

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Grozījuma 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 101/10)

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

## GROZĪJUMU PIETEIKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**Grozījumu pieteikums saskaņā ar 9. pantu**

**“RICOTTA ROMANA”**

**EK Nr. IT-PDO-0105-0298-16.07.2008**

**AĢIN ( ) ACVN ( X )**

**1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valstu prasības
- Citur [precizēt]

**2. Grozījuma(u) veids:**

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

### 3. **Grozījums (i):**

#### 3.1. *Produkta apraksts:*

2.punktā mainīts skaitlis par minimālo tauku saturu sausnā. Šī maiņa bija vajadzīga, jo noskaidrojās, ka reģistrētajā specifikācijā minētais skaitlis neatbilda faktiskajam stāvoklim. Ar 2005. gada 13. maija Regulu (EK) Nr. 737/2005 nosaukumu "Ricotta Romana" reģistrēja kā ACVN (aizsargātu cilmes vietas nosaukumu). Kad sāka īstenot kontroles plānu, pārbaudes struktūra atklāja, ka ievērojamus daudzumus produkta nevar sertificēt. Pēc rūpīgas pārbaudes un analīzēm, kuras veica atbilstošam skaitam paraugu, kas bija ņemti dažādos gada periodos, tika konstatēts, ka tauku saturs ir daudz augstāks. Specifikācijā bija norādīts no 17 līdz 29 %, lai gan faktiskais tauku saturs sausnā ir vismaz 40 %.

#### 3.2. *Ražošanas metode:*

Aitas piena sūkalu rādītāji arī neatbilda īstenībai.

Analīzē tika konstatēti šādi rādītāji:

- beztauku sausna: vismaz 5,37 %;
- olbaltumvielas: vismaz 1,09 %;
- tauki: vismaz 0,35 %;
- laktoze: vismaz 3,55 %;
- pelni: vismaz 0,4 %.

Neatbilstību izraisīja tās analīžu laboratorijas nevērība, kuru ražotāji bija izmantojuši, izstrādājot specifikāciju. Iepriekšējie rādītāji bija iegūti no nepietiekama paraugu skaita, kuri turklāt bija ņemti ierobežotā gada periodā. Visu šo faktoru dēļ atskaites rādītāji bija neprecīzi.

Jaunie rādītāji, kurus analīzēs noteikusi sertifikācijas iestāde, atbilst faktiskajam produkta īpašībām.

#### VIENOTS DOKUMENTS

#### **PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

#### **"RICOTTA ROMANA"**

#### **EK Nr. IT-PDO-0105-0298-16.07.2008**

#### **AĢIN ( ) ACVN ( X )**

#### 1. **Nosaukums:**

"Ricotta Romana"

#### 2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Itālija

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

##### 3.1. *Produkta veids (kā III pielikumā):*

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti. *Ricotta*

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

Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) "Ricotta Romana" drīkst izmantot tikai attiecībā uz piena produktu, kas gatavots no turpmāk minēto šķirņu aitu pilnpiena sūkalām: *Sarda*, *Comisana*, *Sopravvisana*, *Massese* un to krustojumiem. Kad produktu laiž tirgū, tam ir šādas īpašības.

- Produkts: svaigs;
- masa: balta, graudaina konsistence;
- garša: saldena piena garša;
- svars: līdz 2 kg;
- tauku saturs sausnā: vismaz 40 %.

### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Pilnpiena sūkalas – šķidrums, kas veidojas, pienam sarecot, – iegūtas, nokāšot piena recekli, kas paredzēts tāda aitas siera ražošanai, kurš iegūts no Lacijas reģionā slaukta aitas piena.

Aitas pilnpiena sūkalas ir bāli dzeltenā krāsā un tās satur:

- beztauku sausnu – vismaz 5,37 %;
- olbaltumvielas – vismaz 1,09 %;
- taukus – vismaz 0,35 %;
- laktozi – vismaz 3,55 %;
- pelnus – vismaz 0,4 %.

Tā kā sūkalas tiek uzkaršētas līdz 50–60 °C, "Ricotta Romana" gatavošanā atļauts pievienot iepriekš minēto šķirņu aitu pilnpienu (ne vairāk par 15 % no kopējā sūkalu apjoma), kas iegūts no aitām, kuras audzētas 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Slaucamās aitas barību iegūst 4. punktā minētā ģeogrāfiskā apgabala ganībās un pļāvās. Atļauts papildus izmantot sienu un koncentrātus, bet sintētiskas vielas un ģenētiski modificēti organismi nav atļauti. Slaucamās aitas nedrīkst barot piespiedu kārtā, un tās jāsargā no vides stresa; aizliegts izmantot augšanu veicinošus hormonus.

