

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, 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**

(2020/C 64/13)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret grozījumu pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 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**

**“BRIE DE MEAUX”**

**ES Nr.: PDO-FR-00110-AM01 – 2018. gada 26. septembris**

**ACVN (X) AĢIN ( )**

**1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Nosaukums: Satrpnozaru apvienība *Brie de Meaux* un *Brie de Melun* aizsardzībai, pārvaldībai un kontrolei

Adrese: 13, rue des Fossés – 77000 Melun, FRANCE

Tel. +33 164371392|Fakss +33 164870427

Epasts: odgbriemeauxmelun@gmail.com

Sastāvs: grupas sastāvā ietilpst piena ražotāji, siera ražošanas saimniecības, pārstrādātāji un siera *Brie de Meaux* nogatavinātāji. Tai ir likumīgas tiesības ierosināt grozījumu pieteikumu.

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

**3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

Produkta nosaukums

Produkta apraksts

Ģeogrāfiskais apgabals

Izcelsmes apliecinājums

Ražošanas metode

Saikne

Marķējums

Cits: kontroles struktūras un grupas kontaktinformācija, valsts prasības.

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

#### 4. **Grozījuma vai grozījumu veids**

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas 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 specifikācijas 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 vai grozījumi**

##### 5.1. **Punkts “Produkta apraksts”**

Teikums

“Brie de Meaux” ir no govju svaigpiena izgatavots siers ar mīkstu masu un pelējuma klātu virsu.”

ir aizstāts ar teikumu

“Brie de Meaux” ir no govju svaigpiena izgatavots siers ar mīkstu masu.”

Teikums

“Sieram “Brie de Meaux” ir plāna, balta garoza, ko izraibina svītras vai sarkani plankumi, un tā masa ir viendabīga.”

ir aizstāts ar teikumu

“Sieram “Brie de Meaux” ir plāna, balta miza, ko dēvē par “fleurie” un ko izraibina svītras vai sarkani plankumi, un siera masa ir viendabīga.”

Produkta izskats ir aprakstīts precīzāk, norādot, ka Brie de Meaux ir tā saucamā “fleurie” miza, ko veido pelējuma sēne *Penicillium candidum*, un aizstājot apzīmējumu “pelējuma klāta virsa”, ko var novērot arī citiem siera veidiem.

Šis teikums pievienots arī vienotajā dokumentā, kopsavilkumā aizstājot teikumu “Siers no govju svaigpiena, ar mīkstu masu, miza klāta ar smalkām baltām pūkām [...]”.

Teikums

“Sieram ir plakana cilindra forma, ar diametru aptuveni 36 cm un biezumu aptuveni 2,5 cm.”

ir aizstāts ar teikumiem

“Sieram ir plakana cilindra forma. Sieru veido cilindriskās veidnēs ar iekšējo diametru no 36 līdz 37 centimetriem.”

Siera izmēru pārbaude var izrādīties neprecīza, jo siers nogatavināšanas laikā deformējas. Tāpēc ir pievienota prasība, ka lielums atbilst veidnes iekšējam diametram, un tiek noteikts lielumu intervāls, aizstājot divus atsevišķos lielumus – “no 36 līdz 37 centimetriem”. Siera biezums (2,5 centimetri) ir svītrots, jo siera rituļa augstums izriet no diametra un svara attiecības, tāpēc šāds precizējums nav nepieciešams.

Šis teikums ir pievienots arī vienotajā dokumentā, aizstājot kopsavilkuma terminu “plakans cilindrs”.

Jēdziens “vienmērīga krēmkrāsa” ir svītrots, jo masas krāsa atšķiras virzienā no centra uz malām, tāpēc tā nav vienmērīga. Turklāt šī krāsa nav nemainīga, tā var katru gadu mainīties atkarībā no govju barības.

Ir pievienota šāda daļa:

“Pēc ceturrtās nogatavināšanas nedēļas “Brie de Meaux” ir siers, kas nogatavināts par ceturtdaļu (vismaz par 25 % augstuma). Tam ir pienaina garša, un tas var būt nedaudz sāļš, ar nelielu rūgtuma piegaršu. No 4. līdz 6. nedēļai siers pakāpeniski nogatavinās virzienā no mizas uz centru, tā konsistence izmainās no drupanas uz elastīgu. Pakāpeniski attīstās siera aromāts. No 6. līdz 8. nedēļai “Brie de Meaux” nogatavinās līdz centram, un tā konsistence kļūst elastīga; tam izveidojas izsmalcināts krējuma, sviesta un lazdu riekstu aromāts.”

