

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 387/09)

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

REBLOCHON / REBLOCHON DE SAVOIE

EK Nr.: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012.

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: iepakojšana, pārbaudes struktūras kontaktinformācija, dalībvalsts kompetentā iestāde, ražotāju grupas kontaktinformācija un sastāvs

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 ieviešanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i)

Produkta apraksts: specifikācijas 2. punkts

Siera rituļa mizas un masas aprakstā veikti precizējumi, kas detalizētāk izklāsta sākotnējā specifikācijā norādītos elementus.

Paplašināta *Reblochon / Reblochon de Savoie* siera mazā rituļa svara amplitūda (no 230 līdz 280 gramiem agrāko 240–280 gramu vietā).

Ieviesta iespēja sieru realizācijai sagatavot porciju veidā. Ražotāju grupai tas nozīmē ļaut nozares dalībniekiem pielāgoties produktu individuālo patērišanas veidu attīstībai.

⁽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.

Iepakojuma materiālu kvalitāte, kā arī siera sagriešanas paņēmieni ļauj šo darbību izpildes laikā saglabāt produkta kvalitāti.

Norāde par iepakojumā lietojamo neīsto dibenu tagad ievietota iepakojšanas noteikumos specifikācijas 5.7. punktā.

Ģeogrāfiskais apgabals: darbības, ko veic noteiktajā apgabalā – specifikācijas 3. punkts

Precizētas ģeogrāfiskajā apgabalā veicamās darbības.

Lai būtu skaidrāka to saimniecību darbība, kas atrodas noteiktā apgabala robežās, ieviests jēdziens par slaukšanu noteiktajā apgabalā. Lai ņemtu vērā iepakojšanas darbības, kas var tikt veiktas produkta sagatavošanas vēlākajos posmos, precizēts arī, ka iesaiņošana, kas reģistrētajā specifikācijā jau bija paredzēta, ir pirmā iesaiņošana.

Pagaidu noteikums attiecībā uz siera nogatavināšanu divu ģeogrāfiskajam apgabalam blakus esošo pašvaldību teritorijā ir svītrots, jo attiecīgie uzņēmumi ir atkal iekļāvušies ģeogrāfiskajā apgabalā.

Iekļauta pašvaldība, kas radās, sadaloties līdz šim vienā pašvaldībā apvienotajām pašvaldībām (bez ģeogrāfiskā apgabala robežu izmaiņām).

Izcelsmes apliecinājums (izsekojamība): specifikācijas 4. punkts

Grozījumi saistīti ar cilmes vietas nosaukumu kontroles sistēmas reformu, kas bija jāveic valsts tiesību aktu attīstības dēļ. Konkrētāk, ir paredzēts, ka pirms uzņēmēju apstiprināšanas ir jābūt iesniegtai identifikācijas deklarācijai, ar kuru atzīst viņu spēju izpildīt ar to nosaukumu apzīmētā produkta specifikācijas prasības, kuru tie vēlas izmantot.

Turklāt sniegti precizējumi attiecībā uz to, kādam jābūt deklarāciju saturam, kuras vajadzīgas produktu pazīšanai un uzraudzībai, un kādai jābūt šo deklarāciju nosūtīšanas kārtībai.

Precizēti gan dokumenti un ieraksti, kas vajadzīgi izsekojamības pārraudzībai un ražošanas apstākļu kontrolei, gan arī produkta īpašību pārbaudes kārtība.

Attiecībā uz siera rituļu marķēšanas elementiem precizēta identifikācijas plāksnīšu izdošanas un atsaukšanas kārtība.

Slaucamo govju šķirnes: specifikācijas 5.1. punkts

Slaucamo govju ganāmpulka definīcija – tajā ietilpst visas saimniecībā esošās slaucamās govīs laktācijas periodā, cietstāvošās govīs un teles, kas ir vecākas par sešiem mēnešiem, – ļauj precizēt tos dzīvniekus, uz kuriem attiecas pārbaudes.

Lai pastiprinātu kontroli, sniegti precizējumi par dzīvnieku piederību pie atļautajām šķirnēm, kas atbilst kodiem 12, 46 un 31.

Daži ražotāji dzīvniekus var izmantot arī citiem mērķiem, ne tikai *Reblochon* jeb *Reblochon de Savoie* ražošanai paredzētā piena iegūšanai; šī iespēja tiek piedāvāta, un tai ir attiecīgs regulējums.

Slaucamo govju ēdināšana: specifikācijas 5.2. punkts

a) Pamatbarības deva un papildbarība

Lai stiprinātu saikni ar ACVN apgabala zemi un saglabātu siera ražošanu, kurā izmanto svaigpiena pārstrādes tehnoloģiju (aizliegts izēdināt skābbarību), jaunie noteikumi nostiprina dzīvnieku ēdināšanas sistēmu, kuras pamatā ir lopbarība (zāle un siens).

