

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 356/11)

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

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

COMTÉ

EK Nr.: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009.

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)

⁽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.

3. **Grozījums(-i)**

3.1. *Grozījums 2. punktā "Produkta apraksts"*

Precīzāk izklāstīts produkta aprakstam atbilstošais posms. Svītroti vārdi "pievienots himozīns" (himozīna fermenta pievienošana aprakstīta punktā "Ražošanas metode"), kā arī neprecīzais apzīmējums "stingrs".

Noteikts maksimālais tauku saturs, lai nepieļautu netradicionāli augstu tauku saturu.

Lai produkta raksturojums būtu labāks, norādes par izmēriem un svaru izklāstītas mērķtiecīgāk.

Specifikācijā sniegti norādījumi par jaunu sagatavošanu iepakojšanai (rīvēts).

Lai labāk aprakstītu produktu, pievienots organoleptisko īpašību apraksts.

Nogatavināšanas minimālais ilgums norādīts arī šajā nodaļā.

3.2. *Grozījumi 5. punktā "Ražošanas metode"*

5.1. Piena ražošana

Šķirnes tipu (46 un 35) norādīšana ļauj atvieglot kontroli. Vecā šķirnes nosaukuma *Pie-Rouge de l'Est* aizstāšana ar jauno nosaukumu *Simmental française* nemaina atļauto tradicionālo šķirņu sarakstu. Divu šķirņu (*Montbéliarde* un *Simmental française*) krustojumu izmantošana, kas agrāk bija minēta vien netieši, tagad ir norādīta skaidri.

Lai veicinātu floras dažādību, sniegti precīzējumi par pļavu apsēšanu: "Saimniecības lopbarības platībās tādu pļavu kopējā platība, kuras mazāk nekā 5 gadus bijušas apsētas ar pākšaugu monokultūru tīrā veidā vai apvienojumā ar vienu graudzāļu kultūru, drīkst aizņemt ne vairāk par 15 %. Pārējo pļavu zelmeņa atjaunošanai obligāti jāizmanto ilgam laikam piemēroti mikšļi, kuru sastāvā ir vismaz 3 veidu papildu sugu grupas: pļaujamas graudzāles, noganāmas graudzāles un pākšaugi."

Precīzējumi par mēslošanas nosacījumiem ļauj stiprināt saikni ar vietējo zemi, saglabājot dabiskās floras dažādību un nepieļaujot tādu mēslošanu, kas var izjaukt dabisko līdzsvaru.

"Dodot slāpekļa minerālmēslojumu, jāraugās, lai saimniecībā tā vidējā deva nepārsniegtu 50 vienības uz hektāru lopbarības platības. Jebkāda lopbarības platības izmantošana (noganīšana vai nopļaušana) ir aizliegta, ja pirms organiskā mēslojuma izkliešanas datuma atlicis mazāk par mēnesi, bet pirms visu veidu minerālmēsli izkliešanas datuma – mazāk par 3 nedēļām. Saimniecības lopbarības platību augsnes mēslošanai atļauts izmantot vienīgi tādas organiskās vielas, kuru izcelsme ir noteiktajā apgabalā, un tās ir komposts, kūtsmēsli, šķidrie kūtsmēsli un virca. To izmantošanā jāievēro konkrēti nosacījumi.

3.2.1.

Tādas organiskās vielas augsnes mēslošanai, kuras iegūtas no dzīvniekiem, kam izēdināta skābbarība (izņemot tādas, kuras pirms tam bijušas kompostētas, lai iznīcinātu sviestskābes baktēriju sporas), zaļo atkritumu komposti, izņemot pašu saimniecībā iegūtos, jauktie zaļo atkritumu komposti, izņemot jauktos lauksaimniecības "zaļo atkritumu kūtsmēsli" kompostus, ir aizliegti.

Nelauksaimnieciskās izcelsmes organisko mēsli izkliešana saimniecības platībās ir atļauta, taču ar nosacījumu, ka tos nekavējoties iestrādā augsnē.

Saimniecības lopbarības platībās drīkst izkliegt tikai tādus jauktos kompostus, kuros ietilpst vismaz viena trešā daļa pašu saimniecības izcelsmes kūtsmēsli."

Lai saglabātu ganību tradīciju, pievienoti noteikumi par dzīvnieku ēdināšanu ("Ēdināšanas sistēmas, kuru pamatā ir brīvās ganīšanas pilnīga izslēgšana, ir aizliegta. Veģetācijas periodā papildus izbarot zaļo lopbarību atļauts tikai vienā ēdienreizē un tā, ka ganībās uzņemtās barības daudzums veido vismaz pusi no dienas rupjās lopbarības devas."),

kā arī obligāts pienākums laist dzīvniekus ganībās, tiklīdz augsnes stāvoklis to atļauj un tik ilgi, kamēr klimatiskie apstākļi, zemeņa stāvoklis un zāles daudzums to atļauj.

