

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2014/C 188/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

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

**par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(2)</sup>**

**GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU**

**MANTEQUILLA DE SORIA**

**EK Nr.: ES-PDO-0105-01110 – 19.04.2013.**

**AĢIN ( ) ACVN (X)**

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

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

**2. Grozījuma(-u) veids**

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

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

### 3. Grozījums(-i)

#### *Izcelsmes apliecinājums*

Šī iedaļa ir pārrakstīta, skaidrāk nosakot kontroles elementus, kas garantē sviesta kvalitāti un izcelsmi, savukārt nevajadzīgā informācija ir svītrotā.

Lai pielāgotos Pakalpojumu direktīvas prasībām, ir atcelta saimnieciskās darbības veicējiem piemērojamā prasība veikt sākotnējo novērtējumu.

Lai neierobežotu brīvu apriti, ir svītrotas atsauces uz Regulatīvās padomes atļauju vai kontroli.

#### *Ražošanas metode*

Šīs iedaļas 1. punktā ir iekļauta dzīvnieku barošanas sistēmas prasība saimniecībām, kurās iegūst pienu, no kā ražo ar cilmes vietas nosaukumu aizsargāto sviestu.

Ir konstatēts, ka krējuma ieguves procedūras apraksts ir kļūdainšs, tāpēc tas jāizlabo. Tā kā labojumi jāveic jebkurā gadījumā, ir izmantota izdevība pilnībā pārskatīt iedaļu, kas attiecas uz ražošanas metodi.

Ir svītrotā informācija par iekšējās kontroles darbībām, ko pēc piena saņemšanas veic ražotnē paškontrolei, jo tai nevajadzētu būt iekļautai specifikācijā.

Ir svītrotas atsauces uz dzesēšanu plāksņu dzesētājos, jo nav svarīgi, kādu metodi izmanto piena atdzesēšanai, un tādējādi tiks pavērtas iespējas izmantot potenciālos tehnoloģiskos jauninājumus šajā jomā.

Tiek mainīti arī nevajadzīgi stingrie temperatūras diapazoni – piemēram, piena glabāšanas temperatūras diapazoni, diapazons tauku mazgāšanai ar ūdeni utt., kas bija ļoti šauršs (2–4 °C), – jo speciālisti apliecina, ka ar 1–6 °C diapazonu pietiek, lai saglabātu produkta īpašības visā izgatavošanas procesā, ka tam nav nelabvēlīgas ietekmes uz galaproduktu un ka tas precīzāk atbilst izmantoto tehnoloģiju un iekārtu parametriem. Tāpēc pietiktu noteikt, ka maksimālā temperatūra ir 6 °C.

Kā jau norādīts, rindkopa, kurā aprakstīta krējuma ieguve, tiek pilnībā aizstāta ar jaunu, jo tajā ir konstatētas kļūdas. Līdzšinējā redakcija bija šāda:

“Pienu termizē (15 sekundes 57–68 °C) plāksņu siltummainī, un pēc tam to centrifugē, nokrejo un higienizē. 30–40 °C temperatūrā iegūtā krējuma tauku saturam līdz pasterizācijas brīdim jābūt 38–45 % m/m, bet tā skābumam jābūt mazākam par 13 Dornika grādiem. Pēc tam krējumu līdz pasterizācijai atdzesē 2–4 °C temperatūrā.”

Jaunā redakcija ir šāda:

“Pienu nokrejo un higienizē, to termizējot. Šajā procesā, temperatūrai esot 40–55 °C diapazonā, centrifugējot iegūst krējumu. Krējuma tauku saturam jābūt 38–45 % m/m, bet tā skābums nedrīkst pārsniegt 13 Dornika grādus. Pēc tam krējumu līdz pasterizācijai atdzesē temperatūrā, kas nepārsniedz 6 °C.”