Masas izskatu apraksta atbilstoši siera nogatavināšanas pakāpei:

- konsistence izmainās no drupanas (siers, kas nogatavināts četras nedēļas) uz elastīgu (siers 6.–8. nedēļā);
- attiecībā uz organoleptiskajiem kritērijiem “Brie de Meaux” pēc minimālā nogatavināšanas perioda (4 nedēļas) ir pienaina garša, tas var būt nedaudz sāļš, ar nelielu rūgtuma piegaršu. No 4. līdz 6. nedēļai siera aromāts pakāpeniski attīstās. Sasniedzot 6.–8. nedēļu, sieram izveidojas izsmalcināts krējuma, sviesta un lazdu riekstu aromāts.

Šī daļa tiek pievienota arī vienotajā dokumentā.

Teikums:

“Tas satur 45 procentus tauku un 44 procentus saunas.”

ir aizstāts ar teikumu:

“Kad sieru laiž tirdzniecībā, tas satur vismaz 45 gramus tauku uz 100 gramiem kopējā sausā ekstrakta un vismaz 44 gramus saunas uz 100 gramiem siera.”

Tauku saturs ir izteikts gramos uz 100 gramiem siera sausā ekstrakta, nevis vairs procentos. Tāpat arī saunas saturs ir izteikts saunas gramos uz 100 g siera, nevis vairs procentos. Ir arī norādīts, ka šie rādītāji ir minimālie rādītāji posmā, kad siers nonāk tirdzniecībā, un tas ir darīts ar nolūku precizēt kontroles nosacījumus.

Šis teikums ir pievienots arī vienotajā dokumentā.

Teikums:

“Tas sver aptuveni 2,6 kg [..].”

ir aizstāts ar teikumu

“Tas sver no 2,6 līdz 3,3 kg.”

Nosakot šo intervālu, ir ņemts vērā tas, ka “Brie de Meaux” tiek laists tirdzniecībā dažādos nogatavināšanas posmos. Jo vairāk siers nogatavinās, jo vairāk ūdens tas zaudē, tāpēc tā svars samazinās. Ja svars ir mazāks par 2,5 kg, siers ir pārāk sauss un tam vairs nav ACVN īpašību. Vairs netiek precizēts, ka svars attiecas uz sieru, kas nogatavināts “vismaz 4 nedēļas”, jo šis parametrs ir noprotams pats par sevi, ņemot vērā to, ka 4 nedēļas ir minimālais “Brie de Meaux” nogatavināšanas laiks.

Šis teikums ir pievienots arī vienotajā dokumentā, aizstājot vārdus “*vidējais svars ir 2,6 kg*”.

Ir pievienots šāds teikums:

““Brie de Meaux” var sadalīt tikai uz pusēm vai trīsstūra gabalos (sagriežot to no centra līdz malai) ne agrāk kā ceturtās nogatavināšanas nedēļas beigās.”

“Brie de Meaux” reti pārdod galapatērētājiem veselos gabalos, jo tas ir liela izmēra siers. Sadalīšanas noteikumi ir pievienoti tamdēļ, lai katrā gabalā būtu mizas maliņa, tādējādi atgādinot par siera noapaļoto formu un formātu; šāda ir pastāvošā siera sagriešanas prakse. Turklāt ir precizēts, ka sadalīšanu var veikt tikai pēc vismaz četrām nogatavināšanas nedēļām.

Šis teikums ir pievienots arī vienotajā dokumentā.

## 5.2. Punkts “**Ģeogrāfiskais apgabals**”

Lai atvieglotu kontroli, ir pievienots ģeogrāfiskā apgabala pašvaldību saraksts. Šajā sarakstā, pamatojoties uz Francijas 2017. gada oficiālo ģeogrāfisko kodeksu, ir iekļautas visas ģeogrāfiskā apgabala pašvaldības, kurās var veikt visus piena ražošanas, siera izgatavošanas un siera nogatavināšanas posmus.

