

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

(2012/C 384/16)

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

“SAINT-MARCELLIN”

EK Nr.: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Saint-Marcellin”

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):

“Saint-Marcellin” ir siers, kas pagatavots no svaiga vai karsēta govs pilnpiena, kura tauku un proteīnu saturs nav standartizēts. Pēc formas siers ir cilindrs ar noapaļotām malām 65–80 mm diametrā un 20–25 mm augstumā; ritulītis sver vismaz 80 gramus. Sieram raksturīga mīksta, pienaina, nemaisīta, nepresēta, viegli sāļa masa, kurai nav pievienotas ne garšvielas, ne aromātiskas vielas; uz siera ritulīša virsas ir mikrofloras kultūras, kas veido mizu baltā, bēšā vai zilganpelēkā krāsā. Rituli pārgriežot, redzams, ka tā masa ir viendabīga.

Tauku saturs 100 gramos “Saint-Marcellin” siera pēc pilnīgas izžūšanas ir 40 līdz 65 grammi.

Kontrolējot siera žūšanas procesu, “Saint-Marcellin” pagatavo divos paveidos:

- “sausais” “Saint-Marcellin”, kurā atbilstīgi vietējai tradīcijai tauku saturs sausnā pārsniedz 44 % un kuru nogatavina, ierobežojot proteolīzes procesu, lai piešķirtu tam labākas īpašības ilgstošai uzglabāšanai;
- “krēmīgais” “Saint-Marcellin”, kurā pēc mērenākas žūšanas tauku saturs pārsniedz 40 % un kuru arī nogatavina, taču citādi, lai nodrošinātu stipru aromātu izveidošanos un elastīgu vai pat krēmīgu konsistenci. Šā veida sieru, ko gatavo pēc izteikti reģionālas tradīcijas, bieži vien nogatavina ilgāku laiku.

Pēc himozīna pievienošanas pienam jāpaiet vismaz 10 dienām, pirms “Saint-Marcellin” drīkst laist tirdzniecībā.

Tirdzniecībā “Saint-Marcellin” sieru var piedāvāt iesaiņotu vai neiesaiņotu.

Siera mizai, kas reizumis ir viegli krokota, pēc izskata jābūt pilnīgi vai daļēji klātai ar pelējumu kultūrām baltā, bēšā vai zilganpelēkā krāsā. Pārgriežot sieru, tā masa ir krēmkrāsā, gluda un viendabīga, tai var būt neliels acojums. Ēdot siera miziņa ir tikko sajūtama. Krēmīgais “Saint-Marcellin” pēc

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

konsistences ir kūstošs, bet sausais “Saint-Marcellin” – stingrs. Siers izceļas ar izteiktu garšu un bagātīgu un līdzsvarotu aromātu buķeti (augļainums, medus u. c. garšas nianšes), kura raksturīga “Saint-Marcellin” un kurā pārsvarā ir pienam piemītošas smaržas nianšes; siers ir vidēji sāļš.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Izmanto ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtu govju pilnpienu, kura tauku un proteīnu saturs nav standartizēts.

Izmantojamajam pienam jābūt svaigam vai sildītam, taču ne pastēzētam. “Saint-Marcellin” ir tādas vietējās tradīcijas siers, kas attīstījies apgabalā, kurā liellopus audzē īpaši piena ieguvei. Pārstrādei izmantojamā piena izcelsme vienmēr bijusi ģeogrāfiskā apgabala saimniecībās. Siera reputācija veidojusies, pateicoties nozarē iesaistīto dalībnieku saliedētībai: augstas kvalitātes piena ražotājiem, kas prasmīgi izmanto teritorijas sniegtās potenciālās iespējas, un pārstrādātājiem, kas pārmantojuši un turpina vietējo zinātību.

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

Ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā ievērojamas platības atvēlētas lopbarības audzēšanai. Vietējie lopkopji gluži dabiski vienmēr priekšroku devuši vietējiem lopbarības resursiem, tādējādi veicinot “Saint-Marcellin” raksturīgo īpašību izveidošanos. Dzīvnieku ēdināšanā lopkopji izmanto īpaši zāli un it sevišķi sienu, bet ierobežo papildbarības daudzumu, lai neatkāptos no tradicionālās lopkopības.