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

To slaucamo aitu audzēšanas saimniecības, kuru piens paredzēts "Ricotta Romana" gatavošanai, atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pienam jābūt iegūtam un pārstrādātam noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Jāuzsver, ka viens no galvenajiem produkta kvalitātes aspektiem ir piena recekļa atdalīšana, kas ir atkarīga no sierdaru meistarības, ko, savukārt, nosaka prasmes un pieredze, kas ACVN apgabalā gadsimtu gaitā nodotas no paaudzes paaudzē.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

Kad sūkalas gandrīz pilnībā atdalītas, "Ricotta Romana" tūlīt tiek iepakots un dažas stundas pēc tā pagatavošanas laists tirgū.

Tā kā šis ir svaigs produkts, kas nav ne gatavināts, ne nostāvināts, tas ātri iesmok un sabojājas.

Tāpēc tūlītējam patēriņam paredzētais produkts "Ricotta Romana" jāiepako 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai nezustu tā svaigums, tīrība un kvalitāte, kā arī lai garantētu izsekojamību un nodrošinātu kontroli.

Produktu iepako nošķelta konusa formas klūdziņu, plastmasas vai metāla groziņos, kuru tilpība nepārsniedz 2 kg. Groziņu pārklāj ar plastmasas plēvi. Atļauti arī šādi iepakojuma veidi:

- pergamentpapīrā un
- plastmasas un/vai vakuuma tvertnēs.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Papildus Kopienas simbolam, attiecīgajām norādēm un likumā paredzētajai informācijai uz iepakojuma jābūt šādiem datiem, kas iespiesti skaidriem un salasāmiem burtiem:

- apzīmējumam "Ricotta Romana" jābūt ar ievērojami lielākiem, skaidriem un nenodzēšamiem burtiem, tam jāizdalās no pārējiem uzrakstiem un aiz tā jābūt norādei *Denominazione Origine Protetta (D.O.P.)*,
- ražošanas un iepakojšanas uzņēmuma nosaukumam, pilnam juridiskajam nosaukumam un adresei,
- produkta logotipam.

Nav atļauts pievienot nekādu citu norādi, kas nav paredzēta, tostarp apzīmētājus "fine" (smalks), "scelto" (izlases), "selezionato" (atlasīts), "superiore" (augstvērtīgs) un "genuino" (īsts), vai kā citādi slavināt produktu. Tomēr ir atļauts lietot norādes, kurās izmantotas atsauces uz privātiem zīmoliem, ja tām nav slavinošs vai patērētāju maldinošs raksturs; atļauts norādīt saimniecību, no kurā audzētajiem dzīvniekiem produkts iegūts, kā arī citas patiesas un pierādāmas norādes, kuras atļauj spēkā esošie Kopienas, valsts vai reģionālie tiesību akti un kuras nav pretrunā ar šīs specifiskācijas mērķi un saturu.

Apzīmējumam "Ricotta Romana" jābūt itāļu valodā.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Sūkalām jābūt iegūtām no Lacijas reģiona aitu pilnpiena. Arī sūkalu pārstrādei, lai iegūtu "Ricotta Romana", un tā iepakojšanai jānotiek tikai Lacijas reģiona teritorijā.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Lacijas reģiona augsnes īpašības un klimatiskos apstākļus ietekmē reljefa dažādība (kaļķakmens vai vulkāniskas izcelsmes kalni, pauguri, aluviālo sanesu līdzenumi); gada vidējā temperatūra svārstās no 13 līdz 16 °C; gada minimālais nokrišņu daudzums piekrastes joslā ir 650 mm, 1 000 līdz 1 500 mm – iekšzemes līdzenumos un 1 800 līdz 2 000 mm – *Terminillo* kalna masīvā un *Simbruini* kalnu grēdas zonā.

Ņemot vērā šos apstākļus, šajā apgabalā ir vislabākie nosacījumi aitu audzēšanai, un tās nav pakļautas stresam.

Šie dabas apstākļi ļauj aītām izmantot dabiskās ganības un pļavas barības ieguvei, kas savukārt nodrošina siera pagatavošanai izmantotā piena sevišķās īpašības; notiek dažādu faktoru mijiedarbība, kuri atstāj ļoti labvēlīgu ietekmi ne tikai uz kvalitāti, bet arī uz īpašību homogenitāti.

