilgiau nei 24 valandas. Sūrymas gaminamas iš vandens ir druskos (ne daugiau nei 330 g druskos litre vandens); į jį gali būti pilama acto ir (arba) pieno rūgštis; sūrymo pH turi būti ne didesnis nei 5,5. Vienas kilogramas sūrio sūryme negali būti sūdomas ilgiau nei 12 valandų. Sūrymo temperatūra turi būti ne aukštesnė nei 15 °C. Sūrymą leidžiama filtruoti.“

Apibūdinant vien varškės grūdelių maišymo ir kaitinimo kubile etapą nepakankamai išsamiai aprašytas produkto gamybos būdas, todėl patikslinta kiekvieno sūrio gamybos etapo (nuo pieno supylimo iki sūdyimo) apibrėžtis. Tikslinės laiko ir temperatūros vertės, kurių reikia laikytis, nustatytos atsižvelgiant į dabartinę sūrinių gamybos praktiką. Be to, šiuo metu galiojančioje specifikacijoje nenustatytos išrūgų nupylimo sąlygos. Todėl šis metodas, kuris taikomas tik gaminant sūrį pieno perdirbimo įmonėse, nes yra pritaikytas gamybai iš pieno mišinių, buvo reglamentuotas – nustatytas didžiausias nupilamų išrūgų kiekis ir didžiausias įpilamo vandens kiekis bei temperatūra.

- Be to, gaminant sūrius taikomi apdorojimo būdai ir naudojami priedai buvo reglamentuojami bendruosiuose teisės aktuose. Tačiau paaiškėjo, kad naujieji metodai – kai kurie jų susiję su apdorojimo būdais ir priedais – gali daryti poveikį „Ossau-Iraty“ savybėms.

Todėl specifikacijoje būtina tiksliau aprašyti šiuo metu taikomą pieno apdorojimo, taip pat priedų naudojimo piene ir gaminant „Ossau-Iraty“ praktiką, kad ateityje taikant teisės aktuose nenustatytą praktiką nebūtų padaryta žalos sūrio savybėms.

Įterptos tokios nuostatos:

„Žaliavą, gaminamus produktus, varškę ir šviežią sūrį draudžiama laikyti minusinėje temperatūroje (matuojamoje Celsijaus laipsniais).

Produktus leidžiama pakuoti vakuume, jeigu laikomasi tokių sąlygų:

- švieži sūriai turi būti įdėti į vakuumines pakuotes per 10 dienų nuo ištraukimo iš sūrymo arba nuo sūdyimo pabaigos;
- visą laikymo vakuuminėse pakuotėse laiką turi būti palaikoma 0–4 °C temperatūra;
- ilgiausia laikymo vakuume trukmė – 10 mėnesių, ir visi atitinkamais metais pagaminti sūriai turi būti išimti iš vakuuminių pakuočių ne vėliau kaip tų metų gruodžio 20 d.;
- jeigu sūris laikomas vakuume, tokio laikymo laikas neįtraukiamas į jo brandinimo laikotarpį.“

Draudžiama sūrį užšaldyti, jeigu dėl to pakinta jo organoleptinės savybės. Tam tikrą laiką sūrį palaikius vakuume, jį galima brandinti ir parduoti ištisus metus, nepaisant pieno gavybos, taigi ir sūrio gamybos, sezoniškumo. Šviežias sūris laikomas vakuume laukiant brandinimo, ir tokio laikymo laikas išskaičiuojamas iš brandinimo laikotarpio.

- Nuostata „Brandinimas vyksta kilmės vietoje ir trunka 90 dienų; mažas sūris „Ossau-Iraty“ gali būti brandinamas 60 dienų“ pakeista tokia:  
„Trumpiausias brandinimo laikas kilmės vietoje yra 120 dienų, kai sūrio svoris – 4–7 kg, ir 80 dienų, kai sūrio svoris – 2–3 kg. Brandinimo temperatūra siekia 6–15 °C. Brandinimo patalpos drėgnis didesnis nei 75 %.“

Brandinant ilgesnį laiką, produktai įgauna aštresnes savybes. Be to, siekiant tinkamai reglamentuoti brandinimą, tiksliau aprašytos jo sąlygos.