## 5.3. Punkts “**Izcelsmes apliecinājums**”

Ir pievienoti operatori piemērojamie paziņošanas pienākumi. Šie grozījumi ir saistīti ar izmaiņām valsts administratīvajos un normatīvajos aktos. Ir ieviesti šādi elementi:

- operatoru identifikācija, lai tos varētu apstiprināt, atzīstot viņu spēju izpildīt specifikācijas prasības;
- pievienots punkts par uzskaiti reģistros un dokumentiem saistībā ar izsekojamību;
- deklarācijas, kas vajadzīgas ražošanas pārzināšanai un uzraudzībai;
- pievienots punkts par kontroli attiecībā uz to produktu īpašībām, kurus paredzēts laist tirdzniecībā ar cilmes vietas nosaukumu.

#### 5.4. Punkts "Ražošanas metodes apraksts"

##### Piena ražošanas nosacījumi

Lai reģistrētu tradicionālo praksi, specifikācijā ir pievienotas daļas par ganāmpulku, tā izmitināšanu, rupjo lopbarību, spēkbarību un barības pašprietiekamību (lopbarības platību iekopšanu un uzturēšanu).

##### Ganāmpulks

Ir pievienota slaucamo govju ganāmpulka definīcija – tās ir visas slaucamās govīs saimniecībā, arī atšķirtās teles un cietstāvošās govīs. Šīs definīcijas mērķis ir novērst sajaukšanu un atvieglot kontroli, skaidri nosakot, uz kādiem dzīvniekiem attiecas specifikācijā turpmāk lietotais termins "slaucamo govju ganāmpulks".

Ir pievienots slaucamo govju ganāmpulka sastāvs – tie ir vismaz 80 % dzīvnieku, kas dzimuši saimniecībā vai iegūti no slaucamo govju ganāmpulkiem ģeogrāfiskajā apgabalā, lai govīs būtu vairāk piemērotas vietējiem audzēšanas apstākļiem (audzēšanai uz salmu pakaišiem, lopbarības veidam) un svaigpiena pārstrādei. Šo piemērotību veicina arī pienākums telēm pēc atšķiršanas un pirms pirmās laktācijas nodrošināt vismaz piecu mēnešu ganīšanas periodu ģeogrāfiskajā apgabalā.

##### Izmitināšana

Punkts par izmitināšanu ir papildināts, norādot, ka salmu izmantošana slaucamo govju pakaišiem ir obligāta, jo slaucamo govju turēšana uz salmiem patiešām ir tradicionāla prakse ģeogrāfiskajā apgabalā. Šāds izmitināšanas veids ļauj uzturēt mikrobu ekosistēmu, kas ietekmē svaigpiena dabisko floru, veicinot "Brie de Meaux" īpatnības. Lai garantētu pakaišu kvalitāti, ir pievienoti minimālie izmantojamo salmu apjomi (0,5 kg uz govi dienā steliņģu sistēmā un 5 kg brīvas turēšanas režīmā). Salmus uzglabā pārsegtus, lai saglabātu to kvalitāti.

##### Slaucamo govju barošana

Ir pievienota kopējās barības devas definīcija "visa rupjā lopbarība (pamatbarības deva) un izbarotā spēkbarība", lai kontroles laikā varētu labāk izprast specifikācijas prasības.

Ir pievienota prasība, ka 85 % sausnas ganāmpulka kopējā barības devā jāiegūst ģeogrāfiskajā apgabalā un 60 % – pašā saimniecībā, jo Brii apgabala lauku saimniecības tradicionāli izmanto pašas savus blakusproduktus, ko iegūst no pamatkultūrām (graudaugiem un bietēm), un tos, kas iegūti ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šī prasība ir pievienota arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Būtībā šīs saimniecības ir vairāku kultūru audzēšanas saimniecības, kuru rīcībā tādējādi ir dažādi produkti, ko var izmantot ganāmpulka barošanai. Tomēr slāpekļa spēkbarība bieži vien ir nepietiekams daudzums, lai apmierinātu slaucamo govju vajadzības laktācijas periodā. Tāpēc lopkopji izmanto lopbarību, kas nav iegūta šajā apgabalā, bet šādas lopbarības īpatsvars nepārsniedz 15 % sausnas kopējā barības devā.

