

Grozījuma 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

(2017/C 368/09)

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

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

ES Nr.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

E-pasts: caseificiocomellini@pec.it

Siera “Squacquerone di Romagna” ražošanas apvienību (*Associazione Squacquerone di Romagna*) veido “Squacquerone di Romagna” ražotāji, un tai ir likumīgas tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu atbilstīgi Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punktam.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Produkta specifiskācijas punkts, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Citur: pielāgojums atsaucēs uz attiecīgajiem tiesību aktiem; drukas kļūdu labojumi; pārbaudes struktūras juridiskās adreses atjauninājums

4. Grozījuma(-u) veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifiskācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifiskācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. Grozījums(-i)

Produkta apraksts

Itāļu valodā labots teikums attiecībā uz svaru, nemainot norādītās skaitliskās vērtības: ir “dal hg a 2 Kg” (“no hg līdz 2 kg”), jābūt “da 1 hg a 2 Kg” (“no 100 g līdz 2 kg”).

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības: par dažiem procentpunktiem palielināts skaitlisko vērtību diapazons tauku saturam sausnā, mitruma saturam un pH, kā norādīts šē turpmāk.

Tauku saturs sausnā: maksimālais saturs no "46–55 %" paaugstināts līdz "46–59 %".

Produkta specifikācija ir spēkā jau vairākus gadus, un izrādījās, ka tās pareizai piemērošanai ikdienas praksē vajadzīgi konkrēti atjauninājumi. Parametru "tauku saturs sausnā" ietekmē izejvielas īpašības, kurai pilnīgi dabisku iemeslu dēļ ziemas periodos ir augstāks tauku saturs, kas var novest pie noteiktā ierobežojuma pārsniegšanas, it īpaši tajās sierotavās, kuras pārstrādā tikai vienas saimniecības vai nedaudzu saimniecību pienu. Tādos gadījumos faktiski nedrīkst apvienot dažādas izcelsmes piena produkcijas parametru attiecīgās skaitliskās vērtības.

Mitruma: no "58–65 %" tā saturs paaugstināts līdz "58–69 %", bet

pH: no "4,95–5,30" tas palielināts līdz "4,75–5,35".

Gatavajā produktā var svārstīties arī mitruma saturs un pH, kas ir lielumi, kuri, mainoties gada laikiem, nav pilnībā kontrolējami. Ikgadējās pH un mitruma svārstības, kas konstatētas pārbaūžu veikšanas gados, liecina, ka skaitlisko vērtību intervāls, kāds savulaik noteikts specifikācijas sagatavošanas posmā, ir pārāk niecīgs salīdzinājumā ar novērotajām svārstībām.

Turklāt svītrots apakšvirsraksts "Mikrobioloģiskās īpašības", kas nepareizi norādīts pirms pH.

Ražošanas metode

Izejviela

Svītrots teikums:

"Govis, kuras audzē attiecīgajā apgabalā un no kurām iegūto pienu izmanto ar ACVN "Squacquerone di Romagna" apzīmētā siera ražošanā, pieder pie Itālijas Frīzijas govju, Alpu brūno govju un *Romagnola* šķirnes."

Šā ACVN reģistrācijas pieteikuma iesniegšanas brīdī droši vien par zemu novērtēts piensaimniecību neviendabīgums. Tomēr ir atzīts, ka siera organoleptiskās īpašības galvenokārt ietekmē govju ēdināšanas režīms un izmantoto ieraugu fizioloģiskās un bioķīmiskās īpašības, un šādu apsvērumu dēļ uzskatīts par lietderīgu atsaukt uz obligātajām šķirnēm svītrot.

Izlabota drukas kļūda: "dehidrēta skābbarība" vietā turpmāk ir "dehidrēta barība un skābbarība".

Teikums: "Slaucamajām govīm, kuru pienu izmanto ar ACVN "Squacquerone di Romagna" apzīmētā siera ražošanā, aizliegts izēdināt kāpostu un lopbarības biešu pārstrādes blakusproduktus." specifikācijas tekstā ir pārvietots par divām rindām augstāk – tā, lai varētu to ievietot daļā, kas attiecas uz ēdināšanu, un lai specifikācija būtu saskaņīgāka un raitāk lasāma.

Pārstrādes posmi

Acidifikācija

Norādīts, ka specifikācijā minētās sugas baktērijas izmanto fermentācijas procesu uzsākšanai.