Tas ir pamatoti, jo piens sasniedz termizācijas temperatūru (57–68 °C) procesa beigās, pēc nokrejošanas, tāpēc šis parametrs neattiecas ne uz krējuma iegūvi, ne uz vēlāko sviesta ražošanu. Savukārt krējumu visbiežāk iegūst 40–55 °C temperatūrā – tas ir iekārtu ražotāju ieteiktais diapazons, jo atvieglo krējuma iegūvi un palīdz izvairīties no tauku lodīšu mehāniskas sadalīšanas, ierobežojot lipāžu iedarbību un sadalīšanās procesus. Iepriekš izklāstīto apliecina šādas publikācijas: Ralfa Ērlija (*Ralph Early Technology of dairy products (Blackie Academia & Professional)*); IDF biļetena Nr. 271 *Pasteurization of Cream* 7. nodaļa *Cream pasteurization technology*, kuras autors ir T. Bēgs-Serensens (*T. Bøgh-Sørensen*); Karlosa Gandolfo (*Carlos Gandolfo*) raksts *Tratamiento específico para diferentes tipos de nata* ([www.agroterra.es](http://www.agroterra.es)); *Manual de Industrias Lácteas* 8. nodaļa (*Tetra Pack Processing Systems AB, 2003*).

Tāpat arī tiek pavērta iespēja nākotnē noteikt krējuma skābumu citos tikpat derīgos veidos, piemēram, ar mērījumiem pH vienībās.

Attiecībā uz krējuma pasterizācijas posmu ir svītroti krējuma pasterizācijas parametri, jo tie jau ir ietverti šā termiskās apstrādes veida definīcijā, un šis termiskās apstrādes veids turklāt ir viens no nozares kritiskajiem kontrolpunktiem.

Jaunajā redakcijā to, kad pārtraukt krējuma nogatavināšanu, vairs nenosaka pēc tā, ka skābums ir diapazonā no 18 līdz 28 Dornika grādiem, jo to nosaka nevis pēc skābuma, bet gan pēc apritējušā laika (12–15 h), respektīvi, pēc fermentu iedarbības ilguma.

Attiecībā uz nogatavināšanas posmu arī svītrotā atsauce uz krējuma turēšanu aukstumā uz četrām stundām, jo atdzesēšanai vajadzīgais laiks ir atkarīgs no partijas lieluma, tāpēc tā ilgums mainās. Turklāt krējuma temperatūru tvertnē pastāvīgi kontrolē, lai tā būtu nemainīga, tāpēc ar to, cik ilgi krējums atrodas tvertnē, nav saistīts nekāds izmaiņu risks.

Ir svītrotā prasība sviesta atdalīšanas posmā analizēt tā mitrumu ar infrasarkanu staru mērījumiem, lai varētu izmantot arī citus analītiskos paņēmienus.

#### Marķēšana

Lai neierobežotu brīvu apriti, ir svītrotas atsauces uz Regulatīvās padomes atļauju vai kontroli.

Ir iekļauts nosaukuma logotipa attēls, taču to izmantot marķējumā vairs nav obligāti.

#### Valsts prasības

Ir atjauninātas atsauces uz spēkā esošajiem tiesību aktiem, kas attiecas uz aizsargātajiem cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm.

#### Pārbaudes struktūra

Par pārbaudes struktūru ir kļuvis Kastīlijas un Leonas Lauksaimniecības tehnoloģiju institūts (*Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*), kas ir kompetentā iestāde.

Grupa, kas lūdz pieņemt ierosinātās izmaiņas, ir aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Mantequilla de Soria* Regulatīvā padome, kas Sorijas provincē pārstāv gan ražošanas, gan apstrādes nozari un ko uzskata par specifikācijas grozīšanā leģitīmi ieinteresētu pusi.

#### VIENOTS DOKUMENTS

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

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību<sup>(3)</sup>

#### MANTEQUILLA DE SORIA

EK Nr.: ES-PDO-0105-01110 – 19.04.2013.

AĢIN ( ) ACVN (X)

#### 1. Nosaukums

*Mantequilla de Soria*

#### 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

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

##### 3.1. Produkta veids

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

<sup>(3)</sup> Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

### 3.2. Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punkta minētais nosaukums

Sviests, kas iegūts no Frīzijas vai Alpu pelēkbrūnās šķirnes govju vai to krustojumu piena taukiem un kas nāk no konkrētu Sorijas provinces pašvaldību piensaimniecībām.

Aizsargātais nosaukums *Mantequilla de Soria* aizsargā trīs tradicionāli izgatavotus sviesta paveidus – bezpiedeļu sviestu, sāļo sviestu un saldināto sviestu.

Katra paveida fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības ir aprakstītas turpmāk.