Lai šo mērķi sasniegtu, ieviests jēdziens par lauksaimnieciski derīgās zemes noslodzi, un tā ir noteikta šādi: uz hektāru platības nedrīkst būt vairāk par 1,5 liellopu ganāmpulka vienībām. Vasaras laikā laktācijas periodā esošajām slaucamajām govīm jāuzturas ganībās vismaz 150 dienas.

Lai ņemtu vērā darbības dažādību, kāda vērojama ģeogrāfiskajā apgabalā esošajās saimniecībās, laktācijas periodā esošo slaucamo govju ēdināšanā izmantot ārpus ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes barību ir atļauts, ievērojot attiecīgu regulējumu. Tāpēc vienīgi saimniecības, kas atrodas 600 m augstumā virs jūras līmeņa, un alpīno pļavu saimniecības, kurās govīs ganās lielākā augstumā nekā 600 m virs jūras līmeņa, drīkst izmantot barību, kuras izcelsme ir ārpus ģeogrāfiskā apgabala, taču tās īpatsvars, ko izsaka sausnā, pamatbarības devā nedrīkst pārsniegt 25 %.

Ārpus ģeogrāfiskā apgabala iepērkamā barība ir vienīgi siens.

Zaļbarības izēdināšana ir atļauta, taču tikai vienā ēdienreizē dienā 150 dienu ilgajā ganību periodā. Tomēr ārpus ganību perioda zaļbarību atļauts dot divās ēdienreizēs dienā, bet tā obligāti izbarojama divās daļās un divās izdalēs. Lai novērstu jebkādas problēmas saistībā ar kontamināciju ar nevēlamiem mikroorganismu celmiem, zaļbarība izēdināma svaiga un siles pirms jaunas barības ielikšanas jāiztīra no visas atlikušās barības, ko dzīvnieki nav apēduši.

Dehidratētas un pudeļu korķa veidā sapresētas lucernas izēdināšana atļauta tikai papildbarībā – gan tāpēc, ka arī tam ir sava nozīme saiknes ar vietējo zemi saglabāšanā, gan arī tāpēc, ka īsajām šķiedrām nav tādas pašas ietekmes uz atgremošanu kā zāles vai lucernas sienam.

Atļauto barības koncentrātu saraksta noteikšana ļauj atvieglot pārbaudes un aizsargāt pret neparedzamas ietekmes tehnoloģiskajiem jauninājumiem nozarē. Lai saglabātu saikni starp produktu un ar to saistīto vietējo zemi, izēdināmo papildbarības līdzekļu apjoms barības devā katrai slaucamajai govij gadā nedrīkst pārsniegt 1 800 kg, bet katrai telei – 500 kg.

Visbeidzot, precizēts, ka saimniecībā iegūtās sūkalkas atļauts izmantot vienīgi dzīvnieku dzirdināšanai un tad, ja tās nav turētas ilgāk par 24 stundām.

b) Barības izdales kārtība

Lai nerastos problēmas ne saistībā ar dzīvnieku veselību, ne arī ar tehnoloģiju, ziemas periodā priekšroka dodama sausās barības izēdināšanai. Lai atvieglotu arī atgremošanu, obligāti izdalāma lopbarība, kas saglabājusies fiziskā veselumā. Dažiem faktoriem bija tāda ietekme, ka barības devas izdalē vajadzēja aizliegt izmantot barības maisīšanas un izdales mašīnu.

c) Fermentēti barības līdzekļi

Pašreizējie noteikumi aizliedz slaucamo govju ēdināšanā izmantot fermentētus barības līdzekļus. Taču paredzēta iespēja šāda veida barību izēdināt citam ganāmpulkam, kas pilnīgi nošķirts no slaucamo govju ganāmpulka, bet tad jāievēro īpaši ražošanas, uzglabāšanas un izmantošanas nosacījumi.

Saimniekošanas sistēma: specifikācijas 5.3. un 5.4. punkts

a) ĢMO aizliegums (augu kultūras un barības līdzekļi)

Šis aizliegums izmantot ĢMO, kas ierakstīts specifikācijā, ļauj nostiprināt dzīvnieku ēdināšanas tradicionālo raksturu.

b) Atļautā minerālmēslojuma došana

Lai veicinātu ganīšanu, bioloģisko dažādību un dabisko floru un saglabātu vidi, minerālmēslojuma devas ir ierobežotas. Ieviesta atšķirība starp pašvaldībām atkarā no to topogrāfiskā stāvokļa, kura pamatā ir tādu zemes gabalu iezīmēšana, kurus administratīvi sauc par “nelabvēlīgajiem apvidiem”. Specifikācijā iekļautās robežvērtības šajā jomā ir tādas, kādas būtu vidēji katras saimniecības parcelācijā.

c) Organiskā mēslojuma došana

Definēti organiskā mēslojuma izkliedēšanas nosacījumi augsnes auglības celšanai, lai govju barību pasargātu no jebkāda piesārņošanas riska.

Mēslošanas specifikācijas vispārēja lietošana nodrošinās to, ka pārbaudes šajā jomā būs taisnīgas un vieglāk paveicamas.