Tāpēc teikuma daļa

"izmantotā baktēriju suga ir *Streptococcus thermophilus*"

aizstāta ar šādu:

"fermentācijas procesu uzsākšanai izmanto *Streptococcus thermophilus* sugas baktērijas".

Šāds grozījums ir kļuvis vajadzīgs, jo pārbaudēs izrādījies, ka pat niecīga citu mikroorganismu celmu klātbūtne ir bijusi par iemeslu dažādām domstarpībām.

Recināšana

Izlabota drukas kļūda: bija "1:10 000; 1:40 000", jābūt "1:10 000 un 1:40 000".

Grozīts himozīna fermenta izmantojamā daudzuma diapazons:

bija "30–50 ml uz hl piena",

jābūt "15–50 ml uz hl piena".

Ar šādu grozījumu tiek labota kļūda spēkā esošajā specifikācijā; tam ir savs pamats – ja himozīna koncentrācija ir 1:40 000, tad 1 hektolitra piena sarecināšanai pietiek ar 15 ml šāda fermenta.

Sāļšana

Teksts papildināts ar iespēju izmantot abas specifikācijā minētās sāļšanas metodes, arī savstarpēji kombinējot tās. Tātad teksts grozīts, papildinot to ar šādu teikumu par abu sāļšanas metožu apvienojumu:

“... papildinot vai aizstājot iepriekš minēto”.

Ja sāļšanas paņēmieni izmanto ne tikai sāļšanai, bet arī produkta temperatūras pazemināšanai un fermentācijas norises palēnināšanai, noteikta daudzuma sāls pievienošana siera vannā nodrošina sāļšanas laika saīsināšanu, uzlabojot gatavā produkta struktūru.

Citur

Specifikācijas 1. pantā “Nosaukums”

atsauce uz Regulu (EK) Nr. 510/2006 aizstāta ar atsauci uz Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Specifikācijas 7. pantā “Pārbaudes”

atsauce uz Regulu (EK) Nr. 510/2006 aizstāta ar atsauci uz Regulu (ES) Nr. 1151/2012. Atjaunināta pārbaudes struktūras juridiskā adrese, norādot to šādi: “Pārbaudes struktūra, kas atbild par produkta specifikācijas ievērošanas kontroli, ir *Kiwa Cermet Italia SpA, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA*, tālr.: +39 514593303, fakss: +39 51763382.”

VIENOTS DOKUMENTS

“SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

ES Nr.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums

“Squacquerone di Romagna”

2. Dalībvalstis vai trešās valstis

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Ar ACVN “Squacquerone di Romagna” apzīmētais produkts ir mīksta masas un strauji nogatavināts siers, kas ražots no govs piena, kurš iegūts 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Piedāvājot patēriņai, ACVN “Squacquerone di Romagna” sieram jābūt ar šādām īpašībām.

Morfoloģiskās īpašības

Svars: ACVN “Squacquerone di Romagna” siers sver no 0,1 kg līdz 2 kg.

Ārējais izskats: ACVN “Squacquerone di Romagna” siera masa ir baltā perlamutra krāsā, un sieram nav jābūt ne garozai, ne mizai.

Forma atkarīga no taras, kurā tas ievietots, jo siera krēmveida konsistence neļauj tam būt kompaktam.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības. Tauku saturs sausnā: no 46–59 %; mitruma saturs: 58–69 %; pH: 4,75–5,35.

Organoleptiskās īpašības

Garša: patīkama, maiga, nedaudz ieskābena, sāļums jūtams, taču ne stipri.

Aromāts: izsmalcināts, tāds, kas tipiski raksturīgs pienam ar zāles smaržas niansi.

Siera masas konsistence: mīksta, krēmveida, līpoša, plūstoša, tāda, kas dara to viegli ziežamu.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Govīm izēdināmo kopējo barības devu 60 % apmērā veido lopbarība un skābbarība, ko vēl papildina cita dzīvniekiem izēdināma lopbarība.

Lopbarībā un skābbarībā ietilpst pākšaugi un graudaugi, kas pilnībā audzēti 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Daudzveidīgo lopbarības augu vidū īpašu vietu ieņem sējas lucerna; govīm izēdina galvenokārt šādu šķirņu lucernu: "Pomposa", "Classe", "Garisenda", "Delta" un "Prosementi".

