

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījumu 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 319/10)

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

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

OSSAU-IRATY

EK Nr.: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013.

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)

3. Grozījums(-i)

1. Produkta apraksts

Siera aprakstam pievienoti precizējumi: sieru ražo vienīgi no neapstrādāta un nenormalizēta aitas piena, sāla un nogatavina; pēc formas siera ritulis ir cilindrisks.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

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

Skaidrāk aprakstīti dažādie izmēri (veidņu lielums, veidņu satura svars).

Pievieno šādu noteikumu:

“*Ossau-Iraty* sieru tirdzniecībā var piedāvāt fasētās porcijās ar nosacījumu, ka katrā porcijā ir saglabāta arī šā nosaukuma sieram raksturīgā miza un porcija ir ar marķējumu, kurā ietilpst 8. punktā paredzētās norādes.”

Tas prasīts, lai *Ossau-Iraty* labāk atšķirtu no pārējiem reģionā ražotajiem presētas masas sieriem, kurus var pārdot bez etiķetes.

2. *Elementi, kas pierāda, ka produkts ir cēlies no attiecīgā apgabala*

Tekstam pievienotas daļas attiecībā uz reģistriem un identifikāciju, kā arī uzņēmējiem pildāmajiem deklarēšanas pienākumiem. Šie noteikumi precīzē veicamo reģistrēšanu un šo ACVN izmantojošo uzņēmēju pienākumus izsekojamības nodrošināšanai.

Pievienota daļa attiecībā uz produkta identificēšanu:

“Katra siera rituļa identificēšana ir obligāta. To nodrošina ar reljefā iespiestu marķējumu veidnes piepildīšanas posmā. No izbrāķētajiem siera rituļiem šo marķējumu norīvē.”

Šāda identificēšana ir paņēmieni, ar ko nodrošina, ka sieru, kuru paredzēts apzīmēt ar šo ACVN, var atšķirt no citiem sieriem iespējami agrāk – jau siera gatavošanas procesā pirms tā marķēšanas.

3. *Ražošanas metode*

— Precizēta lopbarības platību apsaimniekošanas kārtība: “Atļautais organiskais mēslojums ir: komposts, kūtsmēsli, šķidrie kūtsmēsli, lauksaimniecības izcelsmes virca, “zaļo atkritumu” jauktie lauksaimniecības komposti, attīrīšanas iekārtu dūņas, piena pārstrādes atlikumprodukti. Vasaras ganībās atļauts izkļiedēt vienīgi dzīvnieku vielmaiņas galaproduktus, kas savākti vasaras aplokos. Attīrīšanas iekārtu dūņu izkļiedēšana atļauta tikai ar konkrētiem nosacījumiem: tūlītēja iestrādāšana augsnē, vismaz astoņas nedēļas ilga nogaidīšanas perioda ievērošana pēc izkļiedēšanas, analītiska uzraudzība pa partijām. Gada vidējais minerālmēsļu došanas apjoms pļāvās ir ierobežots: vienā hektārā platības uz 100 slāpekļa vienībām 60 vienības fosfora un 100 vienības kālija.”

Šo pasākumu mērķis ir ierobežot intensifikāciju un novērst pārmēslošanu, kas varētu apdraudēt pļavu un vasaras ganību dabiskās floras līdzsvaru un piesārņot ūdensteces. Attīrīšanas iekārtu dūņu izkļiedēšana ir pieļaujama ar konkrētiem nosacījumiem, jo šie produkti var ievadīt augsnē nevēlamus elementus, kas var pāriet lopbarības augos.

— Precizētas ganāmpulka (piena ražošanai paredzēts saimniecības aitu dzimtas dzīvnieku kopums) un aitas (mātīte, kas 1. novembrī sasniegusi vairāk nekā sešu mēnešu vecumu) definīcijas.

— Pievieno šādu noteikumu: “Dzīvnieki, kas cēlušies no tādiem, kuru genomā izdarītas izmaiņas, ir aizliegti.”, lai šķirnēm saglabātos raksturīgās vietējās pazīmes.

— Pievienots teikums “Ganāmpulkam kopumā slaukšanas periods nedrīkst pārsniegt 265 dienas gadā. Septembrī un oktobrī slaukšana ir aizliegta.”

Ar šo pasākumu nostiprina piena ražošanas sezonālītāti, lai nepieļautu nekādu atkāpi, kas var novest pie sezonālītātes izzušanas, un nosaka obligātu cietstāvēšanas periodu, kas vajadzīgs, lai aitas pirms atnešanās būtu labā stāvoklī.