Slaukšanas nosacījumi: specifikācijas 5.5. punkts

Precizēti slaukšanas nosacījumi, lai varētu izmantot jaunus slaukšanas tehniskos paņēmienus, vienlaikus ievērojot visus nosacījumus, kas saistīti gan ar ganāmpulka turēšanu, gan arī siera gatavošanai izmantotā piena raksturīgo īpašību saglabāšanu.

Lai saglabātu izmantotā piena kvalitāti, slaukšanas aprīkojuma pārbaude ir padarīta par obligātu.

Atdzesēšanas temperatūra sierotavā

Lai veicinātu tehnoloģiski noderīgo piena mikrofloru, piena glabāšanas temperatūra fermā vai uzglabāšanas temperatūra sierotavā no 8 °C ir paaugstināta līdz 10 °C.

Pagatavošana: specifikācijas 5.6. punkts

5.6.1. punkts. Vispārīgie noteikumi

Siera gatavošanai izmantotais piens, ražošanas palīg līdzekļi un piedevas

Lai saglabātu izejvielas – apstrādājamā svaigpiena – īpašības, sniegts aizliegto apstrādes paņēmieni saraksts.

Teksta daļa par ražošanas palīg līdzekļu un piedevu izmantošanu ir papildināta, lai nostiprinātu pašreiz praksē lietotajos paņēmienus ražošanas palīg līdzekļu un piedevu izmantošanā siera ražošanā un tādējādi nepieļautu, ka nākotnē neregulēta prakse nelabvēlīgi ietekmē siera īpašības.

Ražošanas posmi

Ieviests siera vannu īpašību apraksts: siera vannām jābūt vaļējām, un to ietilpība nedrīkst pārsniegt 6 000 litrus.

Tam ir savs pamats, jo sekošana līdz siera vannā esošajā receklī notiekošajām norisēm ar redzi un tausti ir svarīgs faktors siera ražošanai no svaigpiena, ko savāc katru dienu un ko pirms ražošanas procesu sākuma nekādā veidā iepriekš neapstrādā.

Ja izmantotais piena apjoms ievērojami nepagarina ražošanas posmu, kad siera masa ir veidnēs, tad labāk nodrošināta ir arī ražošanas procesu pārvaldīšana. Pārāk ilga siera masas turēšana veidnēs būtu par iemeslu tam, ka dažādo siera rituļu īpašības būtu pārāk atšķirīgas.

Sniegti precizējumi ražošanas posmu aprakstā, sākot no piena pārstrādes siera vannā un beidzot ar siera rituļu sāļšanu, lai ņemtu vērā dažus pielāgojumus – veidņu lielumu, mazo rituļu presēšanai izmantojamo atsvaru masu un sāļjuma blīvumu, kas no 1 140 samazināts līdz 1 130.

Attiecībā uz sāļšanas darbību noteikts, ka to nedrīkst veikt siera vannā.

Precizēts, ka gatavošanas, priekšnogatavināšanas un nogatavināšanas procesu kopējais ilgums ir vismaz 15 dienas, sākot no himozīna pievienošanas dienas. Tāpēc sieru izvest no ražošanas vai nogatavināšanas ceha nedrīkst agrāk kā 16. dienā.

Priekšnogatavināšana un nogatavināšana

Lai pilnīgāk ņemtu vērā siernieku amatprasmī un saglabātu siera kvalitāti, priekšnogatavināšanas posma aprakstā sniegti redakcionāla rakstura precizējumi.

Nogatavināšanas kārtība papildināta, ieviešot iespēju iepakot siera rituļus, sākot no 12. nogatavināšanas dienas, un ilgākā laika periodā turpināt nogatavināšanu zemākā temperatūrā.

Tas vajadzīgs, lai pielāgotos siera rituļu mizas novecošanās procesiem, kas noris straujāk, – miza, siera rituļiem atrodoties pagrabā, līdz 12 dienām ir vislabākajā izskatā, bet pēc tam tās izskats pasliktinās, un, piedāvājot rituļus tirdzniecībā, mizā var atklāties defekti.

Pievienoti šādi noteikumi:

— Siera turēšana pagrabā līdz vismaz 12 dienām no pagatavošanas dienas ir obligāta.

Temperatūrai pagrabā tad jābūt 10–15 °C, bet mitrumam – augstākam par 90 %.

— Sākot no 12. dienas, siera rituļus var iesaiņot katru atsevišķi, un tos nogatavina vismaz līdz 18. dienai vidē, kuras temperatūra nav zemāka par 6 °C.

— Ja siera rituļus neiesaiņo, nogatavināšanu pagrabā turpina vismaz līdz 16. dienai 10–15 °C temperatūrā, raugoties, lai mitrums pārsniegtu 90 %.

Precizēts, ka par pamatni atļauts izmantot ēvelētus vai neēvelētus dēļus. Ar šo precizējumu ņemta vērā virsas mikrofloras attīstības tehnoloģiskā nozīme – uz dēļiem veidojas noderīgu mikroorganismu plēvītes.