Jāuzsver, ka Lacijas reģionā ir 440 000 aitu, kuru gada izslaukums ir aptuveni 600 000 hl.

#### 5.2. Produkta specifika:

“Ricotta Romana” ir šādas īpašības:

- ļoti smalka graudaina konsistence,
- izteiktāka krāsa nekā līdzīgam produktam, kas iegūts no govju piena sūkalām, un
- saldena piena garša.

Šīs kvalitātes īpašības saistītas ar

- laktozes saturu, kas aitas pilnpiena sūkalās ir vismaz 3,55 % un kas piešķir tām saldenumu, kuru nodrošina slaucamo aitu izmantotā barība, ko tās iegūst Lacijas reģiona dabiskajās ganībās un pļavās, un
- faktu, ka, sūkalas pārstrādājot, tām nepievieno skābuma regulētājus.

Tādējādi iegūtajam produktam “Ricotta Romana” ir raksturīgā saldenā garša, kas to atšķir no visiem citiem *ricotta* veidiem.

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

Aitu barība, tostarp arī tradicionālā pārdzišana uz vasaras kalnu ganībām, ar ko dzīvnieki tiek pasargāti no vasaras karstuma un līdz ar to arī no vides vai barības izraisīta stresa, kuram tie būtu pakļauti līdzināmā, kopā ar aītkopībai labvēlīgajiem vides faktoriem dod iespēju ražot augstvērtīgu pienu, no kura tiek gatavots specifiskais “ricotta”.

*Ricotta Romana* vēsturisko klātbūtni Lacijas reģiona tirgos apliecina tirgus dati, kas reģistrēti CCIAA (*Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura*), Roma 1922–1965, Viterbo 1949–1973, Frosinone 1955–1999 un Latina 1951–1977. Turklāt, pamatojoties uz Romas CCIAA preču tirdzniecības biržas pierakstiem, var uzzināt produkta cenas svārstības laikā no 1952. līdz 1998. gadam, un tas liecina par nozīmi, kāda šim produktam bija ģeogrāfiskā apgabala ekonomikā. Ir daudz sociāla un ekonomiska rakstura norāžu, piemēram, dati par ražotājiem, kas jau gadiem ilgi ražo *ricotta*. Piemēram, saskaņā ar *Castel di Guido* saimniecības vadītāja ziņojumu 1969. gadā tika saražoti 3 500 litri aitas piena, kuri daļēji tika pārdoti kā svaigpiens un daļēji tika izmantoti “Ricotta Romana” gatavošanai (to var secināt no grāmatvedības 1958., 1960. un 1965. gada dokumentiem, kurus parakstījuši galvenie gani un saimniecības vadītāji). *Gasparri* saimniecības grāmatvedības dokumentos norādīta cena par kilogramu un sezonā saražotais “Ricotta Romana” kopējais daudzums kilogramos laikā no 1907. gada (70 centesimi/kg līdz 15. martam un 45 centesimi/kg turpmāk, kopējā produkcija 850 kg) līdz 1924. gadam (kopējā produkcija 932,5 kg).

Turklāt daudzas vēsturiskas un folkloristiskas norādes liecina par saikni starp šo produktu un ģeogrāfisko apgabalu. No vēsturiskajām norādēm minams produkta ražošanas paņēmieni apraksts *Trinchieri* darbā *Vita di pastori nella Campagna Romana* (1953). No folkloristiskajām norādēm cita starpā minami zemnieku svētki “Attozata” (aitas *ricotta*), kurus jau kādus 30 gadus rīko *Barbarano Romano* (Viterbo province) pagastā.

*Ricotta Romana* ēd ne tikai kā patstāvīgu ēdienu, to plaši izmanto kā sastāvdaļu tradicionālajos Lacijas ēdienos.

**Atsauce uz specifیکācijas publikāciju:**

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

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru un 2008. gada 31. janvārī publicējusi aizsargātas cilmes vietas nosaukuma “Ricotta Romana” grozījumu pieteikumu *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* 26. numurā. Ar produkta specifیکācijas konsolidēto tekstu var iepazīties tīmekļa vietnē,

— izmantojot šādu saiti:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

vai

— tieši atverot ministrijas tīmekļa vietni (<http://www.politicheagricole.it>) un uzklikšķinot uz “Prodotti di Qualità” (ekrāna kreisajā pusē) un, visbeidzot, uz “Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

---