— Pievienots teikums “Piensaimniecības gadā (no 1. novembra līdz nākamā gada 31. oktobrim) izslaukums vidēji ganāmpulkā nepārsniedz 300 litru no katras aitas, un vidējais noderīgās sausnas apjoms litrā piena pārsniedz 110 gramus.”

Tā kā *Ossau-Iraty* ražošanas pamatā ir ekstensīva lopkopības sistēma, piena produkcijas apjoms no katras aitas ir ierobežots, lai aitu turēšanas sistēma nekļūtu pārāk intensīva. Minimālais noderīgās sausnas saturs norādīts, lai rosinātu lopkopjus atlasīt tādus dzīvniekus, kuri dod augstas kvalitātes pienu, nevis tādus, kuri dod daudz piena.

— Pievienots teikums: “Saimniecībā ir aizliegta ĢMO ieviešana kultūrā, un aizliegums attiecas uz visām to augu sugām, kurus var izmantot par saimniecības dzīvniekiem izēdināmo barību, un visu to sugu audzēšanu, kas var tās kontaminēt.”

Tas darīts, lai ierobežotu lopkopības kultūru kontaminācijas risku, jo barība, kas sagatavota, izmantojot ģenētiski modificētas šķirnes, saimniecības atgremotajiem dzīvniekiem ir aizliegta. Tam par iemeslu ir tas, ka jāsauglabā dzīvnieku ēdināšanas tradicionālais raksturs, jo šim sieram ir nostiprinājies kalnu apvidus izcelsmes produkta reputācija.

- Attiecībā uz dzīvnieku ēdināšanu noteikums “barību lielākoties iegūst ganībās, kurās dzīvnieki ganās vasaras un laktācijas periodā, kā arī no lopbarības augiem un otršķirīgās nozīmes graudaugiem” aizstāts ar šādām daļām:
 - “ganāmpulka ēdināšanā ievēro šādus noteikumus:
 - izēdina galvenokārt noteiktā ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes barību. Piegādājot barību (ārpus ganībām), kuras izcelsme nav noteiktajā apgabalā, tās apjoms lopkopības gadā vidēji katrai aitai nedrīkst pārsniegt 280 kg sausnas,
 - lopkopības gadā aitas uzturas ganībās vismaz 240 dienas,
 - tajās slaukšanas perioda dienās, kad aitas neuzturas ganībās, tās saņem ikdienas barības devu, kas satur vismaz 600 gramu tādas barības sausnas, kuras izcelsme ir 3. punktā noteiktais ģeogrāfiskais apgabals.”

Lai stiprinātu saikni ar ģeogrāfisko vidi, dzīvnieku patērētās barības vairākums nāk no ģeogrāfiskā apgabala. Nenosakot dienas minimumu, iespējams četrus mēnešus neizbarot dzīvniekiem ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes barību, it īpaši piena ražošanas kulminācijas laikā.

Minimālā ganīšanas laika ieviešana stiprina produkta saikni ar tā ģeogrāfisko apgabalu un ievēro reģionam raksturīgo tradicionālo audzēšanas veidu. Vietējās šķirnes ir sevišķi labi pielāgojušās ganībām jebkurā gadalaikā, un kustības ir nepieciešamas šo dzīvnieku veselībai. Izraudzītais ganīšanas ilgums – astoņi mēneši gadā – ir saderīgs ar kalnos valdošajiem apstākļiem.

- Pievienoti teikumi: “— pamatbarību veido ganībās uzņemtā barība, svaiga, sausa un dehidratēta garstiebru lopbarība, salmi un skābbarība. Salmi netiek apstrādāti ar amonjaku. Kūtī svaigas lopbarības veidā var izēdināt: lopbarības bietes, rāceņus, kāļus, lopbarības kāpostus, lopbarības rapsi, zāli. Tīri novākta zaļbarība jānogādā fermā svaiga. Zaļbarība pirms izēdināšanas dzīvniekiem nedrīkst būt sakarsusi. Pirms jaunas zaļbarības ielikšanas silēs, tās iztīra no neapēstajiem barības atlikumiem.”

Šos pasākumus veic, lai ēdināšanā izmantotu arī tādu barību, kas nodrošina aitām atgreimošanas darbības saglabāšanu. Ēdināšanu pirmām kārtām nosaka pamatbarības sastāvs, tad papildbarības un koncentrātu sastāvs.