5.6.2. punkts. Īpaši noteikumi siera gatavošanai piena pārstrādes ražotnēs

Lai precizētu termiņu sarecināšanai ar himozīnu, sniegta sīkāka informācija par sarecināšanas beigu laiku.

Precizēta pievienojamā pienskābes baktēriju kultūru deva.

Norādīts, ka iespējams izmantot paskābināšanas veidnes. Šīs veidnes sekmē produktu formas veidošanu un aizstāj audeklu, bet produktam piemītošās raksturīgās īpašības līdz ar to nemainās. Turklāt šāda aizstāšana ļauj veidojamo siera rituli "turēt audeklā" ilgāk, sniedz iespēju labāk pārvaldīt sūkalu notecināšanu, nodrošina regulārākas formas rituļus un atstāj labvēlīgu ietekmi uz to mizu.

Lai siernieks nebūtu spiests uzsākt siera gatavošanu nepilnīgi aizpildītā siera vannā, norādīts, ka iespējams atkal izmantot pēc pārstrādes beigām atlikušo piena daudzumu, jo tādējādi tiek atvieglots darbs ar siera vannas saturu un nodrošināta šā darba labāka pārvaldība.

5.6.3. punkts. Īpaši noteikumi siera gatavošanai fermā

Nosacījumi siera gatavošanai fermā papildināti ar šādiem noteikumiem.

- Ieviests noteikums par drenējoša mikroperforēta plastificēta audekla izmantošanu, jo tas ļauj intensificēt specifiskās garšas īpašības, kas saistītas ar siera gatavošanu fermā, – noskaidrojies, ka šāds audekls ir tehnoloģiski nodrošināts mikrofloras krātuve.
- Lai attiecībā uz fermas siera rituļiem varētu saglabāt lēnas gatavošanas tehnoloģiju lielāka garšas specifiskuma nodrošināšanai, pienskābes baktēriju kultūru deva ir ierobežota līdz 0,5 % (0,5 l "lielā ierauga" kultūru 100 litriem piena) no kopējā piena daudzuma, ko izmanto, *Reblochon / Reblochon de Savoie* sieru gatavojot fermā.
- Lai, sieru tradicionāli gatavojot fermā, saglabātu audekla izmantošanu, paskābināšanas veidņu vai jebkādu citu veidņu vai "korsešu" izmantošana siera rituļu saturēšanai žūšanas posma laikā ir aizliegta. Norādīts, kas sieru nedrīkst turēt audeklā ilgāk par sešām stundām, sākot ar tā masas iepildīšanu veidnēs.

Sniegti precizējumi par presēšanas, rituļu apvēršanas, priekšnogatavināšanas un mazgāšanas kārtību, kā arī kārtību, kādā veicama mitrā apstrāde, ievietojot rituļus nogatavināšanas pagrabā.

Šie noteikumi ļauj labāk kodificēt praktiskos paņēmienus un pastiprināt fermā gatavotā siera specifiskumu.

Lai nogatavinātāji saskaņā ar vēlmēm varētu veikt siera īpašu aprūpi agrākos tā gatavošanas procesa posmos, siera turēšanas ilgums saimniecībā sākotnēji paredzēto desmit dienu vietā ir saīsināts līdz sešām dienām.

Ieviesti mazo, fermā gatavoto *Reblochon / Reblochon de Savoie* siera rituļu ražošanas, nogatavināšanas un priekšnogatavināšanas nosacījumi un daži noteikumi precizēti atbilstoši praksē izmantojamajiem paņēmieniem.

Elementi, kas pamato saikni ar ģeogrāfisko vidi: specifikācijas 6. punkts

Šīs nodaļas tekstā iekļautas šādas apakšnodaļas: "Ģeogrāfiskā apgabala specifika: dabas faktori un cilvēkfaktori", "Produkta specifika", "Saikne".

Līdz ar šo pārveidi izdarīti redakcionāla rakstura uzlabojumi un precizējumi, kur ir bijis vajadzīgs.

Īpaši noteikumi marķēšanai: specifikācijas 8. punkts

Siera rituļu marķēšanas noteikumi pārcelti uz 4. nodaļu "Izcelsmes apliecinājums".

Obligātā prasība norādīt "INAO" logotipu aizstāta ar prasību norādīt Eiropas Savienības "AOP" (ACVN) simbolu.

Precizēts, ka neatkarīgi no normatīvajām atsaucēm attiecībā uz visiem siera veidiem un terminu "mazais" jebkādas norādes par kvalitāti vai citas norādes izmantošana kopā ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu marķējumā, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos ir aizliegta, izņemot īpašus tirdzniecības vai ražotāja zīmolus.

Valsts prasības: specifikācijas 9. punkts

Pievienota tabula, kurā apkopoti galvenie kontrolējamie parametri, kas norādīti specifikācijā, to mērķvērtības un novērtēšanas metodes.

Citi grozījumi

1. Sagatavošana iepakojšanai: specifikācijas 5.7. punkts

Sieru sagatavo veselos rituļos, pusrituļos vai porcijās.