- Įterpta tokia nuostata, kuria apibūdinama tradicinė sūrinių priežiūros praktika:

„Brandinami sūriai apverčiami ir valomi. Valymui gali būti naudojami vanduo, druska, paviršiaus brandinimo fermentai ir raudonosios paprikos pasta.“

- Siekiant nepažeisti šios tradicinės praktikos, plutos paviršių draudžiama apdoroti dažikliu (-iais) ir natamicinu (E235). Draudimas naudoti polivinilo acetatą bus įgyvendintas iki 2014 m. lapkričio 1 d., kad visi veiklos vykdytojai spėtų įdiegti alternatyvią priemonę.

#### 4. Ženklavimo etiketėms ypatumai

Naujos redakcijos dokumente aiškiau nustatyta pareiga produktą privalomai ženklinti etiketėmis ir nustatytas etiketėms rašmenų dydis.

Panaikintas reikalavimas ženklinti INAO logotipu – jis pakeistas reikalavimu ženklinti Europos Sąjungos SKVN simboliu; taip pat galima užrašyti žodžius „saugoma kilmės vietos nuoroda“.

Panaikinta galimybė užrašyti nuorodas „pagaminta ūkyje“ ir „kalnų produktas“ ir jų naudojimo sąlygos, nes šios nuostatos yra nebetinkamos.

5. *Nacionaliniai reikalavimai*

Įterpti pagrindiniai specifikacijos punktai, kurie turi būti patikrinti.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(3)</sup>

„OSSAU-IRATY“

EB Nr.: FR-PDO-0417–01096–15.2.2013

SGN ( ) SKVN (X)

**1. Pavadinimas**

„Ossau-Iraty“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas****3.1. Produkto rūšis**

1.3 klasė. Sūriai.

**3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas**

„Ossau-Iraty“ – tai sūris, gaminamas tik iš nestandartizuoto žalio avių pieno, naudojant šliužo fermentą. Jis yra sūdytas ir brandintas, cilindro formos, šiek tiek suslėgto nekaitinto minkštimo, lygiais arba šiek tiek išgaubtais šonais. Jo sausajame ekstrakte turi būti ne mažiau kaip 50 % riebalų, o sausosios medžiagos kiekis turi būti ne mažesnis nei 58 g 100 g sūrio. Ūkiuose „Ossau-Iraty“ gaminamas tik iš žalio pieno.

Formavimo indų matmenys ir sūrių svoris:

— 25,5–26 cm skersmens ir 9–12 cm aukščio formavimo induose gaminami 4–5 kg svorio brandinti sūriai,

— 18–20 cm skersmens ir 7–10 cm aukščio formavimo induose gaminami 2–3 kg svorio brandinti sūriai.

Ūkiuose „Ossau-Iraty“ gali būti gaminamas pirmiau aprašytuose formavimo induose arba didesniuose 24–28 cm skersmens ir 9–15 cm aukščio formavimo induose; jis gali sverti iki 7 kg.

Jo minkštumas yra nuo dramblio kaulo iki gelsvo gintaro spalvos – tai priklauso nuo brandinimo. Minkštumas lygus, nuo kietos iki kreminės konsistencijos. Jame gali būti nedidelių skylių.

Plutelė gali būti nuo gelsvai oranžinės iki pilkos spalvos.

2–3 kg svorio sūriai brandinami ne trumpiau nei 80 dienų, o 4–7 kg svorio sūriai – ne trumpiau nei 120 dienų.

**3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)**

„Ossau-Iraty“ gaminamas tik iš *basco-béarnaise* veislės arba *Manech* veislės juodagalvių ar *Manech* veislės rudagalvių avių pieno.