Izraugoties slaucamo govju barību, ievēro šādus kritērijus:

- barības autonomija – vismaz 80 % gada kopējās barības devas sausnas iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā;
- visu veidu zāle gada kopējās barības devas sausnā ir vismaz 50 %;
- ziemas mēnešos (decembrī, janvārī, februārī, martā) 15 % pamatbarības devas sausnas veido siens;
- atļautā papildbarība veido ne vairāk kā 30 % no gada kopējās barības devas sausnas. Šiem dzīvniekiem atļautā papildbarība ir šāda: graudi un graudu blakusprodukti, eļļas augi un proteīnaugi, valriekstu rauši un dehidratēti pākšaugi. Nepārsniedzot 10 % no iepriekš minētās papildbarības, atļauti ir šādi barības līdzekļi: sūkals, kartupeļi un citi bumbulaugi, dehidratēts biešu mīkstums, melase, barības piedevas – minerālvielas, vitamīni, mikroelementi, dzeramā soda, vārāmais sāls.

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

Visiem ražošanas posmiem, kas saistīti ar piena iegūšanu un pārstrādi un “Saint-Marcellin” siera nogatavināšanu, jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Nepiemēro.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Līdztekus obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos par siera marķēšanu, uz visu siera rituļu marķējuma jānorāda:

- nosaukums “Saint-Marcellin”,
- pārstrādes ceha identifikācijas dati,
- Eiropas Savienības AĢIN logotips un/vai norāde “Indication Géographique Protégée” (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde).

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

“Saint-Marcellin” ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Ronas (*Rhône*) austrumu piekrastē *Vercors* kalnu masīva apvidū. Ražošanas apgabala centrs ir *Saint-Marcellin* pašvaldība (Izēras (*Isère*) departamentā), kuras nosaukums dots šim produktam un kura sākotnēji bija “Saint-Marcellin” tirdzniecības centrālā vieta. Ģeogrāfiskais apgabals noteikts saskaņā ar vēsturiskiem (“Saint-Marcellin” ražošanas un tirdzniecības aizsākums) un ģeogrāfiskiem (vides saimnieciskās izmantošanas saskaņība ar tās ainaviskajām īpatnībām) kritērijiem.

Ģeogrāfisko apgabalu veido šādu kantonu teritorija.

Dromas (Drôme) departamentā:

- visa (*La*) *Chapelle-en-Vercors*, *Romans-sur-Isère* (1. un 2. kantons), *Saint-Donat-sur-l'Herbasse* un *Saint-Jean-en-Royans* kantona teritorija;
- *Bourg-de-Péage* kantons, izņemot *Alixan*, *Bourg-de-Péage* un *Châteauneuf-sur-Isère* pašvaldību;
- *Chabeuil* kantons – vienīgi (*Le*) *Chaffal*, *Chateaudouble* un *Peyrus* pašvaldība;
- *Crest-Nord* kantons – vienīgi *Omlèze* un *Plan-de-Baix* pašvaldība;
- (*Le*) *Grand-Serre* kantons – vienīgi *Le Grand-Serre*, *Hauterives*, *Montrigaud*, *Saint-Christophe-et-le-Laris* un *Tersanne* pašvaldība;
- *Saint-Vallier* kantons – vienīgi *Châteauneuf-de-Galaure*, *Claveyson*, *Fay-le-Clos*, *La-Motte-de-Galaure*, *Mureils*, *Ratières*, *Saint-Avit*, *Saint-Barthélémy-de-Vals*, *Saint-Martin-D'Août* un *Saint-Uze* pašvaldība.