Lai saglabātu mizas kvalitāti, novērstu tās sažūšanu un nevēlamu pelējumu veidošanos, no ģeogrāfiskā apgabala siers jāizved piemērotā iepakojumā. Šis iepakojums jā saglabā līdz siera piedāvāšanai galīgajam patērētājam, taču iespējamā pārpakošana nav aizliegta.

Iepakojumam jābūt ar neīstu koka dibenu, kura diametrs ir norādīts. Sieru griežot sīkākās daļās, neīstais dibens jā saglabā.

Šo noteikumu kopums ļauj saglabāt mizas kvalitātes īpašības, siera masas konsistenci un siera smaržas intensitāti. Turklāt, ņemot vērā *Reblochon / Reblochon de Savoie* siera mizas vārīgumu un to, ka siers viegli sažūst, neīstajam dibenam un iepakojumam ir mitrumu regulējoša nozīme. Izmantotais iepakojums saudzē *Reblochon / Reblochon de Savoie* siera mizas specifisko sēņu mikrofloru.

Tomēr, ja šis siers paredzēts pārtikas rūpniecības nozarei, kas nodrošina pārstrādi, iesaiņot katru rituli atsevišķi nav obligāti. Tādā gadījumā neīstā dibena izmantošanai nav pamata.

2. Dalībvalsts kompetentais dienests: Valsts izcelsmes un kvalitātes institūta adreses maiņa.
3. Pieteikuma iesniedzējas grupas sastāvs: precizēts tās sastāvs.

Pārbaudes struktūras kontaktinformācija: atjaunināta pārbaudes struktūras kontaktinformācija.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ^(¹)

REBLOCHON / REBLOCHON DE SAVOIE

EK Nr.: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012.

AĢIN () ACVN (X)

1. **Nosaukums**

Reblochon jeb *Reblochon de Savoie*

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*

Reblochon / Reblochon de Savoie ir govju pilnpiena siers, kas iegūts no *Abondance*, *Montbéliarde* un *Tarentaise* šķirnes govīm; sieram ir presēta, termiski neapstrādāta masa, un pēc formas siers ir plakans cilindrs ar nedaudz izliektiem sāniem, tā diametrs ir aptuveni 14 cm, augstums aptuveni 3,5 cm, bet svars 450–550 grami.

Pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos siera ir vismaz 45 gramu tauku, un 100 gramos šāda produkta nedrīkst būt mazāk par 45 gramiem sausas.

⁽¹⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Siera miza, ko nogatavināšanas laikā mazgā, ir plāna, viendabīga un vienveidīga. Pēc krāsas tā ir dzeltena līdz oranždzeltena, un tā ir pilnībā vai daļēji klāta ar baltu, plānu un smalku apsarmi.

Siera masa, kas tikai pavisam nedaudz ir stingra, ir viendabīga, elastīga un krēmīga. Siera masa ir krēmkrāsā līdz ziloņkaula krāsā, masa ir nedaudz sālīta, un tajā var būt nelielas acis.

Ar šo ACVN apzīmē sieru, kam ir tādas pašas organoleptiskās īpašības, arī tad, ja tā forma ir samazināta vai maza – diametrs aptuveni 9 centimetri, augstums aptuveni 3 centimetri, bet svars 230–280 grami.

Reblochon / Reblochon de Savoie siers var būt veselos rituļos vai porcijās.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Reblochon / Reblochon de Savoie siera ražošanai izmantojamā piena izcelsmei jābūt vienīgi no ganāmpulkiem, ko veido piena govju šķirņu *Abondance*, *Montbéliarde* un *Tarentaise* (ko sauc arī par *Tarine*) dzīvnieki.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Lai garantētu saikni ar vietējo zemi, ganāmpulkam jāizēdina galvenokārt šā nosaukuma siera ražošanas ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes lopbarība. Pamatbarības devu veido šāda sastāva lopbarība:

— vasaras periodā vismaz 50 % ganībās plūktas zāles, bet ziemas periodā siens, ko izēdina katru dienu,

— zaļbarība: zaļā kukurūza, zāle, ko dod zaļu, lopbarības bietes. Salmus pamatbarībā var izēdināt vienīgi telēm.

Vasaras periodā ganību ilgums ir vismaz 150 dienas.

Laktācijas periodā esošo govju pamatbarības devai jābūt tādai, kurā 100 % saunas veido noteiktā apgabala izcelsmes lopbarība. Saimniecībām, kuras atrodas augstāk par 600 m virs jūras līmeņa, un alpīno pļavu saimniecībām, kurās laktācijas periodā esošas govīs ganās augstāk par 600 m virs jūras līmeņa, laktācijas periodā esošo govju pamatbarības devai jābūt tādai, kurā vismaz 75 % saunas veido noteiktā apgabala izcelsmes lopbarība. Ārpus ģeogrāfiskā apgabala iepērkamā lopbarība ir vienīgi siens.

Pamatbarības papildināšanai var izēdināt papildbarību. To veido gan barības koncentrāti, gan arī dehidratēta lopbarība. Visu šo papildbarību laktācijas periodā esošām govīm var izēdināt tādā apjomā, lai katrai govij gadā nepārsniegtu 1 800 kilogramus.