- Pievienoti teikumi: “— skābbarību slaukšanas periodā ganāmpulkam izēdina līdz 2018. gada 31. janvārim; skābbarības apjoms katrai aitai vidēji dienā nedrīkst pārsniegt šādus ierobežojumus: 1,5 kg bruto kukurūzas skābbarības un 1 kg bruto plēvē iesaiņota skābsiena vai skābbarības; plēvē iesaiņotā sienā jābūt vismaz 70 % sausnas. Sākot no 2018. gada 1. februāra, skābbarību izēdināt aizliegts, bet atļauts izbarot plēvē iesaiņotu zāli, taču katrai aitai vidēji dienā nepārsniedzot 1 kg bruto ar nosacījumu, ka šādā barībā ir vismaz 70 % sausnas.”

Mērķis ir saglabāt piena raksturīgās īpašības. Tādas skābbarības izmantošana, kura var veicināt inficēšanos ar noteiktiem mikrobiem, tādējādi ir ierobežota. Zāles iesaiņošana plēvē ir sienam alternatīvs lopbarības sagatavošanas veids, ko izmanto lietainos apstākļos. Šādai kārtībai vajadzīgs īstenošanas termiņš, lai daži piensaimnieki varētu ieviest barošanas sistēmu, kas ļauj atteikties no skābbarības izēdināšanas slaukšanas perioda laikā.

Pievienots: “— jaukt barības līdzekļus saimniecībā uz vietas ražotājam atļauts ar konkrētiem nosacījumiem:

- ja jauc 5.2.6. punktā paredzētajā sarakstā uzskaitītos barības līdzekļus,
- ja jauc pamatbarību ar 5.2.6. punktā paredzētajā sarakstā uzskaitītajiem barības līdzekļiem, tad to veic barības izēdināšanas dienā,
- piegādāt barību, kas sagatavota, sajaucot pamatbarību ar 5.2.6. punktā noteiktajā sarakstā uzskaitītajām atļautajām izejvielām pamatbarības papildināšanai, ir aizliegts.”

Šā noteikuma mērķis ir aizliegt tirdzniecībā pieejamās pilnbarības devas, par kuru izcelsmi un bieži vien arī sastāvu lopkopis nav drošs un kuru izmantošana var veicināt dzīvnieku audzēšanu bez saskares ar ganībām un tādā bez saiknes ar ģeogrāfisko vidi.

- Pievienots: “Barības koncentrātu izēdināšana ikdienas devā katrai aitai vidēji nedrīkst pārsniegt 800 gramus sausnas. Lopkopības gada laikā katrai aitai vidēji drīkst izēdināt ne vairāk kā 150 kg barības koncentrātu sausnas.”

Šā ierobežojuma mērķis ir nodrošināt aitām atgremošanas darbības saglabāšanu. Korelācijā ar gada minimālo ganīšanas ilgumu un apgabala izcelsmes dzīvnieku barības minimumu šis ierobežojums veicina saikni ar vietējo zemi, kur liela nozīme ir dzīvnieku ēdināšanai. Nosakot gada un dienas maksimālos barības apjomus, ņemtas vērā lielās sezonālās atšķirības lopbarības resursu ziņā un aitu dzīves ciklu ziņā.

Pievienots arī atļauto barības līdzekļu saraksts, lai varētu izmantot pirmām kārtām produktus, kas iegūti, pateicoties lopkopju prasmīgajam darbam. Tas ir arī veids, kā sniegt precīzu informāciju par izejvielām, kas ietilpst kombinēto barības līdzekļu sastāvā.

— Lai veicinātu ēdināšanas tradicionālā rakstura saglabāšanu, pievienota šāda daļa:

“Saimniecības sīklopu ganāmpulkam atļauts izēdināt vienīgi augus, blakusproduktus un papildbarību, kas iegūti no ģenētiski nemodificētiem produktiem.”

— Lai regulētu gan jauno, gan pieaugušo dzīvnieku ēdināšanu, pievienots atļauto barības līdzekļu saraksts:

“Barības līdzekļi, ko atļauts izēdināt jēriem pirms atšķiršanas, ir šādi: piena produkti, raugi, konservanti, ceratonijas pākstis. Dzīvnieku veselības aprūpei atļauts lietot vienīgi ārstnieciskas iedarbības medikamentus.”

— Pievieno šādu noteikumu:

“Septembrī un oktobrī siera gatavošana ir aizliegta.”

Ar to tiek apstiprināts *Ossau-Iraty* siera produkcijas sezonālais raksturs, kas ir tāds pats kā pienam, kuru slauc no novembra/decebtra līdz jūnijam/jūlijam, reizumis augustam.

— Vārdi “lauku saimniecībā pagatavotam sieram izmanto neapstrādātu pienu” aizstāti ar teikumu:

“Piena iebiezināšana, pirms sarecināšanas to daļēji atbrīvojot no ūdeni saturošās daļas, ir aizliegta. Gatavojot sieru ārpus saimniecības, piena termiskā apstrāde ir atļauta.”