#### 1. Bezpiedeļu sviests

Fizikāli ķīmiskās īpašības:

- Tauku saturs: vismaz 82 % m/m
- Beztauku sausna: ne vairāk kā 2 % m/m
- Mitrums: ne vairāk kā 16 % m/m

Organoleptiskās īpašības: krāsa – starp ziloņkaula un salmu krāsu. Vājš līdz vidēji izteikts diacetila aromāts. Ļoti maigi skābena garša. Mutē kūst vidēji ātri. Vidēja viskozitāte. Svaiga krējuma smarža. Vidēji ilga pēcgarša.

#### 2. Sālīts sviests

Fizikāli ķīmiskās īpašības:

- Tauku saturs: vismaz 80 % m/m
- Beztauku sausna: ne vairāk kā 4 % m/m
- Mitrums: ne vairāk kā 16 % m/m
- Nātrija hlorīda saturs: ne vairāk kā 2,5 % m/m

Organoleptiskās īpašības: kaula/ziloņkaula krāsā. Iegriežot novērojama viegla graudainība. Viegli nogatavināta krējuma smarža. Intensīvi sāļa garša. Mutē kūst vidēji ātri. Vidēja viskozitāte. Krējuma smarža. Īsa pēcgarša.

#### 3. Saldināts sviests

Fizikāli ķīmiskās īpašības:

- Tauku saturs: vismaz 39 % m/m
- Beztauku sausna: ne vairāk kā 35 % m/m
- Mitrums: ne vairāk kā 25 % m/m
- Saharozes: 20–35 % m/m
- Piedevas: beta karotīna krāsviela un/vai karmīna ekstrakts rotājumā

Organoleptiskās īpašības: kaula krāsa, izņemot rotājumu, kas ir oranžs vai sārts. Iegriežot novērojama putām līdzīga struktūra, kas ir pavisam nedaudz līdz viegli atvērta, taču kompakta, ar neregulāra lieluma atverēm, kas izmērā variē no baltā cukura graudiņu līdz rīsa graudu lielumam. Diacetila aromāts ar karamelizēta cukura noti. Intensīvi salda un nedaudz skābena garša. Mutē kūst vidēji ātri vai ātri. Vidēja viskozitāte. Krējuma smarža ar augu noti. Vidēji ilga līdz ilga pēcgarša.

### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Sviesta izgatavošanā izmantotais piens nāk no saimniecībām ierobežotā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas aptver Sorijas provinces augstāko un aukstāko daļu. Šai daļai ir raksturīgas piensaimniecības tradīcijas un cietas, sausas ganības ar īpatnēju floru, kas piešķir pienam savdabīgas īpašības, kuras pēc tam iegūst no tā izgatavotais sviests.

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

Dzīvnieku barošanas sistēma, kuru ietekmē klimatiskie apstākļi un dabas resursu pieejamība, ir balstīta ganību izmantošanā tradicionālajos ganību periodos, savukārt pārējā laikā barību, ko iespēju robežās iegūst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, veido skābbarība, siens, graudu milti un/vai dzīvnieku barība.

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

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā notiek gan piena ieguve, gan sviesta izgatavošana.

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

—

#### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Uzrakstos vai marķējuma uz iepakojuma, kurā ir ar cilmes vietas nosaukumu aizsargātais sviests, obligāti jānorāda apzīmējums *Denominación de Origen Protegida* un *Mantequilla de Soria*.

Uz patēriņam paredzētā sviesta iepakojuma jābūt nosaukuma atbilstības zīmei – pret manipulācijām aizsargātai vienreiz izmantojamai kontretiketī, ko uzliek pirms produkta nosūtīšanas.

Uz kontretiketēm norāda nosaukuma logotipu un burtciparu kodu, kas nodrošina izsekojamību. Bezpiedevu sviesta kodu norāda uz zeltainas joslas, saldinātā sviesta kodu – uz sārtas joslas, bet sālitā sviesta kodu – uz zilās joslas.

### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Piena ieguves un *Mantequilla de Soria* izgatavošanas apgabalu veido 169 pašvaldības Sorijas provincē:

*Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldealseñor; Aldehuela de Periañez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliccos; Borjabad; Borobia; Buberos; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covalada; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentelmonge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalebreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleno; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Poveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñonera, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Ucero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdema-luque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.*

### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

#### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

*Mantequilla de Soria* īpašību pamatā ir tas, ka pienu šā sviesta izgatavošanai dod govīs, kuras baro ar īpašos klimatiskajos apstākļos un augstumā iegūtu barību.