Slaucamo govju ganāmpulkam ēdināšanā lietot silosos konservētu barību, skābbarību, plēvē itētu barību, kā arī barības līdzekļus, kas var nelabvēlīgi ietekmēt siera smaržu, piena vai siera garšu vai kas var izraisīt kontamināciju ar baktērijām, ir aizliegts.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ieguve, slaukšana, siera ražošana un nogatavināšana jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Ģeogrāfiskajā apgabalā veic siera rituļu sākotnējo iepakšanu, pirms tos izved no nogatavināšanas ceha, kurā noris pēdējais *Reblochon / Reblochon de Savoie* ražošanas posms. Šis noteikums ļauj saglabāt produkta mizas kvalitāti, nepieļaujot sažūšanu un nevēlamu pelējumu attīstību. Šī sākotnēja iepakšana nenozīmē to, ka produktu vēlāk nevarētu pārpakot citā cehā.

Šajā iepakšanā, ko veic, lietojot piemērotu iesaiņojumu, ietilpst arī egles koka neīstā dibena izmantošana, pieliekot to vismaz pie vienas siera rituļa puses, ja siers ir veselā ritulī vai pusritulī. Ja sieru iepako sagrieztu porcijās, tad tām trijās pusēs jābūt ar mizu.

Siera rituļus, kad tie paredzēti pārtikas rūpniecības nozarei, kas nodrošina pārstrādi, un kad tos izved no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala, nav obligāti iesaiņot tā, lai tie katrs būtu atsevišķā iepakojumā.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Sieram piestiprina marķējumu, kurā norāda cilmes vietas nosaukumu *Reblochon* jeb *Reblochon de Savoie* ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielāko uz etiķetes lietoto burtu izmēra. Turklāt tāda siera marķējumā, kuru sagatavo mazākos rituļos, kā aprakstīts 3.2. punktā, var ietilpt cilmes vietas nosaukums līdzās vārdam *petit* (mazais).

Neatkarīgi no normatīvajām norādēm, kuras attiecināmas uz visiem sieriem un uz iepriekš minēto terminu, jebkādu apzīmējumu vai citu norāžu izmantošana kopā ar minēto nosaukumu marķējumā, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos ir aizliegta, izņemot īpašus tirdzniecības vai ražotāja zīmolus.

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

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst divas trešdaļas Haute-Savoie departamenta (visa tā teritorija austrumos no Annecy, kura atrodas augstāk par 500 m virs jūras līmeņa), kā arī dažu Savoie departamenta pašvaldību teritorija vai pašvaldību teritorijas sektori.

Haute-Savoie departaments

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Férréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Theyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy un Vovray-en-Bornes.

Savoie departaments

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giétaz, Mercury (sektori G1 un G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (sektori A1, A2 un A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle un Ugine.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Ziemeļalpos, un tajā ietilpst kalnu apvidi starp Lemāna ezeru (*Lac Léman*) un Monblāna kalnu masīvu. Austrumos šis apgabals robežojas ar Šveici, bet rietumos tas plešas līdz tiem Alpu masīva reljefa pacēlumiem, kas ir visattālāk rietumos. Apgabala dienvidu daļā ietilpst *Beaufortain* kalnu masīvs un *Bauges* kalnu masīva ziemeļu daļa.

Reljefam raksturīgi sevišķi augsti pacēlumi ar stāvām nogāzēm; tas veidots masīvos, kas virzienā no rietumiem uz austrumiem ir arvien augstāki (rietumu priekškalnes – 1 000 m, kaļķakmens kalnu masīvu virsotnes – 2 000 m, bet Monblāna masīvs – 4 000 m), un tos atdala lielas ielejas, kuru augstums virs jūras līmeņa pārsniedz 500 metrus (*Dranse*, *Giffre*, *Arve*, *Arly*).

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst dažādi apvidi, kas viens no otra ļoti atšķiras pēc ģeoloģiskās pamatnes. Kalnu masīvi, kur dominē kaļķakmens klintis, šķērso apgabalu no ziemeļaustrumiem uz dienvidrietumiem. Atsevišķos līmeņos īpaši noturīgi dabas elementi veido tādas asu šķautņu reljefa pacēlumus kā *Aravis* kalnu grēda. Rietumos priekškalnes pamatni veido māla un kaļķakmens molases, un tur slejas noturīgi kaļķakmens reljefa pacēlumi (*Salève*). Austrumos Monblāna un *Aiguilles Rouges* kristālisko iežu kalnu masīvos atrodas reģiona augstākās smailes. Klinšu iežiem tur ir skāba reakcija (granīti, gneiss, vizlas slānekļis). Ziemeļos *Chablais* masīvs veidots no jauktām skābām vai kaļķainām klintīm.