Izmanto šādu lopbarību ar augstu barības un enerģētisko vērtību:

- 1) proteīnaugi – sēklu pākšaugi: soja, cūku pupas, saulgriezes, zirņi, kā arī sojas un saulgriežu sēklu ekstrakcijas milti;
- 2) šķiedrvielām bagāta barība – žāvēti augļu mīkstumi, klijas un sojas sēklu miziņas;
- 3) enerģētiskā barība – kukurūzas graudi, mieži, sorgo, kvieši, auzas, augu eļļas, sojas eļļa, veselas ekstrudētas linsēklas.

Ar ACVN "Squacquerone di Romagna" apzīmētais produkts ir mīksts masas siers, kas gatavots no govju piensiera, kurš slaukts no 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzētām govīm.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir piena ieguve, piena pārstrāde.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

"Squacquerone di Romagna" siera iepakšanas darbības jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo sieram nav garozas, tātad tas ir simtprocentīgi ēdams un tādēļ īpaši pakļauts turpmākai mikrobioloģiskai iedarbībai: tas var bojāties to vidē izplatīto mikroorganismu ietekmes dēļ, kuri var nonākt kontaktā ar siera virsmu dažādo posmu laikā. Turklāt, tā kā "Squacquerone di Romagna" ir svaigs produkts, ar to jārikojas tā, lai visā tā glabāšanas laikā tirdzniecības tīklā nepieļautu mikroorganismu savairošanos uz tā virsas. Lai nepieļautu bojāšanos, iepakšanas darbības jāveic pašā sertificētajā ražotnē. ACVN "Squacquerone di Romagna" sākotnējo iepakojumu veido pārtikas papīrs vai tara, kas piemērota īpaši mīksts un krēmveida konsistences produkta iepakšanai.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz tāda siera iepakojuma, kurš gatavots, ievērojot šo specifikāciju, ir jābūt norādei "Squacquerone di Romagna – Denominazione d'Origine Protetta" ("Squacquerone di Romagna – aizsargāts cilmes vietas nosaukums") vai "Squacquerone di Romagna -DOP" ("Squacquerone di Romagna – ACVN") un ES logotipam. Uz etiķetes turklāt jānorāda arī ražotāja/iesaiņotāja vārds un uzvārds vai nosaukums, uzņēmuma nosaukums un adrese. Produkts jāglabā temperatūrā no 0 °C līdz +6 °C. Maksimālā uzglabāšanas temperatūra jānorāda uz etiķetes. Uz marķējuma, kas atveidots uz siera ārējā aizsargapvalka, jābūt nosaukumam "Squacquerone di Romagna", ko atveido kursīvā *Sari Extra Bold* burtu salikumā un tikai zilajā *Pantone 2747* tonī un baltā krāsā; burtu lielumam jābūt proporcionālam iepakojumam. Nedrīkst pievienot nekādu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

ACVN "Squacquerone di Romagna" ražošanas apgabalā ietilpst šādas Emīlijas Romāņas reģiona provinces: *Ravenna*, *Forlì-Cesena*, *Rimini* un *Bologna*; kā arī daļa *Ferrara* provinces, kuras rietumu robežu veido valsts nozīmes autoceļš Nr. 64 (*Porrettana*), bet ziemeļu pusē tā robeža ir Po upe.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

ACVN "Squacquerone di Romagna" siera ražošanas apgabalā raksturīgi tas, ka izmantojamās zemes platības atrodas apvidū, kurš veido reljefa paaugstinājumus attiecībā pret aluviālo līdzenumu. Lauksaimnieciskajā ziņā zemes platības izmanto graudkopībai, lopbarības audzēšanai un speciālu kultūru intensīvai audzēšanai. Zemes siltuma režīms, kāds valda ACVN "Squacquerone di Romagna" ražošanas apgabalā, atbilst subkontinentālajam mērenajam klimatam. Ražošanas apgabalā jau izsenis pastāvējušas lauku saimniecības, kas nodarbojušās ar augkopību un mazapjoma lopkopību, kur nelielo skaitu lauksaimniecības dzīvnieku vienlaikus izmantoja gan piena ieguvei, gan lauku darbiem. Daļu pārtikā lietojamā piena pārstrādāja sierā "Squacquerone di Romagna" ar nolūku iemaiņīt to pret citiem produktiem un tādējādi papildināt lauksaimnieka ienākumus.