Ar šo noteikumu apstiprina, ka pienu izmanto tādu, kāds tas ir izslaukts, bez jebkādas termiskas apstrādes, kas, sieru pagatavojot saimniecībā, ir aizliegta; šāds aizliegums ir atbilstīgs pašreizējai praksei.

— Noteikums “Piena recekļa graudus maisa un silda siera vannā 36–44 °C temperatūrā” aizstāts ar šādiem:

“Ražošanu veido vienīgi šādi posmi [ar tajos ietilpstošajiem nosacījumiem]:

- pagatavojot sieru saimniecībā, atļauts [siera graudus] izsijāt uz nātrēm,
- pienam atļauts pievienot vienīgi himozīnu, kalcija hlorīdu (ne vairāk par 3 cm³ uz 10 litriem piena), ūdeni, nekaitīgas baktēriju kultūras, raugus un pelējumu kultūras, kuru izcelsme nav saistīta ar ģenētisku modificēšanu,
- himozīns piena sarecināšanai, lai sieru pagatavotu saimniecībā, pievienojams vēlākais 40 stundas pēc visvecākā slaukuma, bet, lai to pagatavotu ārpus saimniecības, – vēlākais 48 stundas pēc visvecākā slaukuma. Pienu, kura temperatūra ir 28–35 °C, sarecina ar himozīna fermentu tā, lai 10 litros piena nebūtu vairāk par 3 cm³ atšķaidīta himozīna, ņemot vērā atsaucies saturu – 520 mg himozīna uz litru. Himozīna fermenta atšķaidīšanai atļauts pievienot dzeramo ūdeni,
- recekļa iegūšanas, sagraizšanas, maisīšanas, sildīšanas un atsildīšanas darbības veicamas temperatūrā, kas nepārsniedz 44 °C. Maisīšanas ilgums nedrīkst pārsniegt stundu. Iegūto siera graudu lielums nepārsniedz 1 cm³,
- laktozes koncentrācijas pazemināšana ir atļauta tad, ja sieru ražo ārpus saimniecības: notecināto sūkalu daudzums nepārsniedz 25 % no izmantotā piena apjoma, receklim pievienotā ūdens daudzums nedrīkst pārsniegt 25 % no izmantotā piena apjoma; šāda ūdens temperatūra drīkst būt 25–60 °C,
- siera graudu ievietošana caurumotās veidnēs, kas izklātas ar audeklu, vai sīkcaurumotās veidnēs (kuru diametrs ir 25,5–26 centimetri, bet augstums 9–12 centimetri, vai – samazināta izmēra veidnēs – diametrs 18–20 centimetri, bet augstums 7–10 centimetri. Pagatavojot sieru saimniecībā, izmanto veidnes, kuru diametrs ir 24–28 centimetri, bet augstums 9–15 centimetri),
- presēšana, kuras laikā sieru apvērš vismaz vienu reizi,
- izņemšana no veidnes, ko veic, kad pH nav augstāks par 5,5,
- sālīšana sausā veidā vai sālījumā. Sālīšanu sausā veidā izdara vidē, kuras temperatūra nav augstāka par 15 °C; kilograma siera masas iesālīšanās nedrīkst ilgt vairāk par 24 stundām. Sālījumu veido ūdens un sāls (ne vairāk par 330 gramiem uz litru), sālījumā var būt arī etiķskābe un/vai pienskābe, sālījuma pH nepārsniedz 5,5. Kilogramu siera masas iesālīšanās ilgums sālījumā nedrīkst pārsniegt 12 stundas. Sālījuma temperatūra nepārsniedz 15 °C. Sālījuma filtrēšana ir atļauta.”

Tādējādi precizēts definējums visiem šā siera ražošanas posmiem no piena izmantošanas sākuma līdz siera masa sālīšanai, jo aprakstīt vienīgi siera recekļa graudu maisīšanu un sildīšanu siera vannā ir atzīts par nepietiekamu produkta ražošanas metodes aprakstīšanai. Sasniedzamie mērķi attiecībā uz termiņiem un temperatūrām, kas jāievēro, ir noteikti saskaņā ar sierniecībās pastāvošo praksi. Turklāt pašlaik spēkā esošajā specifikācijā nav norādīti nosacījumi attiecībā uz laktozes koncentrācijas pazemināšanas praksi; šis paņēmieni, ko izmanto vienīgi, pagatavojot sieru pienotavā, jo tas ir piemērots jauktam pienam, ir aprakstīts, norādot notecināto sūkalu maksimālo daudzumu, pievienotā ūdens maksimālo daudzumu un temperatūru.