Noteikumi attiecībā uz ĢMO aizliegumu nodrošina to, ka saglabājas saikne ar vietējo zemi. Pievienoti noteikumi par piena produktivitāti – piena daudzumu, ko saimniecībā iegūst no hektāra lopbarības platības. Šis daudzums ir ierobežots, lai saglabātos vietējās zemes īpatnības un lai tās attiecīgi izpaustos siera īpašībās. “Ar *Comté* kvalitātes un specifiskuma saglabāšanu saistītu iemeslu dēļ slaucamo govju barošanai atvēlēto lopbarības platību un potenciālo lopbarības platību ražība piena produktivitātes izteiksmē visām saimniecībām ir ierobežota un nedrīkst pārsniegt rādītāju, ko iegūst, ja par 10 % palielina apjomu, kādu sasniedza labākajā lopkopības gadā 2008./2009.–2012./2013. gada periodā. Jebkurā gadījumā šī produktivitāte nedrīkst pārsniegt 4 600 litru gadā no hektāra lopbarības platības un potenciālas lopbarības platības.” Lai saglabātu saikni ar vietējo zemi, ganāmpulka noslogojums nedrīkst pārsniegt 1,3 ganāmpulka vienības uz hektāru.

Noteikums attiecībā uz fermentētajiem barības līdzekļiem (saimniecībai, kas savu darbību pārorientē uz piena iegūvi *Comté* ražošanai, vismaz gadu iepriekš jāpārtrauc piena ganāmpulkam izēdināt fermentētus produktus) ļauj ierobežot risku inficēties ar sviestskābes baktēriju celmiem. Lai atvieglotu kontroli, precizēti ganāmpulku līdzāspastāvēšanas nosacījumi (slaucamo govju ganāmpulku, no kā iegūst pienu *Comté* ražošanai, jātur atšķirti no pārējiem ganāmpulkiem).

Aizliegums iebarot slaucamo govju ganāmpulkam barības koncentrātus maisījumā ar kapātu rupjo lopbarību ļauj ierobežot risku inficēties ar sviestskābes baktēriju celmiem.

Dažādo noteikumu ievērošana attiecībā uz dzīvnieku ēdināšanu ietver to, ka kopējā dzīvnieku barības apjomā jābūt vismaz 70 % ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes barības. Pievienots izēdināmās lopbarības kvalitātes regulējums: aizliegtās lopbarības saraksts, nosacījumi attiecībā uz papildu zaļbarības izēdināšanu un nosacījumi par biešu izbarošanu, ko pamato vai nu nelabvēlīga ietekme uz piena smaržu vai garšu, vai arī risks inficēties ar sviestskābes baktēriju celmiem.

Ieviestie precizējumi ļauj izvairīties no jebkādas papildbarības, kas varētu sabojāt vai mainīt piena un tātad arī siera raksturīgās īpašības.

Lai atvieglotu kontroli, precizēti papildbarības izēdināšanas nosacījumi. “Visu veidu papildbarības (graudi, milti, rauši, ārpus saimniecības ražota dehidratēta augu masa utt.) izēdināšanas apjoms ir ierobežots un vidēji katram ganāmpulka dzīvniekam nedrīkst pārsniegt 1 800 kg/V.L./gadā. Teļu ganāmpulkam papildbarības patēriņš aprēķināts saskaņā ar vienotu likmi un gadā nedrīkst pārsniegt 500 kg katrai telei – liellopu ganāmpulka vienībai.” Ieviesti precizējumi par slaukšanas nosacījumiem, jo slaukšana ietekmē piena mikrofloru: “Pirms slaukšanas stobriņa uzlikšanas pupu ietaukošana un iepriekšēja samitrināšana ar dezinfekcijas līdzekli, izmantojot vai nu piesūcinātu audekla gabaliņu, vai izsmidzinot minēto līdzekli, vai arī izmantojot jebkuru citu paņēmienu, ir aizliegtas. Pirmajās pulsācijās iztekošo pienu ir jāizmet. Ja pirms govju atnešanās atlicis mazāk par 8 dienām, siera ražošanai tās pienu nogādāt vairs nedrīkst”. Kvalificētam tehnikam regulāri jāpārbauda slaukšanas iekārtas darbība, piena dzesēšanas vai atvēršanas aprīkojums. Turklāt “dezinfekcijas līdzekļu lietošana tīrīšanai, dezinficēšanai vai skalošanai atļauta tikai nepieciešamības gadījumā.”