Izēras (Isère) departamentā:

- visa (*La*) *Côte-Saint-André*, (*Le*) *Grand-Lemps*, (*Le*) *Pont-Beauvoisin*, *Pont-en-Royans*, *Rives*, *Roybon*, *Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs*, *Saint-Geoire-en-Valdaine*, *Saint-Marcellin*, *Tullins*, *Vinay* un *Virieu* kantona teritorija;
- *Saint-Jean-de-Bournay* kantons – vienīgi *Chatonnay*, *Eclose*, *Lieudieu*, *Meysies*, *Saint-Anne-sur-Gervonde*, *Saint-Jean-de-Bournay*, *Tramole* un *Villeneuve-de-Marc* pašvaldība;
- *Saint-Laurent-du-Pont* kantons, izņemot *Saint-Pierre-d'Entremont* un *Saint-Pierre-de-Chartreuse* pašvaldību;
- *Fontaine-Sassenage* kantons – vienīgi *Veurey-Voroize* pašvaldība;
- (*La*) *Tour-du-Pin* kantons – vienīgi *Montagnieu*, *Sainte-Blandine*, *Saint-Victor-de-Cessieu* un *Torchevelon* pašvaldība;
- *Villard-de-Lans* kantons, izņemot *Engins* un *Saint-Nizier-du-Moucherotte* pašvaldību;
- *Voiron* kantons, izņemot *Voreppe* pašvaldību.

Savoja (Savoie) departamentā:

- (*Le*) *Pont-de-Beauvoisin* kantons – vienīgi *Belmont-Tramonet*, (*La*) *Bridoire*, *Domessin*, (*Le*) *Pont-de-Beauvoisin*, *Saint-Beron* un *Verel-de-Montbel* pašvaldība;
- *Saint-Genix-sur-Guiers* kantons, izņemot *Gerbaix*, *Marcieux* un *Novalaise* pašvaldību.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

D a b a s f a k t o r i

“Saint-Marcellin” ražošanas apgabals ietilpst Lejasdofinē (*Bas Dauphiné*) novadā starp Lionē (*Lyonnais*) līdzenumiem un Šartrēzes (*Chartreuse*) un Vercoras (*Vercors*) kalņakmens kalnu masīviem. Apgabalu veido terciāra pauguraines un plakankalnes, kuru starpā ir plaši līdzenumi un kuras no austrumu puses ierobežo kalnāji. Tādējādi apvidus veido pāreju no kalniem uz līdzenumu starp Alpiem un Provansu.

Tur valda pārsvarā mērens pauguraines tipa klimats ar gada vidējo temperatūru 9–11 °C un gada nokrišņu daudzumu 800–1 100 mm.

Teritorija pakļauta galvenokārt ziemēlu un dienvidu virziena vējiem, kas ietekmējuši ražotāju un pārstrādātāju vēsturi un kultūru. Vējš ir tiklab valriekstu un tabakas, kā siera žūšanas faktors un ietekmē vietējo arhitektūru. Tas veicināja sierotavu sākotnējo ieviešanu un izveidi visā šajā teritorijā. Šīs sierotavas kopš gadu gadiem nav mainījušās un joprojām atrodas sākotnējās vietās.

Cilvēkfaktori

“Saint-Marcellin” ražošanas apgabals pārsvarā ir lauku vide ar izteikti lauksaimniecisku darbību; tajā lielu procentuālo daļu aizņem zālaugu platības (lopbarības audzēšanai atvēlētās platības veido 40 līdz 80 % no lauksaimnieciski izmantojamās zemes). Te jauktas zemkopības platības (galvenokārt augļkoku audzēšana – riekstkoku dārzi, kur iegūst ar ACVN aizsargātos Grenobles valriekstus) mijas ar lopkopības saimniecību (piensaimniecības) zemēm.

Sieru tā gatavošanas aizsākumā nosauca par “tomme” (no senprovansiešu valodas vārda *toma*); to gatavoja saimniecībās uz vietas, un tā identitāte gluži dabiski veidojās “Saint-Marcellin” siera pilsētā, kur kopš XV gadsimta atradās novada lielākais tirgus.