Vidutinis bandos primilžis per vienus pieno metus (nuo lapkričio 1 d. iki kitų metų spalio 31 d.) negali būti didesnis nei 300 litrų iš vienos avies. Pieno gavyba sezoninė: banda negali būti melžiama daugiau nei 265 dienas per metus, o rugsėjo ir spalio mėnesiais avis melžti draudžiama.

**3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)**

Daugiausia pašarų banda gauna iš nustatytos geografinės vietovės. Pašarų, gaunamų ne iš šios geografinės vietovės, kiekis (neįskaitant ganyklų žolės) gali būti ne didesnis kaip vidutiniškai 280 kg sausosios medžiagos vienai aviai per vienus pieno metus.

<sup>(3)</sup> Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Pagrindinį avių racioną sudaro ganyklų žolė, švieži (sausai ir dehidratuoti) pašarai, šiaudai ir fermentuoti pašarai. Banda turi būti šeriama pašarais, nurodytais tiksliaje žaliavų, kurios gali būti naudojamos ir baziniame racione, ir kaip papildai, sąraše. Banda šeriama netransgeniniais produktais.

Avys ganomos ne mažiau kaip 240 dienų per metus. Melžimo laikotarpio dienomis, kai nėra ganomos, avys gauna paros pašarų normą, kurią sudaro ne mažiau kaip 600 g sausosios medžiagos, gautos iš nustatytos geografinės vietovės.

Melžimo laikotarpiu banda šeriama tokia tvarka:

- iki 2018 m. sausio 31 d. naudojamus fermentuotus pašarus gali sudaryti ne daugiau kaip 1,5 kg kukurūzų siloso (bendrojo svorio) ir 1 kg į ritinius supresuotos žolės arba žolės siloso (bendrojo svorio) vidutiniškai per dieną vienai aviai;
- nuo 2018 m. vasario 1 d. silosą naudoti draudžiama, o į ritinius supresuota žolė gali sudaryti ne daugiau kaip vidutiniškai 1 kg (bendrojo svorio) per dieną vienai aviai.

Abi šios nuostatos taikomos, jeigu į ritinius supresuotoje žolėje yra ne mažiau kaip 70 % sausosios medžiagos.

Koncentratų kiekis paros pašarų normoje negali viršyti vidutiniškai 800 g sausosios medžiagos vienai aviai. Vidutinis koncentratų kiekis vienai aviai per vienus pieno metus turi būti ne didesnis nei 150 kg sausosios medžiagos.

Visuose ūkio, kuriame gaminamas pienas, skirtas perdirbti į SKVN produktą, sklypuose draudžiama sėti transgenines kultūras. Šis draudimas taikomas bet kokios rūšies augalams, galintiems patekti į ūkio pašarus, ir bet kokiai kultūrai, galinčiai užteršti tokius augalus.

### 3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Avių pienas gaminamas, sūriai gaminami ir brandinami nustatytoje geografinėje vietovėje.

### 3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kitos taisyklės*

„Ossau-Iraty“ gali būti parduodamas iš anksto supakuotomis porcijomis, jeigu tam tikra kiekvienos porcijos dalis padengta šiai SKVN būdinga plutele ir etiketėje yra 3.7 punkte nustatytos nuorodos.

### 3.7. *Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės*

Kiekvieno sūrio etiketėje turi būti pateiktos ne tik visiems sūriams taikomos teisės aktuose nustatytos nuorodos, bet ir kilmės vietos nuoroda, užrašyta rašmenimis, kurių dydis turi būti ne mažesnis nei du trečdaliai didžiausių etiketėje esančių rašmenų dydžio.

Sūrių etiketėse privaloma pateikti Europos Sąjungos SKVN simbolį.

Etiketės tekstą galima papildyti įrašu „saugoma kilmės vietos nuoroda“.