5.2. Piena transportēšana

Sniegti precizējumi par piena uzglabāšanas apstākļiem; tā kā tie ietekmē piena mikrofloru, tad “pienu uzglabā vai nu fermā, vai pārstrādes ceļā, vai arī sagādes punktā, tas ir, vietā, uz kurieni pienu tieši nogādā ražotāji. Var būt arī pagaidu uzglabāšanas centri.” Precizētas piena uzglabāšanas temperatūras. “Tas uzglabājams 10–18 °C temperatūrā.” Pieredze liecina, ka piens, kuru nekad neatdzesē līdz temperatūrai, kas zemāka par 10 °C, ļauj nodrošināt to, ka sierā labāk izpaužas tā specifiskās organoleptiskās īpašības.

Atgādināts, ka *Comté* sieru drīkst ražot tikai no vairāku saimniecību piena maisījuma. Šāda nosacījuma mērķis ir ievērot “kolektīva” produkta tradīciju. Doti precizējumi par *Comté* ražošanai paredzēta piena atšķiršanu no pārējā piena.

5.3. Pārstrāde sierā

Precīzi definēts ražošanas ceļš un tā aprīkojums. Lai atvieglotu pārbauciņu veikšanu, jaunā redakcijā sniegts himozīna pievienošanas termiņš. Agrākās norādes “himoziņu pievieno ne vēlāk kā pēc tam, kad pagājušas 24 stundas pēc visvecākā slaukuma” vietā piedāvāts šāds teksts: “– pirms dienvidus, kad visvecākais ir iepriekšējās dienas rīta slaukums; – pirms pusnakts, kad visvecākais ir iepriekšējās dienas vakara slaukums”. Precizēts noteikums par piena sildīšanas iekārtām, papildinot tekstu ar to, ka sildīšanas aparāts nedrīkst būt aprīkots ar sekciju piena turēšanai kamerā; tas ļauj atvieglot kontroli.

Lai saglabātu produkta specifiskumu, pievienota precīzāka definīcija attiecībā uz atļautajiem raugiem un izmantojamā himoziņa veidu.

“Vienīgie iepriekšējai programmēšanai atļautie ražošanas posmi ir sildīšana un presēšana” un “Siera gatavošana slēgtās siera vannās ir aizliegta.” Ražošanas metodei jāpaliek roku darba metodei; tas ļauj saglabāt siernieka amatprasmī un izpausties tai.

Lai saglabātu siera kvalitāti, “siera vannu maksimālā jauda ir ierobežota tā, ka no vienas vannas nedrīkst iegūt vairāk nekā 12 siera rituļus”.

“Katrā 24 stundu periodā vienā un tajā pašā siera vannā drīkst pārstrādāt tikai trīs piena daudzumus. Starp katru šādu pārstrādes reizi obligāti veicama vannas sukāšana, mazgāšana un skalošana”, lai nodrošinātu pietiekamā mērā vara jonu šķīdības samazināšanos, kas nepieciešama siera mikrofloras atlasei. Attiecībā uz spiedienu presēšanas laikā lielums “150 g/cm²” aizstāts ar “100 g/cm²”. Tas ir iepriekšējās specifiskācijas kļūdas labojums.

5.4. Nogatavināšana

Svītrotā norāde par siera rituļu apvēršanas biežumu iepriekšējās nogatavināšanas laikā, jo tas nav piemērots visām siera partijām. Veidņu raksturlielumi ir ļoti dažādi, it īpaši atkarā no sezonas. Nogatavinātājam jāliek lietā visa sava amatprasmē, lai siera rituļu aprūpes biežumu pielāgotu to susināšanās spējai. Šī aprūpe vairākumā gadījumu ir pielāgota, taču attiecībā uz mitrākiem rituļiem tā tāda nav, it īpaši perifērijas daļās. Šādā situācijā aprūpe kaitē siera kvalitātei (mizas sūkalošanās risks); tad ir lietderīgāk atlikt aprūpi uz nedaudz vēlāku laiku, gaidot, kamēr šis mitrums samazinās. Precīzi aprakstīts abu tradicionālo sāļšanas paņēmieni – ierīvējot ar sausu sāli vai iegremdējot sāļjumā – regulējums, jo tie ir būtiski *Comté* siera raksturīgo īpašību veidotāji. “Sāļšanu ar sauso paņēmieni var aizstāt ar iegremdēšanu sāļjumā; tādā gadījumā tai jānotiek ne vēlāk kā 24 stundas pēc siera izņemšanas no veidnes, un siera rituļu aprūpe jāsāk vēlākais 48 stundas pēc to izņemšanas no sāļjuma.” Nogatavinājuma pakāpes noteikšanai precīzi norādīta starptautiski atzīta mērīšanas metode: “dozējot slāpekli pēc Kjeldala metodes, proteolīzes slāpekli, ko nosaka, izmantojot tādu minimālā nogatavinājuma rādītāju kā neproteīnu slāpekļvielas, veido vismaz 15,5 % no kopējo slāpekļvielu daudzuma. Sieriem, kuru tauku saturs sausnā pārsniedz 52 %, šim saturam jābūt vismaz 17,5 %.” Teksta papildināšana ar mitruma satura mērīšanas un reģistrēšanas nepieciešamību ļauj atvieglot kontroli.

