

Grozītā vienotā dokumenta publikācija pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu

(2019/C 3/10)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

Šis maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas pieteikums ir publicēts Komisijas datubāzē DOOR.

VIENOTS DOKUMENTS

“CULURGIONIS D’OGLIASTRA”

ES Nr.: PGI-IT-01307-AM01 – 10.5.2018.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Culurgionis d’Ogliastra”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

2.5. grupa. Makaronu izstrādājumi

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

“Culurgionis d’Ogliastra” ir svaigs makaronu izstrādājums lapas formas sainīša veidā, kurš aizdarīts ar rokām un kurā ir kartupeļu (svaigu vai dehidrētu kartupeļu pārslu), siera, dārzeņu un/vai dzīvnieku tauku, kā arī garšaugu un garšvielu maisījums. Lapasveida sainīša aizdare atgādina kviešu vārpu.

“Culurgionis d’Ogliastra” piedāvājot tirgū, tam ir šādas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Fizikālās īpašības –

— forma: gatavais produkts izskatās pēc lapasveida sainīša ar tipisku aizdari izliektajā pusē, atgādinot kviešu vārpu,

— “Culurgionis d’Ogliastra” vienības svars: no vismaz 20 g līdz ne vairāk kā 33 g,

— mīklas un pildījuma attiecība pēc masas: no vismaz 0,5 līdz ne vairāk kā 2,

— mīklas aizdares kniebieni: ≥ 10 .

Ķīmiskās īpašības –

— kopējais proteīnu saturs: no 5,0 līdz 16,0 %,

— tauki: no 5 līdz 15 %,

— ogļhidrāti: no 20 līdz 40 %.

Organoleptiskās īpašības –

— konsistence: mīksta, ar viendabīgu pildījumu,

— krāsa: mīkla: dzeltenīgi balta,

— pildījuma krāsa: košāki dzeltena ar iespējamu zaļu svītrojumu piparmētras un/vai bazilika dēļ,

⁽¹⁾ OVL 179, 19.6.2014., 17. lpp.

- garša: skābena un aromātiska, ar dažādu intensitāti atkarībā no sieru maisījuma, ko mazliet kompensē kartupeļa saldums; pēcgarša pikanta,
- smarža: intensīva – mannas putraimu un miltu dēļ, kā arī aromātisko augu vai garšvielu (piparmētras, bazilika, ķiploka, sīpola) dēļ.

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

“Culurgionis d'Ogliastra” gatavošanu veic divos posmos: mīklas sagatavošana un pildījuma sagatavošana. Izmanto turpmāk norādītās sastāvdaļas.

1. Mīklas sastāvdaļas:

- cieta kviešu mannas putraimi un parasto kviešu milti – dažādās attiecībās no 15 % līdz 70 % no kopējā mīklas svara. Izmantoto mannas putraimu olbaltumvielu saturam jābūt vismaz 11,5 %,
- cūku tauki: no 0,5 % līdz 6,0 % vai pēc izvēles sviests vai neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa no 3,0 % līdz 7,0 % no kopējā mīklas svara,
- sāls: pēc vajadzības,
- ūdens: pēc vajadzības.

2. Pildījuma sastāvdaļas:

- kartupeļi: no 60 % līdz 80 % vai pēc izvēles no 15 % līdz 45 % kartupeļu pārslu no pildījuma svara,
- sieru maisījums: *casu axedu* (sinonīmi: *casu agedu*, *fruhe* jeb *viscidu*) un/vai *pecorino* (ciets aitas piena siers), un/vai *ovicaprino* (aitas un kazas piena siers), un/vai *caprino* (kazas piena siers), un/vai *vaccino* (govs piena siers) – dažādās proporcijās no 10 % līdz 50 % no kopējā sieru svara. Sieru maisījums veido no 10 % līdz 25 % no pildījuma kopējā svara,
- dzīvnieku tauki (atgremotājdzīvnieku gaļas tauki un/vai kausēti cūku tauki) un/vai neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa dažādās attiecībās no 4 % līdz 10 % no kopējā tauku svara,
- ūdens: pēc vajadzības,
- var tikt izmantotas šādas sastāvdaļas: piparmētra un/vai ķiploks, un/vai baziliks, un/vai sīpols.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

“Culurgionis d'Ogliastra” gatavo vairākos posmos: mīklas sagatavošana, pildījuma sagatavošana un piepildītās mīklas aizdarišana ar specifisko kviešu vārpa rakstu. Visi “Culurgionis d'Ogliastra” gatavošanas posmi ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Produktu “Culurgionis d'Ogliastra” var piegādāt patēriņam iepakojumos, kas atbilst piemērojamajiem tiesību aktiem, vai pārdot neiekotot.