Pētījumos, kas veikti par ACVN "Squacquerone di Romagna" sieru, izceltas izmantoto dabīgo ieraugu īpašības, kas nenoliedzami liecina par vietējo baktēriju sugu viendabīgumu: izmantotas *Streptococcus thermophilus* vietējo biotipu kultūras. Šādu dabīgo ieraugu kultūras attīstītas ierauga sagatavošanas iekārtās, kas atrodas 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā; šo ieraugu sagatavošanai vienmēr izmanto tikai pienu, kas iegūts noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ražošanas paņēmieni ir līdzīgi pagātnē lietotajiem paņēmieniem, un siera gatavošanas ilgums atkarīgs no gadalaika: ziemā ražošanas cikls ir garāks, bet vasarā – īsāks. Lai sieram būtu vajadzīgā konsistence, svarīga nozīme ir ražotāju kompetencei un pieredzei.

Raksturīgas īpašības, kas "Squacquerone di Romagna" atšķir no pārējiem sieriem ar mīkstu masu un īsu nogatavināšanas laiku, ir šā siera masas perlamutra baltā krāsa un tā izsmalcinātais, tipiskais piena aromāts ar zāles smaržas niansi.

Galvenā īpašība, kas visvairāk ietekmējusi "Squacquerone di Romagna" reputāciju, ir šā siera krēmveida un želatīnveida konsistence, kā arī labā ziežamība, jo nav sabiezējumu.

"Squacquerone" siera raksturīgās īpašības, jo sevišķi tā krēmīgums un labā ziežamība, ko tam piešķir sabiezējumu trūkums masā, ir siera pagatavošanā izmantotā piena īpašību ietekmes rezultāts – pienam ir sevišķas īpašības: tajā ir maz proteīnu un taukvielu govju barošanas režīma dēļ, kurā noteicoša nozīme ir minētajam ģeogrāfiskajam apgabalam.

Jānorāda, ka tās lopbarības specifiskās īpašības, kuru pilnībā izaudzē 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, – tajā ir daudz cukuru un viegli sagremojamu šķiedrvielu – nosaka šim govīm raksturīgo barības režīmu, kas izceļas ar to, ka enerģiju dzīvnieki mazāk uzņem no taukvielām un cietes, bet vairāk – no šim apgabalam tipiskās lopbarības. Tādējādi iegūtajā pienā ir maz proteīnu un tauku; tas nosaka "Squacquerone" siera tipisko īpašību – labo ziežamību. Rezultātā veidojas 3.2. punktā aprakstītās organoleptiskās īpašības, tostarp siera masas mīkstā un krēmveida konsistence, maigā, nedaudz skābenā garša, kā arī izsmalcinātais aromāts ar zāles smaržas niansi. Turklāt pieredzējušie ražotāji, kas pagatavošanas ilgumu veiksmīgi pielāgo attiecīgam gadalaikam, nepieļauj, ka siera masa kļūst kritveidīga vai pārāk bieza.

Cita svarīga saikne starp noteikto ģeogrāfisko apgabalu un "Squacquerone di Romagna" ir vietējo ierauga kultūru celmu izmantošana. Pēc taksonomiskā iedalījuma visās dabīgā ierauga kultūrās izmantoto mikroorganismu suga ir *Streptococcus thermophilus*, kas nosaka ACVN "Squacquerone di Romagna" sieram tipiskās piena mikrofloras īpašības. Dažādie izolētie biotipi uzrāda sevišķas fizioloģiskās un bioķīmiskās īpašības, kas nav salīdzināmas ar to celmu īpašībām, kuri selekcionēti starptautiskajās ieraugu kolekcijās; tas vēlreiz apstiprina "Squacquerone di Romagna" ražošanā izmantoto baktēriju kolekciju unikalitāti un tipiskumu. *Streptococcus thermophilus* vietējie biotipi tika izolēti no dažiem svaigpiena paraugiem, ko ņēma no vairākām kūtim siera tipiskajā ražošanas apgabalā, un tāpēc tiem ir vietēja izcelsme un tie kopumā veido tipisku mikroorganismu kombināciju, kas radusies dabiskās izlases un cilvēka selekcijas rezultātā, tādējādi radot īpašu, šim teritoriālajam apgabalam raksturīgu ekoloģisko nišu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama šajā tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.