5.5. Sagriešana un iepakšana

Definēts termins “iepriekšēja fasēšana”.

Sniegts rīvēšanas apstākļu regulējums. Nelielu *Comté* porciju, un jo īpaši rīveta siera, fasēšana rada produkta kvalitātes pasliktināšanās risku, un tātad šādai iepakšanai vajadzīga īpaša amatprasmē. Šo uzņēmēju identificēšana par iepakotājiem ļauj uzlikt tiem attiecīgus kontroles pienākumus un tādējādi nodrošināt pietiekami labu izsekojamību patērētāju aizsardzībai. “Porcijas, kuru vienības svars ir mazāks par 40 gramiem, vai tās, kuras paredzētas rīvēšanai, var būt bez mizas. Ja miza ir pārāk mitra vai bojāta, tā jāatdala uzreiz pēc rituļa sagriešanas. Ja miza atbilst normai, tā jāatdala vēlākais 8 stundas pēc rituļa pirmās sagriešanas. Gabalus ar atdalītu mizu var uzglabāt saskarē ar gaisu ne ilgāk par 72 stundām; pēc tam tie jānovieto vakuumā. Turēt sieru vakuumā nedrīkst ilgāk par 15 dienām.”

5.6. Tehnoloģiski jauninājumi

Teksta papildināšana ar jaunu daļu ļauj nodrošināt tehnoloģisko jauninājumu regulējumu.

3.3. Grozījumi 6. punktā “Pierādījumi par produkta saikni ar ģeogrāfisko vidi”

Nodaļa “Saikne ar izcelsmes apgabalu” ir izkārtota trijās daļās: “Ģeogrāfiskā apgabala specifika”, “Produkta specifika” un “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu un kvalitāti vai produkta raksturīgajām īpašībām”, lai būtu saskanīgi ar vienoto dokumentu. Lielākas skaidrības labad šī nodaļa sniegta jaunā redakcijā.

3.4. Grozījums 8. punktā “Īpaši noteikumi marķēšanai”

— INAO logotips svītrots un aizstāts ar Eiropas Savienības “ACVN” simbolu.

— Norādīts, ka patērētāja labākai informēšanai obligāti piestiprināma etiķete ar ražotāja, nogatavinātāja vai fasētāja vārdu [un uzvārdu] un adresi.

— Norādīts nosaukuma “Comté” burtu izmērs (vismaz 2/3 no pārējo burtu lieluma), aizliegta papildu norāžu lietošana, aprakstīti identificējošie marķējumi.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽³⁾

COMTÉ

EK Nr.: FR-PDO-0217-0116-30.6.2009.

AĢIN () ACVN (X)

1. **Nosaukums**

Comté

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 norādītais nosaukums*

Comté ir siers, ko ražo vienīgi no govju piena, kuru izmanto svaigu. Tas ir sildīts un presētas masas siers, ko sāla, ierīvējot rituļa virsu ar sausu sāli vai iegremdējot rituli sāļījumā. Pēc vismaz 120 dienu ilgas nogatavināšanas piedāvājot sieru tirdzniecībā, tā masa ir ziloņkaula līdz dzeltenā krāsā, tajā parasti ir "atvere", kuras platums var sasniegt mazas ķiršogas lielumu.

Pēc pilnīgas izžāvēšanas *Comté* siera 100 gramos ir vismaz 45 grami un ne vairāk par 54 gramiem tauku, un sausnas saturs 100 gramos siera nedrīkst būt zemāks par 62 gramiem. Sāls saturs: 100 gramos siera nedrīkst būt mazāk par 0,6 gramiem nātrija hlorīda. Mitruma saturs attaukotā sierā nedrīkst pārsniegt 54 %.

Kad siers ir gatavs piedāvāšanai patērētājam, pēc formas tas ir ritulis, kas sver 32–45 kilogramus, un tā diametrs ir 55–75 centimetri, rituļa sāni ir taisni vai nedaudz izliekti, sānu augstums 8–13 centimetri, tā miza ir grubulaina, cieta un graudaina, zeltaini dzeltenā līdz brūnā krāsā. Rituļa biezums tā centrā nepārsniedz rituļa sānu augstumu vairāk kā par daļu, kādu iegūtu, ja šo augstumu pareizinātu ar koeficientu 1,4.

Comté sieru var piedāvāt patērētājam arī fasētu porcijās vai rīvētu.