Siera rituļu, riekstu (un tabakas) žūšanu veicināja šajā apvidū valdošie vēji, tāpēc visā apgabalā atrodas valriekstu žāvētavas. Tās varēja izmantot arī siera rituļu žūšanas nodrošināšanai – ritulīšus salika grozos, kurus sakāra tā, lai tie būtu pakļauti visu virzienu vējiem; šos grozus kopā ar sieru, kas tajos žuva, nosauca par “tommiers”.

Kopš 1870. gada siera savācēji, ko sauca par “coquetiers”, veica fermās regulārus apmeklējumus – “turnejas”. Viņi sāka piegādāt šo sieru reģiona lielākajām pilsētām Romānai (*Romans*), Grenoblei, Sentetjēnai (*Saint-Étienne*), Lionai, Aviņonai, kuru iedzīvotāji kopš tā laika kļuva par ļoti lieliem šā siera patērētājiem. Tas stimulēja zemniekus ražot vairāk siera, tādējādi attīstot “Saint-Marcellin” tirdzniecību.

Kopš pagājušā gadsimta 20. gadiem kādreizējie siera savācēji izveidoja siera ražošanu, izmantojot ģimenes saimniecībās radītus sierniecības paņēmienus (piena recekļa iegūšana, vienādu sietveida trauku izmantošana u. c.). Tā Senmarselēnas (*Saint-Marcellin*) novadā izveidojās pirmās sierotavas, bet vēlāk tika radīts pirmais oficiālais “Saint-Marcellin” definējošais apraksts.

“Saint-Marcellin” siera ražošanas nozare drīz vien sāka darboties organizēti un aizsargāt savu produktu. Vispirms 1971. gadā izveidoja “Saint-Marcellin” ražotāju savienību, tad 1994. gadā *Saint-Marcellin* starpnozaru komiteju, kurā ietilpst gan piensaimnieki, gan arī lauku saimniecību siera ražotāji. Kopš tā laika visa nozare kopumā ir iesaistījusies “Saint-Marcellin” veicināšanā, kvalitātes uzlabošanā un nosaukuma aizsardzības pasākumu ieviešanā.

5.2. Produkta specifika:

Siera specifiskās īpašības

“Saint-Marcellin” ir neliels siers, tam ir rituļa forma ar noapaļotām malām; ritulis ir aptuveni 7 cm diametrā un sver vismaz 80 gramus, rituļa augstums ir aptuveni 2 cm.

Siera miza, kas reizumis ir viegli krokota, pēc izskata ir pilnīgi vai daļēji klāta ar pelējumu kultūrām baltā, bēša vai zilganpelēkā krāsā.

Pārgriežot siera masa ir krēmkrāsā, gluda un viendabīga. Ēdot siera miziņa ir tikko samanāma. Krēmīgais “Saint-Marcellin” pēc konsistences ir kūstošs, bet sausais “Saint-Marcellin” – stingrs.

Siers izceļas ar izteiktu garšu un bagātīgu un līdzsvarotu aromātu buketi (augļainums, medus u. c. garšas nianšes), kura raksturīga “Saint-Marcellin” un kurā ir pārsvarā pienam piemītošas smaržas nianšes; siers ir vidēji sāļš.

Tradicionāla zinātība

Liela nozīme ir slaucamo govju ganāmpulka ēdināšanai: vietējai lopbarībai, īpaši zālei; svarīgi ir tas, ka vismaz 180 dienu gadā govīs ganās plašās ganībās (ganību noslodze nepārsniedz 1,4 dzīvniekus uz hektāra). Šo noteikumu mērķis ir nodrošināt izmantojamā piena sagādi lielā daudzumā.

Izmantotā piena termiskā apstrāde ir ierobežota (pasterizācija ir aizliegta), un piens netiek standartizēts, lai tas saglabātu visas savas sākotnējās īpašības un “Saint-Marcellin” siers nezaudētu raksturīgo aromātu bagātību.

“Saint-Marcellin” savdabība un raksturīgās īpašības pilnībā var izpausties, izmantojot īpašu piena pārstrādes paņēmieni, kas pārmantots no senāk lietotajām metodēm. No “pienainā” recekļa bez presēšanas un maisīšanas, bet ar vieglu sāļšanu, pēc tam apžāvēšanu un nogatavināšanu panāk, ka “Saint-Marcellin” iegūst raksturīgās organoleptiskās īpašības.