Sorijas province atrodas 1026 metrus virs jūras līmeņa – tā ir province ar īpaši lielu vidējo augstumu un nelīdzenu reljefu, līdz ar to tās klimatiskie apstākļi ir sevišķi skarbi.

Augstākajos apgabalos augstums pārsniedz 1 500 metru, un tur sastopamās pļavas var izmantot vien vasarās; vidēja augstuma apgabali – 1 000–1 500 metru augstumā – ir visai mežaini, taču tajos ir arī pļavas, kuras var izmantot no pavasara līdz rudenim; pārejas apgabali 900–1 000 metru augstumā nav sevišķi piemēroti zemkopībai, tāpēc tajos gandrīz visu gadu gana lopus; apgabalos, kas atrodas zemāk par 900 metriem virs jūras līmeņa, galvenokārt audzē kultūraugus. Neapūdeņotajā augsnē visbiežāk audzē labību un lopbarības kultūraugus, savukārt apūdeņotajā zemē viszemākajās ielejās provinces dienvidos audzē kukurūzu. Ģeogrāfiskajā apgabalā nav ietverti provinces dienvidu apgabali, kuriem raksturīgs lielāks karstums un mazāks augstums un kur nav piena ieguves un sviesta izgatavošanas tradīciju.

Sorijā brīvi ganāmieš bieži var redzēt govju ganāmpulkus.

Ganību cietā un sausā augsne ar tai raksturīgo floru piešķir pienam savdabīgas īpašības, ko saglabā arī no tā izgatavotais sviests.

Gan sviestu sakuļot pēc tradicionālās metodes ķērnē, gan to ar pārtraukumiem kuļot rotējošā mucā, kā dara mūsdienās, krējumā esošās tauku lodītes savienojas vienā masā vienādi. Ķērnē sviesta masu ieguva ar ātrām, asām roku kustībām, savukārt tagad, kad sviestu ar pārtraukumiem kuļ rotējošā mucā, līdzīgu efektu panāk ar spiedienu, ko rada mucas kustība.

## 5.2. Produkta specifika

Šā sviesta izgatavošanu īpaši raksturo tas, ka piena fermenti tiek pievienoti nevis nogatavināšanas sākumā, bet gan pēc trim vai četrām stundām, lai uzlabotu sviesta garšu un padarītu to atšķirīgu.

Saldinātajam sviestam pievienotais sīrups tiek izgatavots pēc senām receptēm, un izstrādājums izskatās tāpat kā sendienās.

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

*Mantequilla de Soria* vēsturi apliecina daudzas vēsturiskas atsauces. No 1845. gada līdz mūsdienām par šo produktu sniegti dažādi atzinīgi vērtējumi, ziņas, informācija, dati u. tml., kas neapstrīdami apliecina produkta senās tradīcijas un bagāto vēsturi, tāpēc tā ģeogrāfiskais nosaukums ir pietiekami plaši pazīstams.

Tā kā apgabals nav bieži apdzīvots un līdz ar to tam nevar būt lielas ietekmes uz ģeogrāfiskā nosaukuma popularitāti, produkta reputācija ir izskaidrojama tikai ar piena savdabīgajām īpašībām un sviesta izgatavošanas procesu, kas ļauj iegūt patērētāju vidū īpaši iecienītu sviestu.

Ganāmpulka barošanai izmantoto zālaugu un kultūraugu veidu un sastāvu nosaka skarbie klimata apstākļi, ko ietekmē apgabala reljefs. Šādas barošanas ietekmē pienam ir raksturīgs īpašs taukskābju sastāvs un savdabīgas iezīmes, kas ir jūtamas arī sviestā.

Turklāt pastāv arī ar apgabalu saistītas tradīcijas – piemēram, sviestu kuļ ķērnē vai to ar pārtraukumiem kuļ rotējošā mucā; arī šis īpašais sviesta izgatavošanas veids ietekmē tā īpašības.

Arī tradīcija beķerejās no bezpiedevu sviesta izgatavot saldināto sviestu ir raksturīga tikai šim apgabalam.

## Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006<sup>(4)</sup> 5. panta 7. punkts)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)

<sup>(4)</sup> Skatīt 3. zemsvītras piezīmi.