— Turklāt vispārīgā veidā tika reglamentēta siera apstrādes paņēmienu lietošana un piedevu pievienošana. Tam ir savs pamats, jo konstatēts, ka jauni paņēmieni, no kuriem daļa attiecas uz apstrādi un piedevām, var ietekmēt *Ossau-Iraty* raksturīgās īpašības.

Tāpēc tika nolemts, ka specifikācijā vajag precizēt pašreizējo praksi attiecībā uz apstrādes un piedevu izmantošanu pienā un *Ossau-Iraty* ražošanā, lai turpmāk novērstu tādu neregulētu praksi, kas varētu ietekmēt šā siera raksturīgās īpašības.

Pievieno šādus noteikumus:

“Piena, kas ir izejviela, ražošanas stadijā esošo produktu, piena recekļa vai svaigsiera uzglabāšana temperatūrā, kas zemāka par 0 °C, ir aizliegta.

Paņēmieni [nogatavināšanas] aizturēšanai vakuumā ir atļauts, ievērojot šādus nosacījumus:

- svaigsiera ievakuumēšana veicama vēlākais 10 dienas pēc tā izņemšanas no sālījuma vai sāls iesūkšanās,
- visu vakuuma turēšana laiku uzglabāšanas temperatūrai jābūt 0–4 °C,
- vakuumā turēšanas maksimālais ilgums ir 10 mēneši, un visi vienā gadā ražotie siera rituļi jāizņem no vakuuma vēlākais tā paša gada 20. decembrī,
- nogatavināšanas ilgumu vakuumā turēšanas gadījumā aprēķina, skaitot atpakaļvirzienā no dienas, kad siers izņemts no vakuuma.”

Sasaldēšana, kas maina siera organoleptiskās īpašības, ir aizliegta. Turēšana vakuumā ļauj nogatavināt un tirgot sieru visu gadu, neraugoties uz piena un tātad arī siera ražošanas sezonālītāti. Šāda turēšana vakuumā ir svaigsiera “gaidīšanas” termiņš pirms nogatavināšanas, jo vakuumā uzglabāšanas ilgums netiek ieskaitīts nogatavināšanas laikā.

— Noteikums “nogatavināšanu veic šā nosaukuma siera ražošanas apgabalā, un tās ilgums ir 90 dienas, bet maziem *Ossau-Iraty* siera rituļiem to var saīsināt līdz 60 dienām” aizstāts ar šādu:

“Siera rituļiem, kuri sver no 4 līdz 7 kg, minimālais nogatavināšanas ilgums šā nosaukuma siera ražošanas apgabalā ir 120 dienas, bet rituļiem, kuri sver no 2 līdz 3 kg, – 80 dienas. Nogatavināšanas temperatūra ir 6–15 °C. Nogatavināšanas telpas gaisa mitrums ir augstāks par 75 %.”

Nogatavināšanas paildzināšana pastiprina šo produktu raksturīgās īpašības. Turklāt sniegti precizējumi par nogatavināšanas kārtību, lai nodrošinātu to ar pietiekami labu regulējumu.

— Siera rituļu tradicionālās kopšanas aprakstīšanai pievienots šāds noteikums:

“Nogatavināšanas laikā siera rituļus apvērs un sukā. Sukāšanai var izmantot ūdeni, sāli, virsas nogatavināšanas fermentus un saspaidītus sarkanos piparus.”

— Lai nostiprinātu šos tradicionālos paņēmienus, pārklāt virsmu ar siera mizas krāsvielu vai krāsvielām un natamīcīnu (E235) ir aizliegts. Polivinila acetāta lietošanas aizlieguma ieviešanai vajadzīgs īstenošanas termiņš līdz 2014. gada 1. novembrim, lai visi uzņēmēji varētu ieviest tam alternatīvu paņēmienu.

4. Īpaši noteikumi marķēšanai

Jaunajā redakcijā skaidrāk norādīts, ka produkts obligāti marķējams un ka marķējumā jāizmanto noteikta lieluma burti.

Noteikums par obligātu INAO logotipa piestiprināšanu ir aizstāts ar noteikumu par obligātu Eiropas Savienības ACVN simbola piestiprināšanu, turklāt minēts, ka var piestiprināt arī norādi *appellation d'origine protégée* (aizsargāts cilmes vietas nosaukums).

Svītrotā iespēja piestiprināt norādes *fermier* (pagatavots saimniecībā) un *montagne* (pagatavots kalnu apstākļos), kā arī to lietošanas nosacījumi, jo šie noteikumi vairs nav piemēroti.

5. Valsts prasības

Specifikācijā pievienoti galvenie pārbaudāmie parametri.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību^(?)