Produktu *Culurgionis d'Ogliastra* var iepakot svaigu vai modificētā atmosfērā, vai saldētu.

Tikai svaigu produktu “Culurgionis d'Ogliastra” var pārdot neiekotot.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz iepakojuma jābūt produkta “Culurgionis d'Ogliastra” logotipam, kas atveidots še turpmāk un kas garantē produkta izcelsmi un identifikāciju. Uz iepakojuma jābūt marķējumam skaidrā un salasāmā drukā, papildus tiesību aktos noteiktajai informācijai jānorāda arī:

- nosaukums “CULURGIONIS D'OGLIASTRA”, kam seko burti PGI (AĢIN) melnā krāsā un treknrakstā, kā arī Eiropas Savienības simbols,
- nosaukums, uzņēmuma nosaukums, ražotāja uzņēmuma adrese. Nosaukumu, uzņēmumu nosaukumu un privāto zīmolu izmantošana ir atļauta, ja vien tie nav ar cildinošu nozīmi vai tādi, kas var maldināt patērētāju,
- uzraksts “ar kartupeļiem” vai pēc izvēles “ar kartupeļu pārslām” – atkarībā no pildījumā izmantotajām sastāvdaļām.

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “CULURGIONIS D’OGLIASTRA” uz etiķetes ir jānorāda ar burtiem, kas ir lielāki par citām norādēm, skaidri, neizdzēsami un tādā krāsā, kura krasi kontrastē ar etiķetes krāsu; šai norādei jābūt skaidri atšķiramai no pārējām etiķetes norādēm, kuras var būt atveidotas ar burtiem, kas pēc lieluma ir divreiz mazāki par AĢIN atveidē izmantotajām rakstzīmēm.

Produktu var piegādāt patēriņam neiepakotā veidā tikai ar nosacījumu, ka tas ir ievietots īpašos traukos vai tarā ar marķējumu, kas ir skaidri saskatāms un ietver to pašu informāciju, kāda sniegta uz iepakojuma.

“Culurgionis d’Ogliastra” produkta logotips ir šāds:



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Culurgionis d’Ogliastra” ražošanas apgabals ietver Oljastras [Ogliastra] teritoriju, kurā ietilpst šādas pašvaldības: ARZANA, BARI SARDO, BAUNEI, CARDEDU, ELINI, GAIRÒ, GIRASOLE, ILBONO, JERZU, LANUSEI, LOCERI, LOTZORAI, OSINI, PERDASDEFOGU, SEUI, TALANA, TERTENIA, TORTOLI, TRIEI, ULASSAI, URZULEI, USSASSAI, VILLAGRANDE STRISAILI. Ņemot vērā iedibinātās “Culurgionis d’Ogliastra” pagatavošanas tradīcijas Oljastras provinces kaimiņu pašvaldībās, ražošanas apgabals ir paplašināts, ietverot arī ESTERZILLI, SADALI un ESCALAPLANO Cagliari provincē.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Culurgionis d’Ogliastra”, kuru forma atgādina piepildītus saiņšus, ar tiem raksturīgo aizdaru, kas izskatās pēc kviešu vārpas, ir slavenākais makaronu izstrādājums Sardinijā, un tā gatavošanai ir senas tradīcijas.