Comté garša ir daudzveidīga. Kaut arī garšas buķeti veidojošie elementi visiem šā siera rituļiem ir vieni un tie paši, jāatzīst, ka nav divu pilnīgi vienādu *Comté* rituļu. *Comté* sierā identificēti seši lieli aromātu kompleksi (augļainuma, pienskābes, graudzējuma, augu, dzīvnieku, garšvielu), un tajos ietilpst vairāk nekā 90 nianšu.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Pienu, kuru izmanto *Comté* ražošanā, iegūst tikai no *Montbéliarde* šķirnes govīm (šķirnes tips – 46) vai *Simmental française* šķirnes govīm (šķirnes tips – 35), vai no govīm, kas izaudzētas, krustojot abas minētās šķirnes, kurām ir sertificētas pēcnācēju līnijas.

Piens savācams apgabalā, kura robežas nepārsniedz iedomātu apli ne vairāk kā 25 kilometru diametrā. Šis noteikums, ar kuru ierobežo transportēšanas ilgumu, pasargā pienu no strukturālas degradācijas, kādai tas pakļauts. Tāpēc tas ļauj izmantot pienu saskaņā ar specifikācijā paredzētajiem nosacījumiem (pienam jābūt neapstrādātam), kuru mērķis ir veicināt vietējo pienskābes baktēriju attīstību.

Lai saglabātu produkta kvalitāti un specifiku, piena produktivitāte no hektāra potenciālās lopbarības platības ir ierobežota.

Lai garantētu produkta kvalitāti, siera vannu maksimālā jauda ir ierobežota tā, ka no vienas vannas nedrīkst iegūt vairāk nekā 12 siera rituļus. Katrā 24 stundu periodā vienā un tajā pašā siera vannā drīkst pārstrādāt tikai trīs piena daudzumus.

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

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Lai, izmantojot īpašu ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtu barību, nodrošinātu ciešu saikni ar vietējo zemi, vienai slaucamajai govij izēdināmās papildbarības daudzums ierobežots līdz 1 800 kg gadā. Vienā saimniecībā faktiski izmantotā zālaugu platība ir vismaz 1 hektārs uz vienu slaucamo govju. Dzīvnieki obligāti laižami ganībās tik ilgi, kamēr klimatiskie apstākļi, augsnes stāvoklis un zāles daudzums to atļauj. Šo noteikumu kopums ietver to, ka vismaz 70 % ganāmpulka barības izcelsmes ir ģeogrāfiskajā apgabalā. Pilnīgi visas slaucamo govju pamatbarības izcelsme ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai saglabātu tradicionālo ganīšanu, ir aizliegts saimniecībā izmantot ēdināšanas praksi, kad augu veģetācijas laikā visu lopbarību izēdina no silēm, un turēšanai ganībās jābūt pārsvarā.

Slaucamo govju uzturam visu gadu aizliegts izmantot fermentētu barību, piemēram, skābbarību, jo šādas barības izmantošana var negatīvi iespaidot siera ražošanas un nogatavināšanas tehnoloģisko procesu.

Lai saglabātu tradicionālo barošanas praksi, ir atļauts saimniecībā izmantot vienīgi tādas izejvielas un papildu barību, kas iegūtas no ģenētiski nemodificētiem produktiem.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošana, sieru izgatavošana un nogatavināšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Darbība, kuru veic, lai *Comté* sagrieztu porcijās un ievietotu tās fasējumā, ir siera nogatavināšanas turpinājums. Tās veikšanai vajadzīga īpaša amatprasmē, un tai ir tieša un noteikta ietekme uz produkta kvalitāti tādā ziņā, ka rituļi ir jāšķiro, lai atsijātu tos, kuri iepriekšējai fasēšanai nav piemēroti. Šie nosacījumi tādējādi ļauj labāk rīkoties, lai tiktu ievēroti vispiemērotākie apstākļi siera uzglabāšanai, kad tas vairs nav veselos rituļos, un garantēt patērētājam, ka *Comté* saglabā visas savas fizikālās un organoleptiskās īpašības.

Šie iemesli pamato to, ka iepriekšējas fasēšanas gadījumā siera sagriešanai un/vai sarīvēšanai jānoris noteiktajā apgabalā.

Iepriekšējas fasēšanas gadījumā:

- rituļi jāsgriež vēlākais piecpadsmit pilnās dienās pēc to izņemšanas no nogatavināšanas pagraba. Šajā laikposmā tie jāuzglabā 4–8 °C temperatūrā un vismaz 85 % gaisa mitrumā,
- porcijas, kuru vienības svars ir mazāks par 40 gramiem, vai tās, kuras paredzētas rīvšanai, var būt bez mizas. Ja miza ir pārāk mitra vai bojāta, tā jāatdala uzreiz pēc rituļa sagriešanas. Ja miza ir veselīga, tās atdalīšana jāpaveic vēlākais 8 stundas pēc rituļa pirmās sagriešanas. Gabalus ar atdalītu mizu var uzglabāt saskarē ar gaisu ne ilgāk par 72 stundām; pēc tam tie jānovieto vakuumā. Turēt sieru vakuumā nedrīkst ilgāk par 15 dienām,
- ar griešanas un iepakojšanas iekārtām drīkst vienlaicīgi apstrādāt tikai *Comté* sieru un nevienu citu produktu.