OSSAU-IRATY

EK Nr.: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013.

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

Ossau-Iraty

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 1. punktā minētais nosaukums

Ossau-Iraty ir siers, ko ražo vienīgi no neapstrādāta, nenormalizēta aitas piena, ko sarecina ar himozīnu. To sāla un nogatavina, pēc formas tas ir cilindrisks, tā masa ir viegli presēta, nekarsēta; siera rituļa sāni ir taisni vai viegli izliekti; siera masas kopējā sausnā ir vismaz 50 procentu tauku, un 100 gramos siera nedrīkst būt mazāk par 58 gramiem sausnas. Saimniecībā uz vietas ražotu *Ossau-Iraty* sieru gatavo vienīgi no svaigpiena.

Veidņu izmēri un siera rituļu svars:

— veidnes, kuru diametrs ir 25,5–26 cm, bet augstums 9–12 cm, – siera rituļiem, kas pēc nogatavināšanas sver 4–5 kg,

— vai veidnes, kuru diametrs ir 18–20 cm, bet augstums 7–10 cm, – siera rituļiem, kas pēc nogatavināšanas sver 2–3 kg.

Saimniecībā *Ossau-Iraty* sieru gatavo iepriekš aprakstītā izmēra veidnēs vai – vislielākā izmēra rituļus – veidnēs, kuru diametrs ir 24–28 cm, bet augstums 9–15 cm, tādējādi rituļu svars var sasniegt 7 kg.

Siera masa atkarībā no nogatavināšanas var būt dažāda – ziloņkaula baltā krāsā līdz dzintarainā krēmkrāsā. Siera masa ir gluda, stingra un krēmīga. Tajā var būt dažas nelielas acis.

Siera rituļa miza var būt oranži dzeltenā līdz pelēkā krāsā.

Siera rituļiem, kas sver 2–3 kg, nogatavināšana ilgst vismaz 80 dienas; bet rituļiem, kas sver 4–7 kg, nogatavināšana ilgst 120 dienas.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Ossau-Iraty sieru gatavo vienīgi no tādas aitas piena, kura pieder pie Basku Bearnas (*Basco-béarnaise*) vai *Manech* melngalvju, vai *Manech* sarkangalvju aitu šķirnes.

Pienkopības gada laikā (no 1. novembra līdz nākamā gada 31. oktobrim) ganāmpulka vidējais izslaukums no aitas nepārsniedz 300 litrus. Piena ražošanai ir sezonas raksturs: slaukšanas dienu skaits ganāmpulkā nedrīkst pārsniegt 265 dienas gadā, bet septembrī un oktobrī slaukšana ir aizliegta.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Ganāmpulkam izēdina galvenokārt noteiktā ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes barību. Piegādājot barību (ārpus ganībām), kuras izcelsme nav noteiktajā apgabalā, tās apjoms sausnā vidēji katrai aitai lopkopības gadā nedrīkst pārsniegt 280 kg sausnas.

^(?) Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Pamatbarību veido ganībās uzņemtā barība, svaiga, sausa un dehidratēta garstiebru lopbarība, salmi un skābbarība. Ganāmpulka ēdināšanā gan pamatbarībai, gan papildbarībai izmanto barības līdzekļus, kas uzskaitīti izejvielu sarakstā. Ganāmpulkam izēdina vienīgi barību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem.

Lopkopības gadā aitas uzturas ganībās vismaz 240 dienas. Tajās slaukšanas perioda dienās, kad aitas neuzturas ganībās, tās saņem ikdienas barības devu, kas satur vismaz 600 gramu tādas barības sausnas, kuras izcelsme ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

Attiecībā uz ganāmpulka ēdināšanu slaukšanas periodā:

- līdz 2018. gada 31. janvārim skābbarības apjoms katrai aitai vidēji dienā ir ierobežots šādi: nepārsniedzot 1,5 kg bruto kukurūzas skābbarības un 1 kg bruto plēvē iesaiņota skābsiena vai skābbarības,
- sākot no 2018. gada 1. februāra, izēdināt skābbarību aizliegts, bet izēdināmās plēvē iesaiņotās zāles apjoms katrai aitai vidēji dienā nedrīkst pārsniegt 1 kg bruto.

Šos abus noteikumus piemēro ar nosacījumu, ka plēvē iesaiņotās zāles minimālais sausnas saturs ir 70 %.

Barības koncentrātu izēdināšana ikdienas devā katrai aitai vidēji nedrīkst pārsniegt apjomu, kas atbilst 800 gramam sausnas. Lopkopības gada laikā katrai aitai vidēji drīkst izēdināt ne vairāk par 150 kg barības koncentrātu sausnas.