Apgabalā valda kalnu klimats, kas tieši pakļauts rietumu gaisa masu plūsmu ietekmei. Tam raksturīgs bagātīgs nokrišņu daudzums (vairāk nekā 900 milimetru gadā) bez vasaras sausuma. Šo masīvu vidienē nokrišņu daudzums bieži vien pārsniedz 1 500 līdz 2 000 milimetru gadā. Kalnu vides dēļ ziemas ir aukstas, un bagātīgie nokrišņi tad izkrīt sniega veidā. Reljefs un augstums virs jūras līmeņa stipri ietekmē vietējos klimata apstākļus.

Lielāko daļu lauksaimnieciski izmantojamās zemes aizņem pļavas. Reģions izceļas ar ļoti labi attīstītām augstkalnu pastāvīgajām un alpīnajām pļavām. Tajās sastopama liela botāniskā dažādība, kas saistīta ar vides apstākļiem (augšni, ūdensrežīmu, nogāžu vērsumu pret debespusēm, augstumu virs jūras līmeņa utt.) un izmantojumu (ganību prakse). Zālāju platībās 90 % aizņem pastāvīgās pļavas, kurās pārsvarā aug kamolzāle, kas tiek uzskatīta par ļoti labu lopkopības graudzāli, baltais āboliņš un sarkanais āboliņš. Tur atrodamas lekņas pļaujāmās pļavas ar savvaļas skābenēm, pļaujāmās pļavas vai vidēji bagātīgas ganības ar lielo noragu un pļaujāmās pļavas vai liesas un sausas ganības ar pļavas salviju vai raudeni. Apgabala augu segas izmantojums ir atkarīgs no attiecīgās vietas augstuma virs jūras līmeņa, kas var būt neliels ieleju lejasdaļās, bet augstkalnu apvidos var pārsniegt 2 500 metrus.

Cilvēkfaktori

Viena no ģeogrāfiskā apgabala piensaimniecību raksturīgākajām iezīmēm ir alpīno pļavu izmantošana vasarā. Ganāmpulku dzīvi stipri ietekmē gadalaiki: izlaidšana no kūtīm maija sākumā, zemākā augstumā esošo zemesgabalu noganīšana, tad došanās kalnup uz alpīnajām pļavām jūnija sākumā, kurās ganāmpulki uzturas līdz oktobra sākumam. Pēc tam seko ziemas periods, kas ir visgarākais ar vairākiem sniegotiem un sliktā laika mēnešiem. Lopkopim tāpēc vajag nogādāt šķūņos lopbarību, kas ganāmpulkam būs vajadzīga no novembra līdz aprīlim (jārēķinās ar to, ka katrai govij ziemā vajadzēs aptuveni 2 000 kg siena).

Lai pārvarētu šādas dzīves grūtības, piensaimnieki izmanto tādu šķirņu slaucamās govīs, kuru izcelsme ir kalnu reģionos un kuras ir pielāgojušās vides radītajiem fiziskajiem un klimatiskajiem ierobežojumiem (dzīvnieku ķermeņa morfoloģija pielāgojusies ganībām kalnu nogāžu pļavās; izturība dažādos temperatūras apstākļos; spēja vasaras periodā lietderīgi izmantot ganības, bet ziemas periodā – sauso lopbarību), vienlaikus regulāri dodot augstas kvalitātes pienu.

Slaucamo govju barību vasaras periodā veido galvenokārt ganībās plūktā zāle, bet ziemas periodā – sausā lopbarība. Papildbarības daudzums ir ierobežots, lai saglabātu mazintensīvu lopkopību. Dzīvniekiem neizēdina fermentētus barības līdzekļus, kas var nelabvēlīgi ietekmēt piena un tādad arī siera smaržu un garšu.

Nosaukums *Reblochon de Savoie* cēlies no vārda *reblâche*, kas nozīmē “slaukt vēl reizi”. Šī prakse bija plaši sastopama XIII gadsimtā: fermerim, kas nomāja alpīno pļavu, vajadzēja maksāt atlīdzību pļavas īpašniekam. Dzīvnieks, kas šādā reizē bija slaukts nepilnīgi, otrajā slaukšanas reizē deva mazāk piena, taču piens bija krēmīgāks, jo slaukšanas reizes beidzamajā posmā piens ir bagātīgāks ar taukiem. Tāpēc siernieku rīcībā nebija daudz piena, taču tas bija treknāks, un viņi ražoja krēmīgu sieru neliela izmēra rituļos. Tā siera *Reblochon*, kam bija nelegāla izcelsme, līdz ar naudas ieviešanu tirdzniecībā parādījās plašākā apgrozībā XVIII gadsimtā un tika celts it īpaši buržuāzijas ģimeņu, klēriņu un augstmaņu galdā.

Siernieka darbam, kura pamatā ir senču zinātība, ir būtiska nozīme, jo tas tiek veikts tā, lai jo pilnīgāk būtu jūtama *Reblochon / Reblochon de Savoie* siera aromātu buķete. Svaigpiena apstrāde samērā zemā temperatūrā un bez iepriekšējas pārstrādes ļauj šo aromātu buķeti labāk izcelt. Slaukšana divas reizes dienā liek izmantot pienu drīz un precīzi. Izmantot svaigpienu kā izejvielu šeit nozīmē to, ka tas tiek apstrādāts vaļējās siera vannās, lai siernieks varētu likt lietā savu acu un roku prasmi, attiecīgi rīkojoties pēc tā, kādas izmaiņas notiek pienā.