## 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę sudaro toliau išvardytos savivaldybės arba jų dalys:

— Atlanto Pirėnų departamente:

— visos Aku, Anglė, Aramico, Ariudi, Bjarico, Bidašo, Espleto, Aspareno, Andajaus, Ioldi, Lareno, Lasebo, Moleon Lišaro, Navarenso, Nėjaus, Olorono, Sent Etjeno de Baigori, Sen Žan de Liuzo, Sen Žan Pjė de Porto, Sen Palė, Bearno Sovtero, Tardė Soroliuso, Iustarico kantonų savivaldybės,

— Aresi, Asa, Otrivo, Ajero, Beloko, Berenkso, Bosdaroso, Brisku, Kares Kasabero, Kastanjedo, Kastetnė, Kiukerono, Esko, Gano, Želoso, Urso, Isturico, Žiuransono, La Mondranso, La Bastid Kleranso, Labastid Vilfranšo, Labatmalio, Laonso, Laurkado, Lanepla, Lerenio, Lubienu, Liukgarjė, Bearno Liuko, Mazerio Lezono, Mejono, Moneno, Mugerio, Murenko, Narkastė, Nogero, Ozenkso Montestriuko, Parbezo, Rontinjono, Sen Doso, Sen Fosto, Lerenio Sen Pė, Iriubo Sen Pjero, Sali de Bearno, Sal Monžiskaro, Sarpurenko, Sovlodo, Iuzoso, Vjelsegiuro, Vilfranko savivaldybės,

— dalis Aboso, Abidoso, Arbiuso, Arganjono, Artiglutano, Artiglavo, Barzeno, Bajonos, Bezengrano, Birono, Bizanoso, Kastetiso, Dengeno, Espėjaus, Gomero, Idrono, Lako, Labastid Sezerako, Lagoro, Laontano, Larueno, Lėjaus, Leskaro, Livrono, Lono, Masliako, Monto, Nusti, Ortezo, Os Marsijono, Uso, Pardi, Po, Pontako, Siroso, Sumulu, Tarsako, Iurkiui, Iurto savivaldybių.

Vietovių planai laikomi šių savivaldybių merijose.

Šios savivaldybės yra Usos, Gav de Po, Gav Reuni, Adūro upių ir jų santakos kairiajame krante; dalis Lono savivaldybės yra Gav de Po upės dešiniajame krante;

— Aukštutinių Pirėnų departamente – savivaldybės, kurios ribojasi su Atlanto Pirėnų departamentu: Arbeo, Aran Marsu, Ferjero.

## 5. Ryšys su geografine vietoje

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Kilmės vietos nuorodos teritorija apima Baskų krašto ir Bearno kalnus bei įkalnes.

Geografinės vietovės gamtos sąlygos – jūrinis klimatas, reguliarus ir gausus lietus (ne mažiau kaip 1 200–1 800 mm per metus) ir gana nedidelė temperatūros svyravimai – yra palankios žolei augti, taigi ir pieni-nėms avims auginti. Vietovės reljefas – kalvos ir žemi bei vidutinio aukščio kalnai – ir aukštis nulėmė žemės ūkio orientaciją į gyvulininkystę, ypač ekstensyviąją.

Pienas gaunamas iš tradicinių veislių avių. Tai vietinių *Manech* juodagalvių, *Manech* rudagalvių ir *basco-béarnaise* veislių avys, puikiai prisitaikiusios prie geografinės vietovės sąlygų – maitinimosi žole ir šienų ir labai lietingo klimato, kuriame išgyventi joms padeda „hermetiškas“ vilnos sluoksnis. Jos kasdien ganomos net ir žiemą, išskyrus laiką, kai sniega ar susidaro ekstremalios sąlygos; trys ketvirtadaliai bandų reguliariai išgenamos ganytis į kalnus. Šių vietinių veislių avys būna pieningos tik žiemą, pavasarį ir vasaros pradžioje.

Gamybos būdas pritaikytas prie šio pieno gavybos sezoniškumo: taigi rugsėjo ir spalio mėnesiais melžti avis ir gaminti sūrius draudžiama.

Geografinėje vietovėje auginamų avių piene labai gausu naudingų medžiagų; taigi taikant šį gamybos būdą užtikri-nama, kad vidutinis naudingosios sausosios medžiagos (riebalų ir baltymų) kiekis būtų didesnis nei 110 g litre pieno.