Ģenētiski modificētu kultūru ieviešana ir aizliegta visās tādas saimniecības platībās, kura iegūst pienu pārstrādei ar šo ACVN apzīmētā sierā. Aizliegums attiecas uz visu sugu augiem, kas varētu nonākt lauku saimniecības dzīvnieku barībā, un uz jebkuru tādas sugas augu kultūru, kas varētu tos kontaminēt.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Aitas piena ieguve, siera ražošana un nogatavināšana jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Ossau-Iraty sieru tirdzniecībā var piedāvāt fasētās porcijās ar nosacījumu, ka katrā porcijā ir saglabāta arī šā nosaukuma sieram raksturīgā miza un ka tā ir ar marķējumu, kurā ietilpst 3.7. punktā paredzētās norādes.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Neatkarīgi no norādēm, kas tiesību aktos prasītas attiecībā uz visiem sieriem, katra siera rituļa marķējumā jānorāda cilmes vietas nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem.

Siera rituļu marķējumā Eiropas Savienības ACVN simbola norādīšana ir obligāta.

Marķējumu var papildināt norāde *appellation d'origine protégée* (aizsargāts cilmes vietas nosaukums).

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals aptver šādu pašvaldību teritoriju (pilnībā vai daļēji) –

— Pyrénées-Atlantiques departamentā:

- visu pašvaldību teritorija Accous, Anglet, Aramits, Arudy, Biarritz, Bidache, Espelette, Hasparren, Hendaye, Iholdy, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Navarrenx, Nay, Oloron, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Sauveterre-de-Béarn, Tardets-Sorholus un Ustaritz kantonā,
- Aressy, Assat, Auterive, Ayherre, Bellocq, Bérenx, Bosdarros, Briscous, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetner, Cuqueron, Escos, Gan, Gelos, Hours, Jurançon, Laâ-Mondrans, La-Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lahonce, Lahourcade, Lanneplaa, Léren, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Meillon, Monein, Mouguerre, Mourenx, Narcastet, Noguères, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Rontignon, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sarpourenx, Sauvelade, Uzons, Vielleségure un Villefranche pašvaldības teritorija,
- Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bézingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroïn, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit un Urt pašvaldības teritorija daļēji.

Šo pašvaldību teritorijas kartes glabājas mērijā.

Šo pašvaldību teritorija atrodas Ousse (Usas strauta) un *Gave de Pau* (Po straujupes), *Gaves réunis* (kopā saplūdošo straujupju) un L'Adour (Ladūras) kreisajā krastā pēc minēto ūdensteču satekas, kā arī daļā *Lons* pašvaldības teritorijas Po straujupes labajā krastā,

— *Hautes-Pyrénées* departamentā gar *Pyrénées-Atlantiques* departamenta robežu: *Arbéost*, *Arrens-Marsous* un *Ferrières*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Šā nosaukuma produkta ražošanas apgabalā ietilpst kalnu un basku zemes un Bearnas kalnu piekājes apvidus.

Ģeogrāfiskā apgabala dabas apstākļi, tā klimats, ko okeāna tuvums ietekmē ar regulāriem nokrišņiem, kuru daudzums ir samērā liels (vismaz 1 200 un līdz pat 1 800 mm gadā), un salīdzinoši nelielās temperatūras svārstības veicina zāles augšanu un līdz ar to arī piena aitkopību. Līdzīgā kārtā arī reljefs, pauguri, zemie un vidēji augstie kalni un augstums virs jūras līmeņa ir faktori, kas noteikuši lauksaimniecisko ražošanu lopkopības, it īpaši ekstensīvas lopkopības, virzienā.

Aitas, ko izmanto piena iegūšanai, pieder pie tradicionālajām šķirnēm. Šīs šķirnes – *Manech* melngalvju, *Manech* sarkangalvju un Basku Bearnas (*Basco-béarnaise*) aitu šķirne – ir sevišķi labi pielāgojušās ģeogrāfiskā apgabala dabas apstākļiem: kā pamatbarību šo šķirņu aitas ēd zāli un sienu, un šo aitu īpaši blīvi augošā vilna labi aizsargā tās pret ļoti lietaino klimatu. Tās ganās katru dienu, pat ziemā, izņemot tad, ja snieg vai iestājas ārkārtas apstākļi; tās ir pielāgojušās pārdzīšanai, kuru praktizē trīs ceturtdaļas ganāmpulku. Pienu šo vietējo šķirņu aitas dod tikai ziemā, pavasarī un vasaras sākumā.