Ja griešanu un iepakojšanu veic patērētāja klātbūtnē, tad to var darīt arī ārpus ģeogrāfiskā apgabala.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Ar cilmes vietas nosaukumu *Comté* apzīmētā siera marķējumā nosaukumam jābūt atveidotam ar burtiem, kuru lielums ir vismaz divas trešdaļas no lielākajiem burtiem, kas izmantoti marķējumā.

Marķējumā obligāti jābūt Eiropas Savienības ACVN (AOP) simbolam. Marķējumā var būt arī norāde *appellation d'origine protégée* (aizsargāts cilmes vietas nosaukums).

Ražotāja, nogatavinātāja vai fasētāja pienākums ir skaidri saskatāmā veidā piestiprināt savu vārdu [un uzvārdu] un adresi, kurai obligāti jāatrodas noteiktajā apgabalā.

Jebkādu apzīmējumu vai citu norāžu izmantošana kopā ar minēto nosaukumu marķējumā, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos ir aizliegta, izņemot īpašus tirdzniecības vai ražotāja zīmolus.

Rituļiem, kurus pārdod ar cilmes vietas nosaukumu *Comté*, jābūt ar paredzētajām identifikācijas zīmēm. Uz katra rituļa sāniem pirms tā izvešanas no nogatavināšanas pagraba jāpiestiprina zaļas vai ķieģeļsarkanās krāsas marķējuma lenta. Katrai iepakotajai porcijai jābūt ar *Comté clochettes vertes* (*Comté* zaļo zvaniņu) logotipu. Patērētāju labad uz pakalpusi jābūt *Comté clochette verte* logotipam un apzīmējumam *Comté* ar burtiem, kas pēc lieluma ir vismaz divas trešdaļas no vislielāko burtu lieluma, un ar kodu *Pantone 349C* zaļās krāsas tonī.

Ja sieru pārdod veselā ritulī, pie tā sāniem zem ķieģeļsarkanās krāsas marķējuma lentas jābūt eliptiskas formas kazeīna plāksnītei zaļā krāsā, uz kuras ar melnas krāsas burtiem ir atveidoti šādi uzraksti: *France* (Francija), *Comté*, ražotnes numurs un pagatavošanas mēnesis. Pagatavošanas datums jānorāda ar kazeīna plāksnīti, kas novietota zaļās kazeīna plāksnītes tuvumā.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals ietver šādas teritorijas:

Ain departamentā:

Bellegarde-sur-Valserine, Brénod, Ceyzériat, Champagne-en-Valromey, Hauteville-Lompnes, Izernore, Lhuis, Nantua, Oyomax, Poncin, Saint-Rambert-en-Bugey, Seyssel un *Treffort-Cuisiat* kantonā – visu pašvaldību teritorija;

Ambérieu-en-Bugey kantonā – *L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambronay, Bettant* un *Douvres* pašvaldības teritorija;

Coligny kantonā – *Bény, Coligny, Domsure, Pirajoux, Salavre, Verjon* un *Villemotier* pašvaldības teritorija;

Collonges kantonā – *Chézery-Forens, Collonges, Confort, Farges, Lancrans, Léaz, Péron* un *Saint-Jean-de-Gonville* pašvaldības teritorija;

Ferney-Voltaire kantonā – *Sergy* un *Thoiry* pašvaldības teritorija;

Gex kantonā – *Cessy, Crozet, Divonne-les-Bains, Echenevex, Gex, Grilly, Lélex, Mijoux* un *Vesancy* pašvaldības teritorija;

Lagnieu kantonā – *Ambutrix, Lagnieu, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Souclin, Vaux-en-Bugey* un *Villebois* pašvaldības teritorija;

Pont-d'Ain kantonā – *Druillat, Journans, Neuville-sur-Ain, Pont-d'Ain, Saint-Martin-du-Mont* un *Tossiat* pašvaldības teritorija;

Doubs departamentā:

Amancey, Audeux, Baume-les-Dames, Besançon, Boussières, Clerval, Levier, Maiche, Marchaux, Montbenoît, Morteau, Mouthe, Ornans, Pierrefontaine-les-Varans, Pontarlier, Quingey, Roulans, Le Russey, Saint-Hippolyte un *Vercel-Villedieu-le-Camp* kantonā – visu pašvaldību teritorija;

Hérimoncourt kantonā – *Autechaux-Roide, Blamont, Dannemarie, Ecurcey, Glay, Pierrefontaine-lès-Blamont, Roches-lès-Blamont* un *Villars-lès-Blamont* pašvaldības teritorija;