Sākotnēji “Culurgionis d’Ogliastra” bija zemnieku ēdiens – nabadzīgo iedzīvotāju pamatpārtika, ko noteica dominējošās lauksaimniecības un lauku tradīcijas, tādēļ pildījums atšķīrās atkarībā no apgabalā pieejamajām sastāvdaļām. Viegli audzējamie kartupeļi neapšaubāmi bija ikvienam plaši pieejams pārtikas avots. Lai bagātinātu garšu, tika pievienotas dažādas sastāvdaļas: sāļš siers, dzīvnieku un/vai augu tauki, dažos gadījumos ķiploki un/vai baziliks, un/vai piparmētra, un/vai sīpoli, kā arī dažādi citi sieri, tostarp vasaras mēnešos siers *casu axedu*. Saskaņā ar vairāku desmitu gadu laikā iedibinātajām tradīcijām šīs sastāvdaļas tiek izmantotas unikālās kombinācijās, veidojot “Culurgionis d’Ogliastra” pildījumu. Produktu ar šo teritoriju visvairāk saista aizkniebtā aizdare, kas atgādina kviešu vārpu. Šis specifiskais mīklas aizdares veids radies šajā Sardinijas apgabalā un tradicionāli vienmēr ir veikts tikai un vienīgi ar rokām. Šim specifiskajam aizdares paņēmienam vajadzīga precizitāte un ievērojama roku veiklība un prasmes; rezultāts atgādina šuvi vai izšuvumu, jo, lai noslēgtu produkta pildījumu, mīkla tiek aizdarīta pamīšus vispirms kreisajā pusē, tad labajā pusē un to tradicionāli var veikt tikai un vienīgi prasmīgas sievietes rokas.

Ražošanas apgabala pašvaldību teritorijā norisinās daudzi lauku festivāli, gadatirgi un pasākumi. Piemēram, vairāki gadatirgi, ko organizē vislielākā tūristu pieplūduma mēnešos, proti, *Sagra di Tortoli* jūlijā, *Sagra di Barisardo* augustā, *Sagra di Sadali* jūnijā un jūlijā un *Sagra di Loceri* septembrī.

Tāpat uz “Culurgionis d’Ogliastra” vairākkārt atsaucas ceļvežos, recepšu grāmatās un publikācijās, kas apliecina nosaukuma reputāciju un ražošanas tradīciju šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Skatiet, piemēram, šādus avotus:

— “Cucine di Sardegna”, *Giuseppina Perisi, Muzio editore, 1989,*

— “La Sardegna dei cibi e dei vini”, *Riccardo Campanelli, Maggioli editore, 1990,*

— “Buon appetito in Sardegna”, *Loredana Cicu Solinas, EDITAR, 1992,*

- “Guida pratica della Sardegna”, *Salvatore Colomo, Editrice Archivio Fotografico Sardo*, 1993,
- “I sapori della Sardegna – la cucina”, dažādi autori, *Zonza Editori*, 1999,
- “Sa Cuchina Sarda”, *Salvatore Colomo un Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo*, 2001,
- “Sa Cuchina Sarda”, *Salvatore Colomo un Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo*, 2003,
- “La bella selvaggia”, *Lello Caravano, Itinerari speciali Bell'Italia*, 2003. gada jūnijs,
- “Sardegna – Le paste della tradizione”, *Regione Autonoma della Sardegna editore*, 2006,
- “Pane e casu – Ricette della tradizione culinaria sarda”, *Condaghes editore*, 2006,
- *Giacomo Mameli* rakstā “Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhatan”, ko 2007. gadā publicēja Sasāri Universitātes Pilsētu pētījumu centrs, ar “Culurgionis d'Ogliastra” apzīmētais produkts ir aprakstīts kā “Nobela prēmiju pelnījis ēdiens”,
- “Culurgioni d'Ogliastra: unici nel contenuto e nella forma”, M. A. Dessì žurnālā *Premiata salumeria italiana* Nr. 4/2009,
- “Itinerari del gusto in Sardegna”, *Imago multimedia Editore*, 2012.

Atsauce uz specifیکācijas publikāciju

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

Produkta specifیکācijas 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 ministrijas tīmekļa vietnes sākuļlapu (www.politicheagricole.it), uzklikšķinot uz “Qualità” (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz “Prodotti DOP IGP STG” (ekrāna augšdaļas labajā pusē), pēc tam uz “Prodotti DOP IGP STG” (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz “Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