Piena iegūšanas metode ir pielāgota šim sezonālajam ciklam – slaukt aitas un gatavot sieru septembrī un oktobrī ir aizliegts.

Ģeogrāfiskā apgabala aitu piens ir sevišķi bagātīgs; un iegūšanas metode garantē vidējo noderīgās sausnas (tauki plus olbaltumvielas) saturu, kas pārsniedz 110 gramus uz litru piena.

Šim bagātīgajam pienam ir attiecīgi pielāgoti siera ražošanas praktiskie paņēmieni un parametri. Tāpēc, novietojot siera rituļus pagrabā, siera masa ir gatava pārveidei, lipolīzei un proteolīzei, kas noris nogatavināšanas laikā.

Uzņēmēju lietotie nogatavināšanas paņēmieni (rituļu apvēršana, sukāšana, fungicīdu izmantošanas aizlieguma ievērošana) veicina to, ka uz rituļu virsas savairojas pārsvarā dažāda noderīgā flora, kas nodrošina aromātu attīstību.

5.2. Produkta specifika

Ossau-Iraty ir aitas piena siers, tā masa ir viegli presēta, pēc formas tas atgādina savdabīgu cilindru, ko sauc par *tomme*, ar taisniem vai viegli izliektiem sāniem. Siera miza ir cieta, dažu milimetru biezumā, tā var būt oranždzeltenā līdz pelēkā krāsā. *Ossau-Iraty* ritulis sver vismaz 2 kilogramus; tas ļauj nodrošināt ilgu nogatavināšanu – 80–120 dienas atkarībā no izmēriem.

Siera masa atkarībā no nogatavināšanas var būt dažāda – ziloņkaula baltā krāsā līdz dzintarainā krēmkrāsā. Pēc konsistences siera masa ir gluda, stingra, mutē kūstoša un krēmīga līdz cieta. Tajā var būt dažas nelielas acis (neliels caurumojušs).

Siera smarža ir izsmalcināta, reizēm atgādina ziedus vai augļus. Garša ir līdzsvarota, garšas nianšes var būt skābenas līdz taukainas, garša ir stipra, sāļa, taču ne pārāk sāļa, bieži vien sajūtamas lazdu riekstu un augļu nianšes.

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

Ģeogrāfisko apgabalu veido kalni un basku zemes un Bearnas kalnu piekājes apvidus, kuru sedz galvenokārt dabiskās vai pagaidu pļavas, kas sastopamas gan vasaras ganību platībās, uz kurieni katru vasaru tiek pārdzīts vairākums ganāmpulku, gan arī saimniecībās, kur lopkopji priekšroku dod lopbarības augu audzēšanai nogatavināšanas un vītināšanas vajadzībām.

Šī augu sega nodrošina ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes lopbarību, ko veido pārsvarā siens, atāls un dažādu sugu ganību augi.

Šos lopbarības resursus lietderīgi izmanto lopkopībā, audzējot vienīgi vietējo šķirņu aitas (*Manech* melngalvju, *Manech* sarkangalvju, un Basku Bearnas aitas).

Vietējo šķirņu izmantošana, pamatbarības iegūšana ganībās, siena patērēšana un intensifikāciju ierobežojoši audzēšanas apstākļi ļauj garantēt tāda piena ieguvi, kurš ir labi piemērots pārstrādei sierā.

Aitas piena siera ražošana Pireneju rietumdaļā pastāv jau kopš viduslaikiem. XIV gadsimta pusgraudniecības līgumi un XV gadsimta sākuma notariālie dokumenti liecina par aitas siera ražošanu reģionā.

Grūtie pārvadāšanas apstākļi kalnu vai vasaras ganībās augstu kalnos un ielejās jau ļoti drīz lika ganiem turpat uz vietas pārstrādāt pienu sierā, ko varēja nogādāt uz ielejām pārdošanai.

Ossau-Iraty pieder pie “presētas un nekarsētas masas” sieru kategorijas: tā vairākus kilogramus smagā un presētā masa, forma un ilgā nogatavināšana piešķir tam salīdzinoši cietu mizu un dara to par viegli transportējamu produktu, tādējādi sasniedzot noteikto mērķi. Tā piemērotība uzglabāšanai nodrošināja ganu un viņa ģimeni ar olbaltumvielām bagātu barību visa gada garumā.

Kaut arī transportēšana šodien ir vieglāka, ilgās nogatavināšanas tradīcija ir saglabājusies. Siera raksturīgās īpašības un aromātu dažādība tiek panākta, izmantojot visu attiecīgi pielāgoto gatavošanas paņēmieni kopumu, kurā īpaša nozīme ir ilgajai nogatavināšanai.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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

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

(*) Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.