Vietējās govju barošanas sistēmas pamatā ir daudzveidīga pamatbarības deva, un tajā izmanto pašas saimniecības un citu ģeogrāfiskā apgabala saimniecību blakusproduktus. Tāpēc ir pievienoti šādi elementi:

- atļautās lopbarības saraksts (ganību zāle, ko izbaro svaigu vai konservētā veidā kā skābbarību vai sienu, iesaiņotu vai dehidrētu; nenobrieduši graudaugi un pākšaugi, ko izbaro svaigus vai konservētus kā skābbarību; kukurūza un sorgo, ko izbaro svaigu, konservētu kā skābbarību vai dehidrētu; graudaugu drabiņas; lopbarības bietes un citas saknes un bumbuļi, kā arī to mīkstums vai izspaidas svaigā vai dehidrētā veidā; graudaugu, pākšaugu un eļļaugu salmi);
- prasība, ka pamatbarības devā jābūt vismaz trim sastāvdaļām, no kurām divas ir obligātas – svaiga vai konservēta zāle (4 kg sausnas uz katru ražojošo slaucamo govi dienā, kur 2 kg ir lopbarības pākšaugi), biešu mīkstums vai lopbarības bietes (vismaz 2 kg sausnas).

Šī prasība ir pievienota arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Ir pievienota prasība, ka, lai nodrošinātu daudzveidīgu pamatbarības devu, pamatkultūras nedrīkst pārsniegt 60 % no pamatbarības devas, kas izteikta sausnā, ja vien tā nav zāle.

Šī prasība ir pievienota arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Ja apstākļi atļauj, šo pamatbarības devu var aizstāt ar ganīšanu vismaz 150 dienas gadā, nodrošinot katrai ražojošai slaucamai govij vismaz 20 āru platības. Kad ganīšanas periods beidzas, pamatbarības devā ietilpst vismaz 3 kg saunas, kuras pamatā ir zāle, un pamatkultūras nedrīkst pārsniegt 70 % pamatbarības devas, kas izteikta saunā, ja vien tā nav zāle.

Šī prasība ir pievienota arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Ir pievienota prasība, ka spēkbarības uzņemšana jāierobežo ar 2000 kg saunas uz vienu slaucamo govi gadā, lai apstiprinātu rupjās lopbarības nozīmi slaucamo govju uzturā un tādējādi stiprinātu saikni ar ģeogrāfisko apgabalu.

Šī prasība ir pievienota arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Ir pievienots atļauto spēkbarības veidu saraksts un to izbarošanas kārtība:

- graudaugu graudi un atvasinātie produkti;
- pākšaugu graudi un atvasinātie produkti;
- eļļaugu graudi vai augļi un atvasinātie produkti;
- biešu vai cukurniedru melase;
- sūkalas (tikai attiecībā uz siera ražošanas saimniecībām);
- barības piedevas, izņemot aizsargāto metionīnu, urīnvielu un tās atvasinājumus;
- zootehniskās piedevas.

#### Lopbarības platību uzturēšana

Ir pievienots noteikums, ka ģenētiski modificētu kultūru audzēšana visās to saimniecību platībās, kurās ražo pienu pārstrādei par sieru ar cilmes vietas nosaukumu "Brie de Meaux", ir aizliegta (šis aizliegums attiecas uz visām augu sugām, kuras var izmantot kā barību šīs saimniecības dzīvniekiem, un uz jebkuras sugas kultūrām, ar ko šo barību ir iespējams piesārņot). Tas nodrošina saikni ar vietējo apgabalu un apstiprina lopbarības tradicionālo raksturu (60 % saunas kopējā barības devā, ko saņem saimniecībā izaudzētie liellopi).

Ir pievienoti nosacījumi organisko kūtsmēslu izkliedēšanai (vismaz 30 dienu pārtraukums laikā starp organisko mēslošanu un pļavas nopļaušanu vai lopu ganīšanu tajā; 21 diena komposta gadījumā; nelauksaimnieciskas izcelsmes kūtsmēslu kvalitātes uzraudzība; nosacījumi nelauksaimnieciskas izcelsmes organisko kūtsmēslu izkliedēšanai). Šo noteikumu mērķis ir novērst jebkuru piesārņošanas risku, jo "Brie de Meaux" tiek izgatavots no svaigpiena.

#### Ražošanas apstākļi

Specifikācijā ir pievienotas daļas par izmantoto pienu, pārstrādi (sarecināšanu, formēšanu veidnēs, notecināšanu, sāļšanu un žāvēšanu/sausināšanu), transportēšanu pirms nogatavināšanas, nogatavināšanu un nosūtīšanu.