Gamybos praktika ir parametrai pritaikyti atsižvelgiant į tokią pieno sudėtį. Taigi sūrį perkeliant į rūšį jo minkštyme gali vykti transformacija, lipolizė ir proteolizė, kurios tęsiasi ir brandinimo etapu.

Veiklos vykdytojų taikoma brandinimo praktika (vartymas, valymas, antigrybelinių preparatų nenaudojimas) lemia, kad sūrio paviršiuje auga tik naudinga flora, padedanti skleisti aromatum.

### 5.2. Produkto ypatumai

„Ossau-Iraty“ yra šiek tiek suslėgto minkštimo, tiesaus arba truputį išgaubto cilindro formos avių pieno sūris. Jo pluta kieta, kelių milimetrų storio, spalvų gama – nuo gelsvai oranžinės iki pilkos. „Ossau-Iraty“ mažiausias svoris – 2 kg, todėl jis gali būti brandinamas ilgai: atsižvelgiant į dydį, ne trumpiau nei 80–120 dienų.

Šio sūrio minkštymas gali būti nuo dramblio kaulo iki gelsvo gintaro spalvos; tai priklauso nuo brandinimo. Jis lygus, tvirtas, tirpstantis burnoje, gali būti ir riebus, ir kietas. Jame gali būti nedidelių skylučių.

Kvapas subtilus, kartais primena gėles ar vaisius. Ragaujant justi rūgštumas ir riebumas, skonis stiprus, ne pernelyg sūrus, kartais juntamas riešutų ir vaisių aromatas.

### 5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Geografinę vietovę sudaro Baskų krašto ir Bearno kalnai ir priekalnės, kurias daugiausia dengia natūralios ar laikinos pievos – ir vasaros ganyklose, į kurias didžioji bandų dalis genama kiekvieną vasarą, ir ūkiuose, kuriuose augin-tojai pirmenybę teikia pašarų gamybai, o ne ganymui ir šienavimui.

Iš šios augalinės dangos galima gaminti geografinėje vietovėje gaunamą pašarą, kurį daugiausia sudaro šienas, atolas ir įvairių rūšių žolė.



Pašaro ištekliai naudojami tik vietinių veislių avims auginti (*Manech* juodagalvėms bei *Manech* rudagalvėms ir *basco-béarnaise* veislės avims).

Vietinės veislės, pašarai, kurių pagrindą sudaro žolė ir šienas, riboto intensyvumo gyvulininkystė – tai veiksniai, dėl kurių galima gauti sūriui tinkamą pieną.

Avių pieno sūriai vakarinėje Pirėnų kalnų dalyje pradėti gaminti viduramžiais, o galbūt ir anksčiau. XIV a. ūkių nuomojimo sutartys ir XV a. pradžios notariniai dokumentai liudija, kad avių pieno sūris regione buvo gaminamas.

Kadangi gabenimo į kalnų ar vasaros ganyklas kalnų viršūnėse bei slėniuose (ir atgal) sąlygos sudėtingos, piemenys labai greitai pradėjo pieną perdirbti vietoje, o sūrius nugabendavo į slėnius ir parduodavo.

„Ossau-Iraty“ priskiriamas slėgtų nekaitintų sūrių klasei. Šis sūris sveria kelis kilogramus, jo minkštumas suslėgtas, jis yra atitinkamos formos ir ilgai brandinamas (dėl tokio brandinimo susidaro gana kieta plutelė), todėl produktą galima lengvai gabenti. Kadangi šis sūris gali būti laikomas ilgą laiką, piemenys ir jų šeimos visus metus turėdavo baltymingo maisto.

Nors šiuo metu gabenimo sąlygos paprastesnės, ilgo brandinimo tradicija išliko, nes įvairių aromatų sūrių ypatybės atskleidžiamos taikant tinkamus gamybos būdus ir konkrečiai – ilgai juos brandinant.

### **Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 (\*) 5 straipsnio 7 dalis)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOssau-Iraty.pdf>

---

(\*) Žr. 2 išnašą.