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

“Saint-Marcellin” saikni ar izcelsmes vietu veido tā reputācija, siera sevišķās organoleptiskās īpašības un tradicionālā zinātība.

“Saint-Marcellin” ražošanas pamatā ir vēsturiska lauksaimniecības prakse (jaukta zemkopība un lopkopība) un tradicionāli pārstrādes paņēmieni, kas cieši saistīti ar dabas vidi:

- dzīvnieku ēdināšanā liela nozīme ir ganībām un vietējai lopbarībai, jo ģeogrāfiskajā apgabalā ir plašas platības, kas atvēlētas lopbarības audzēšanai;
- ģeogrāfiskais apgabals ir vējains apvidus; šis vējainums izmantots siera žūšanā un nogatavināšanā, tādējādi kļūstot par tradicionālu paņēmieni, lai sagatavotu sieru uzglabāšanai.

Visi apstākļi veicinājuši mazu siera ritulišu ražošanas attīstību; šie rituliši jau ļoti agri (kopš XV gadsimta) saukti tā laika galvenā tirgus vārdā par “Saint-Marcellin”. Pirmās norādes par “Saint-Marcellin” atrodamas Francijas karaļa Luija XI (XV gadsimtā) intendantūras grāmatvedības dokumentos.

Francijā kopš 1935. gada pēc apgabala uzņēmēju lūguma tiek sniegts valsts mēroga oficiāls “Saint-Marcellin” siera definējošs apraksts. Tiesību aktos tas tiek iekļauts 1942. gadā, pēc tam tas vairākas reizes mainīts. Kopš 1980. gada apraksts atbilst pašreizējās specifikācijas tekstam: “[...] aptuveni 70 milimetru diametrā, 20–25 milimetru augstumā; ritulītis sver vismaz 80 gramus; siers pagatavots no govju piena, kas sarecināts ar himozīnu; sieram ir mīksta, nemaisīta, nepresēta, viegli sāļa masa bez garšvielu, aromātisku u. c. vielu pievienošanas”. Šis tiesību aktos iekļautais siera apraksts ir ļāvis nodrošināt reglamentētas “Saint-Marcellin” ražošanas attīstību.

“Saint-Marcellin” svētki, kā arī “Saint-Marcellin” muzejs un *Saint-Marcellin* komitejas piedalīšanās lauksaimniecībai veltītos pasākumos vietējā un valsts mērogā ir faktori, kas ļāvuši saglabāt produkta reputāciju.

“Saint-Marcellin” pašreizējo reputāciju apliecina tā klātie vairākās Dofinē (*Dauphiné*) novada un apkaimes pilsētu (Liona, Grenoble, Sentetjēna) restorānu ēdienkartēs: šo produktu var pasniegt uz siera paplātes vai siltu uz salātiem, kārtainajā mīklā vai sacepumā utt. 1995. gadā izdots Francijas kulinārā mantojuma saraksts (*Rhône-Alpes* izdevniecība) šā siera reputāciju apstiprina un “Saint-Marcellin” sieram veltī atsevišķu šķirkli.

Kā liecina piegādāto etiķešu paraugi, patlaban “Saint-Marcellin” vārdu plaši izmanto septiņas ražošanas apgabala siera ražotavas, un “Saint-Marcellin” ir plaši pazīstams gan vietējā, gan plašākā mērogā. 2008. gadā tika saražoti 35,5 miljoni siera ritulišu ar “Saint-Marcellin” marķējumu.

Šā siera senā vēsture un jau agri sniegtais apraksts tā definēšanai nodrošinājuši šā siera ražošanas attīstību, nezaudējot tam raksturīgo specifiskumu. Šodien, pateicoties nozares saliedētībai un ciešajai saiknei ar apgabalu un vietējo zinātību, “Saint-Marcellin” reputācija ir labi nostiprinājusies valsts mērogā, kaut arī sieru ražo galvenokārt tā izcelsmes vietā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>