Šī daļa ir papildināta arī tamdēļ, lai labāk raksturotu "Brie de Meaux" tehnoloģisko procesu. Tas darīts ar nolūku precizēt metodes, kuras izkopiši siera ražotāji, un vienlaikus noteikt sasniedzamos parametrus, kuri nodrošina šā produkta īpatnības.

#### Izmantotais piens

Ir pievienots piena savākšanas maksimālais termiņš un piena izmantošanas maksimālais termiņš – savākšana kā minimums reizi 48 stundās un ne vairāk kā 36 stundu atstarpe starp piena savākšanu un siera graudu apstrādi (sēnes izsēšanu), jo šo sieru izgatavo tikai no svaigpiena, tāpēc jāierobežo piena kvalitātes pasliktināšanās.

Ir pievienotas šādas prasības:

- izmantoto govju svaigpienu standartizē attiecībā uz tauku saturu, veicot daļēju piena nokrejošanu ne vairāk kā 40 °C temperatūrā;
- pienu nogatavina, veicot iepriekšēju nogatavināšanu un/vai nogatavināšanu. Iepriekšējās nogatavināšanas periods ir īsāks par 48 stundām, temperatūrai nepārsniedzot 22 °C, ar maksimālo siera graudu apstrādes robežu 3 % no ražošanā izmantotā piena daudzuma; pats nogatavināšanas posms ir īsāks par 2 stundām, temperatūrai nepārsniedzot 37 °C;

- ražošanā atļautās sastāvdaļas, neskaitot piena izejvielas, ir šādas – himozīns, baktēriju kultūras, raugi, nekaitīgās pelējuma sēnes, kalcijs hlorīds un sāls;
- ir aizliegts izmantot šādus piena veidus:
- pārveidotu pienu, atjaunotu pienu un atšķaidītu pienu; aizliegts pievienot piena pulveri, izņemot ieraugu;
- pilnīgi vai daļēji koncentrētu pienu, neatkarīgi no procesa (ultrafiltrēšana, mikrofiltrēšana vai kāda cita metode). Līdz ar to olbaltumvielu pievienošana ir aizliegta, un izmantot drīkst tikai svaigpienu, kas standartizēts attiecībā uz tauku saturu, veicot nokrejošanu.

Ierauga pagatavošana no pulvera uz piena bāzes ir atļauta, ja tā pievienošanas proporcija nepārsniedz 3 % no ražošanā izmantotā piena daudzuma.

Termofilo kultūru iesēšana ir aizliegta, jo tās var ietekmēt "Brie de Meaux" organoleptiskās īpašības.

Tas atbilst "Brie de Meaux" ražotāju pašreizējai tehnoloģiskai kompetencei un praksei.

#### Pārstrāde

Ir pievienotas šādas prasības:

- metodes, kas paredz izejvielu un ražošanā esošo produktu saglabāšanu temperatūrā, kas zemāka par 0 °C, vai modificētā atmosfērā, ir aizliegtas, lai nodrošinātu "Brie de Meaux" īpašību izveidošanos;
- pārstrādes un nogatavināšanas posmos ir atļauts izmantot tradicionālos materiālus (koku, salmus un meldrus; tas jo īpaši attiecas uz sietiem, kuras izmanto siera notecināšanai un apgriešanai otrādi nogatavināšanas laikā).
- Ir pievienota atsauce par ražošanas un nogatavināšanas ilguma uzskaiti – to skaita no sarecināšanas dienas.

#### Sarecināšana

Teikums:

"Pienu drīkst sildīt tikai vienreiz un tikai siera sarecināšanas laikā, līdz temperatūrai, kas nepārsniedz 37 °C."

ir aizstāts ar teikumu:

"Piena sarecināšana notiek temperatūrā, kas ir zemāka par 37 °C vai ir vienāda ar 37 °C."

Praksē pienu pirmoreiz sasilina, lai varētu nokrejo, un pēc tam vēlreiz silda, lai sarecinātu. Tāpēc svītrots noteikums, kas atļauj sildīt pienu tikai vienreiz – galvenokārt tas bija paredzēts piena uzturēšanai svaigpiena stāvoklī. Sildīšanas temperatūra paliek zemāka vai vienāda ar 40 °C, lai nodrošinātu, ka tiek izmantots svaigpiens.