L'Isle-sur-le-Doubs kantonā – *Hyémondans* un *Lanthenans* pašvaldības teritorija;

Pont-de-Roide kantonā – *Dambelin, Feule, Goux-lès-Dambelin, Neuchâtel-Urtière, Noirefontaine, Péseux, Pont-de-Roide, Remondans-Vaivre, Rosière-sur-Barbèche, Solemont, Valonne, Villars-sous-Dampjoux* un *Vernois-lès-Belvoir* pašvaldības teritorija;

Rougemont kantonā – *Rillans* pašvaldības teritorija;

Jura departamentā:

visas pašvaldības, izņemot *Chemin* kantona pašvaldības;

Saône-et-Loire departamentā:

Beaupaire-en-Bresse kantonā – *Beaupaire-en-Bresse, Sagy, Saillenard* un *Savigny-en-Revermont* pašvaldības teritorija;

Cuiseaux kantonā – *Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse* un *Joudes* pašvaldības teritorija;

Pierre-de-Bresse kantonā – *Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthiers-en-Bresse* un *Torpes* pašvaldības teritorija;

Haute-Savoie departamentā:

Seyssel kantonā – *Challonges* pašvaldības teritorijā: vienīgi A sekcijas sestā iecirkņa zemesgabali Nr. 562 (a) et 563 (a).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

5.1.1. Dabas faktori

Ģeogrāfisko apgabalu veido Juras kalnu loks, kaļķakmens plakankaļņu kopums un to turpinājums nelielā blakus esošajā līdzenuma daļā.

Attiecīgie lauksaimniecības apgabali izceļas ar nabadzīgām augsnēm un ievērojamu reljefainību, kā arī ģeoloģiskās pamatnes kaļķaino un molasa [irdena smilšakmens] raksturu.

Apgabalam ir raksturīgs gan kontinentālais klimats ar lielām ziemas un vasaras temperatūras atšķirībām un visa gada garumā vienmērīgi sadalītu nokrišņu daudzumu, kas tomēr vasarās ir īpaši nozīmīgs, gan arī zema vidējā gaisa temperatūra gadā (neraugoties uz lielu karstumu vasarās) un biežām salnām.

Tas ir kalnu vai kalnu piekājes apgabals, kam raksturīgs klimats ar lielu gada vidējo nokrišņu daudzumu, kas vienmēr pārsniedz 900 mm un parasti pārsniedz 1 000 mm. Lietus ir bieža parādība jau zemāk augstumā virs jūras līmeņa, bet dziļāk masīvā tas vērojams vēl biežāk. Nokrišņu daudzuma vienmērīgais sadalījums pa gadalajiem ir bez izteiktas sausās sezonas.

Šo dabas telpu vienādā daudzumā aizņem gan meži, kuros pusē platības aug egle, gan arī ganības. Apgabala īpašie ģeoloģiskie un klimatiskie apstākļi (spēcīgi nokrišņi, vasaras sausuma trūkums, kaļķainā ģeoloģiskā pamatne) ir ļoti labvēlīgi augstas kvalitātes lopbarības ražošanai. Šādi apstākļi ļauj attīstīt dabiskās pļavas ar ļoti bagātīgu botānisko sastāvu (it īpaši divdīgļlapju) un savdabīgu, galvenokārt kaļķainu augšņu mīlošu floru.

5.1.2. Cilvēkfaktori

Šajā ganībām labvēlīgajā dabas telpā šis slaucamo govju ganīšanas veids ir pārsvarā tik ilgi, kamēr vien klimatiskie apstākļi, zemeņa stāvoklis un zāles daudzums to atļauj. Lopkopji selekcijas ceļā ir izaudzējuši *Montbéliarde* govju šķirni, kas pielāgojusies vides apstākļiem un no kā šā ģeogrāfiskā apgabala ganāmpulki veidoti gandrīz pilnībā. Pļavu ekstensīvā izmantošana ir aizsargāta (ierobežojumi attiecībā uz noslogojumu, slāpekli, koncentrātiem u. c.). Turklāt ģeogrāfiskajam apgabalam ir sava īpaša "sierniecības kultūra". Tā tikusi dibināta, vācot pienu kopīgi izmantošanai, lai pagatavotu lielizmēra siera rituļus, un tādējādi dzima un stiprinājās saliedētība un izveidojās kopīgas dzīves noteikumi.

Kopš XI gadsimta šā reģiona lauksaimnieki ir apvienojušies, lai diendienā savāktu kopā pienu, ko deva to dažādie ganāmpulki, un lai ražotu liela izmēra siera rituļus. Arī šodien piensaimnieki lielākoties ir organizējušies kooperatīvos un savu kopā savāktu pienu nogādā pārstrādes ražotnē, ko toreiz sauca par *fruitière* (siernīcu).