Iesākumā nogatavināšana tika nodrošināta alpīno pļavu fermās. Vēlāk to pārcēla uz ielejām, kurām piekļūt bija salīdzinoši viegli, un tas veicināja nogatavinātāja amata rašanos. Nogatavinātājam jāveic vairāki pienākumi, bet jo īpaši tam jāuzrauga nogatavināšanas temperatūra, jo tai ir svarīga nozīme – no tās atkarīga sēņu mikrofloras attīstība (kas piešķir mizai raksturīgo izskatu). Uz siera rituļa virsas vairākas mikrobu grupas gan attīstās līdzās, gan arī viena otru nomaiņa. Šī secīgā nomaiņa izskaidrojama galvenokārt ar pH un mizas sāls satura izmaiņām. Šī mikroflora, un jo īpaši *Geotrichum candidum*, ne tikai piešķir *Reblochon / Reblochon de Savoie* sieram plānos, baltos “ziedus”, kas tam raksturīgi, bet arī lielā mērā piedalās siera masas konsistences un garšas veidošanā.

XIX gadsimtā tirdzniecība ar *Reblochon* sieru vērsās plašumā un rodas jauna, īpaša tirdznieciskā darbība, kuras uzplaukumu atvieglo satiksmes ceļu attīstība. XX gadsimtā *Reblochon* ražošana jau sāk pārsniegt izcelsmes vietas robežas, liekot ražotājiem aizsargāt savu produktu, bet kopš 1953. gada – definēt īpašus ražošanas nosacījumus.

5.2. Produkta specifika

Reblochon / Reblochon de Savoie ir presētas, termiski neapstrādātas masas siers, kas iegūts no svaiga govju piņpiena, kurš pirms siera gatavošanas nav ticis nekādā veidā apstrādāts.

Siera ritulim ir nelieli izmēri un neliels svars, sieru var piedāvāt arī samazinātā lielumā. Sieram ir plakana cilindra forma ar nedaudz izliektiem sāniem.

Siers ir krēmīgs, un tam ir samērā taukaina un elastīga ziloņkaula krāsas masa, kas ir nedaudz sāļta un var izdalīt pienskābei un grauzdējumiem raksturīgas aromātu nianšes. Tā plānā miza ir mazgāta, safrāna krāsā un klāta ar plānu un baltu pelējuma kārtiņu (sēņu mikroflora).

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

Visā ģeogrāfiskajā apgabalā kalnu vide ir ļoti lietaina, un tāpēc tur pavasarī un vasarā ļoti labi aug zāle. Vides apstākļu dažādība – augstums virs jūras līmeņa un alpīno pļavu vērsums pret debespusēm, klinšu ģeoloģiskās īpatnības – nosaka lielu botānisko sugu bagātību pļavās, un katrs attiecīgais apvidus floras daudzveidības un tās botāniskā sastāva dēļ ir savdabīgs.

Daudzu sugu augiem šajos apvidos piemīt stiprs aromāts, kas pāriet *Reblochon / Reblochon de Savoie* sierā un piešķir tam raksturīgo tipiskumu. Organoleptisko īpašību atšķirības var apvienoties ar siera un ganību atšķirībām, kas pastāv ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šī skarbā vide rada ganāmpulkiem samērā lielus ierobežojumus, un vienīgi kalnu govju šķirnes spēj pielāgoties un izturēt tādu lopkopības veidu, kad ziemā turēšanu ielejas kūtīs vasarā nomaina ievērojama ikdienas pārvietošanās pa alpīnajām pļavām, kurās jāpārvar kopumā vairāku simtu metru augstuma starpība.

Šādos apstākļos šo šķirņu govju spēj dot pienu, kas bagāts proteīniem un ir ļoti labi pielāgots pārstrādei sierā: piena receklis, kas veidojas pēc himozīna pievienošanas, ir stingrs, un siera iznākums ir augsts.

Tā kā iesākumā sieru ražoja no nelieliem daudzumiem taukvielām bagāta piena, *Reblochon / Reblochon de Savoie* ir vienkāršu tehnoloģisko paņēmieni (masa tiek uzsildīta tikai nedaudz, recināšanas kultūru vai fermentu pievienošana notiek strauji, siera vannā nenoris žūšana) izmantošanas rezultāts, nodrošinot īslaicīgus nogatavināšanās posmus.

Tādējādi *Reblochon / Reblochon de Savoie* organoleptiskās īpašības ir cieši saistītas gan ar slaucamo govju barību (ganībās plūktā zāle, lopbarība), ko iegūst no augiem, kuri labi pielāgojušies iepriekš aprakstītajiem klimatiskajiem apstākļiem, gan arī ar siernieku un nogatavinātāju zinātību.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

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

(*) Skatīt 3. zemsvītras piezīmi.