Ir pievienoti sarecināšanas mērķparametri (pH mazāks par 6,5 vai skābums, kas pārsniedz 19 °D, piena temperatūra zemāka par 37 °C vai vienāda ar 37 °C, koagulācijas laiks īsāks par 2 stundām), jo tie ļauj aprakstīt "Brie de Meaux" raksturīgo tehnoloģisko procesu.

Pievienota arī prasība par himozīna veidu. Tam jābūt liellopu cilmes, tādējādi aizliegts izmantot augu vai mikrobu cilmes himozīnu. Pievienota arī prasība par izmantotajām devām – maksimālā deva ir 28 mg uz 100 l piena, un himozīna maksimālais saturs ir 750 mg/l.

#### Formēšana veidnēs

Ir pievienots noteikums, ka pienu sarecina siera vannā un ka to nevar pakļaut nekādai ārējai iedarbībai, izņemot vertikālu sagriešanu vai vertikālu sadalīšanu ar nazi, kā arī veidošanu ar Brie siera lāpstiņu – tas atbilst horizontālai sagriešanai. Attiecībā uz siera sadalīšanu ar nazi norādi "izmantojot vienu asmeni" svītros kā nevajadzīgu, jo sagriešana ar nazi pēc definīcijas var notikt tikai ar vienu asmeni vai nazi.

Ir precizēts ar šo posmu saistītais parametrs, lai to labāk raksturotu – attālums starp divām vertikālām griezuma līnijām ir vismaz viens centimetrs. Sūkņēšanas aizliegums ir svītrots, jo šāds precizējums nav lietderīgs, ņemot vērā aprakstu, kas izstrādāts par formēšanu veidnē.

Lai kontroli padarītu objektīvāku, ir pievienota prasība par 15 minūšu ilgu laikposmu starp sagriešanu šķēlēs un formēšanas sākumu, aizstājot kvalitatīvo apzīmējumu “pirms sūkalu daudzuma palielināšanās”.

Papildinot prasību par pārtraukumu laikā starp sagriešanu šķēlēs un formēšanu veidnē, ir pievienots noteikums, ka recekļa veidošanu siera vannā nedrīkst pārtraukt – šīs prasības mērķis ir ierobežot notecēšanu vannā, jo tā var ietekmēt siera īpašības, jo īpaši tā liptspēju. Tomēr attiecībā uz formēšanu, ko veic ar rokām, izmantojot Brie lāpstiņu un veidojot secīgās plānas kārtas, pievienota prasība, ka formēšana jāveic vienā piegājienā vai ar vienu uzpildi, tas ir, ar papildu iepildīšanu brīdī, kad siers ir sācis tecēt veidnē.

Ir pievienots Brie lāpstiņas apraksts, kas raksturo šo tradicionālo instrumentu – savdabīgu apaļu separatoru ar diametru no 28 līdz 32 cm, kas ir perforēts, lai sūkalas varētu izplūst. Tai ir raksturīgs rokturis, kas ir izvirzīts virs instrumenta apaļās daļas virzienā uz tās centru.

#### Notecināšana

Ir pievienots apraksts par apstākļiem, kādos veic notecināšanu – veidnes uz pārklātas paplātes ievieto kamerā, kur temperatūra ir zemāka vai vienāda ar 30 °C. Sierus vismaz divreiz apgriež otrādi, lai veicinātu notecēšanu.

#### Sāļšana

Ir iekļauts siera pH divdesmit četras stundas pēc izņemšanas no veidnes. Šis rādītājs var būt lielāks par 4,9, un tas ļauj nodrošināt “Brie de Meaux” sieram jaukta tipa pienskābumu ar himozīna piegādi.

#### Transportēšana pirms nogatavināšanas

Ir pievienots noteikums, ka sierus, kas ražoti pirms mazāk nekā septiņām dienām, var nosūtīt nogatavinātājiem. Tiek pievienoti transportēšanas apstākļi, lai tā neradītu pārāk lielu pārtraukumu siera attīstībā – pozitīvā temperatūrā līdz 12 °C un ne ilgāk kā 24 stundas ceļā. Jebkurš transportēšanas laiks, kas pārsniedz 24 stundas, jāpieskaita vismaz četrām nogatavināšanas nedēļām.