Tradicionālie praktiskie paņēmieni šā siera ražošanā vienmēr izmantoti līdz mūsu dienām arī dzīvnieku audzēšanas līmenī – ar ganību attiecīgu pārvaldību un nopļautās zāles žāvēšanu – un ražošanas līmenī – ar prasmīgu piena recekļa griešanas brīža izraudzīšanos, recekļa maisīšanu un sildīšanu, kā arī ar siera masas izņemšanu, presēšanu, tad sālīšanu, priekšnogatavināšanu un, visbeidzot, nogatavināšanu.

5.2. Produkta specifika

Comté ir govju svaigpiena siers ar presētu un karsētu masu; pēc formas tas ir liels un plakans cilindrs 55–75 centimetru diametrā, un ilgstošā nogatavināšana dara to par uzglabājamu sieru.

Comté sieram ir ierobežots tauku saturs, kas to atšķir no citiem presētas un karsētas masas sieriem.

Sausnas saturs 100 gramos siera nav zemāks par 62 gramiem un mitruma saturs attaukotā sierā nav zemāks par 54 %.

Sāls saturs: 100 gramos siera nedrīkst būt mazāk par 0,6 gramiem nātrija hlorīda.

Comté garša ir daudzveidīga. Kaut arī garšas buķeti veidojošie elementi visiem šā siera rituļiem ir vieni un tie paši, jāatzīst, ka nav divu pilnīgi vienādu *Comté* rituļu. Sierā identificēti seši lieli aromātu kompleksi (augļainuma, pien-skābes, graudzējuma, augu, dzīvnieku, garšvielu), un tajos ietilpst vairāk nekā 90 nianšu.

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

Šādā grūti apsaimniekojamā vidē, kur dabas telpu aizņem meži un ganības un kur nav iespējams attīstīt citus resursus, apstākļi ir spieduši gatavot lielus cietas masas siera rituļus. Cilvēkiem, kas šajā teritorijā apmetušies uz dzīvi, ražot uzglabājamu sieru bija vienīgais veids, kā sagādāt tādu saglabājamu pārtiku uz vasarā bagātīgi pieejamā piena bāzes, kura varētu "pārdzīvot" garās ziemas. Tāpēc reģiona lopkopji selekcijas ceļā izkopuši govju šķirni, kas sevišķi labi piemērota vides apstākļiem un īpaša siera ražošanai. Pienu savāca kopā siernīcās, lai pagatavotu lielizmēra rituļu veida un ilgi uzglabājamu sieru, kas šīs vides bagātībām nodrošināja lielu vērtību arī ārpus šā apgabala. Izšķiršanos par labu siera masas karsēšanai veicināja lielā malkas pieejamība tuvākajā apkaimē.

Plāvu raksturīgo īpašību piemītību siera garšai veicina īpašu amatprasmju izmantošana visos produkta gatavošanas posmos.

Pirmām kārtām lielā augu sugu dažādība, kas saistīta ar ģeogrāfiskā apgabala dabas vidi, ir ļoti labvēlīga siera sastāvā esošo aromātisko vielu attīstībai. Šo dažādību ir nosargājis lopkopju izvēlētais plāvu ekstensīvās izmantošanas veids. Turklāt šo ciešo saikni starp botānisko dažādību un *Comté* sieram piemītošo aromātu bagātību pierāda divi 1994. gada zinātniskie pētījumi. Ražošanas procesa līmenī tauku satura ierobežošana ļauj novērst lipolīzei piemītošās garšas iezīmes un izcēlt *Comté* specifiskās aromāta nianšes. Minimālais sausnas saturs un maksimālais mitruma saturs attaukotā sierā ļauj ierobežot liekā ūdens daudzumu sierā un veicina aromātu izpaušanos. Aromāta niansēm labāk atklāties ļauj arī minimālais sāls saturs. Obligātais pienākums izmantot vaļējas siera vannas ļauj saglabāt tādu sierniecības zināšanu izmantošanu kā, piemēram, prasmi izraudzīties pareizo recekļa griešanas brīdi un siera masas izņemšanas brīdi. Visbeidzot, nogatavinātājs liek lietā savu amatprasmu, precīzi pielāgojot katras partijas nogatavināšanas apstākļus. Siera aromātu bagātība, kas izveidojusies tādu dabas faktoru ietekmē kā zāle un mikrobu ekosistēma, pilnīgi izpaužas tikai pēc ilgas nogatavināšanas, kuras norisi veicina egles dēļi, kas sevišķi labi piemēroti *Comté* nogatavināšanai. *Comté* ražošana ļauj saglabāt tradicionālās lauksaimnieciskās darbības un dod lielu ieguldījumu vietējās tautsaimniecības līdzsvara nodrošināšanā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCCComte.pdf>

(*) Sk. 3. zemsvītras piezīmi.