#### Nogatavināšana

Ir pievienots noteikums, ka vismaz četras nedēļas ilgo nogatavināšanas periodu uzskaita no siera sarecināšanas dienas, nevis vairs no saražošanas dienas, un tā ir precīzāka prasība, lai pārbaudes būtu objektīvākas.

Ir iekļauts nogatavināšanas apstākļu apraksts, kurā atspoguļota pašreizējā prakse:

- nogatavināšanu veic divos posmos – iepriekšēja nogatavināšana un nogatavināšana;
- katru posmu raksturo temperatūras intervāls (no 8 °C līdz 16 °C iepriekšējai nogatavināšanai un no 4 °C līdz 14 °C nogatavināšanai), higrometrija (kontrolējama higrometrija iepriekšējai nogatavināšanai un no 80 līdz 98 % nogatavināšanai) un ilgums (mazāk nekā 21 diena iepriekšējai nogatavināšanai un vismaz minimālais nogatavināšanas ilgums nogatavināšanas posmam);
- sierus apgriež otrādi vismaz vienreiz nedēļā, lai nodrošinātu siera pelējuma vienmērīgu attīstību;
- sierus nogatavina “vaļējā veidā” (nogatavināšana kastē vai kārbā ir aizliegta) vismaz līdz minimālajam nogatavināšanas termiņam, lai radītu apstākļus, kas labvēlīgi pelējuma attīstībai, un lai varētu uzraudzīt siera attīstību;
- pagrabā visus darbus ar sieru, kas ir trausls plakanās formas dēļ, rūpīgi veic ar rokām.

#### Nosūtīšana

Lai nodrošinātu optimālus nogatavināšanas apstākļus “Brie de Meaux” aromātu attīstībai, ir pievienota prasība, ka iepakošanu nedrīkst veikt pirms minimālā nogatavināšanas perioda beigām un ka tai jānotiek ne vēlāk kā desmit dienas pirms izsūtīšanas no nogatavināšanas ražotnes. Atšķirībā no citiem vairāk rūpnieciskiem Brie produktiem, kurus iepako, tiklīdz miza sāk ziedēt, un kuri turpina attīstīties atdzesētās telpās, šo sieru nogatavina tradicionālā veidā, tas ir, novietojot to nogatavināšanas pagrabā bez jebkāda iesaiņojuma. Ir pievienots noteikums, ka “Brie de Meaux” iepako papīrā vai plastikāta plēvē, uz salmiem vai bez tiem, un piegādā kartona vai koka kastē vai transportēšanas kastē. Izmantotajam iepakojumam jāļauj rīkoties ar sieru, to nesalauzot.

Šie noteikumi ir pievienoti vienotā dokumenta 3.5. punktā "Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi".

#### 5.5. **Punkts "Saikne"**

Punkts "Saikne" ir pilnībā pārrakstīts, lai skaidrāk parādītu saikni starp sieru "Brie de Meaux" un tā ģeogrāfisko apgabalu, būtiski neizmainot šo saikni. Šāds izklāsts īpaši izceļ piena ražošanas apstākļus, kuri ļauj izmantot svaigpienu, kas piemērots pārstrādei par sieru, un tam ir nepieciešama īpaša tehnoloģiskā kompetence, kā arī nogatavināšanas apstākļi. Punktā "Ģeogrāfiskā apgabala specifika" ir dots ģeogrāfiskā apgabala dabas apstākļu apraksts, kā arī raksturoti cilvēkfaktori, sniedzot īsu ieskatu vēsturē un uzsverot īpašo zinātību Punkts "Produkta specifika" vērš uzmanību uz dažiem produkta aprakstā iekļautiem elementiem. Visbeidzot, punktā "Cēloņsakarība" ir izskaidrota mijiedarbība starp produktu un dabas apstākļiem un cilvēkfaktoriem.

Šis grozījums izdarīts arī vienotajā dokumentā.

#### 5.6. **Punkts "Marķējums"**

Atsauce uz INAO logotipu ir svītrotā.

Ir pievienots šāds teikums: "*Brie de Meaux*" marķējumā iekļauj:

- *cilmes vietas nosaukumu;*
- *Eiropas Savienības apzīmējumu ACVN."*

Šis grozījums izdarīts arī vienotajā dokumentā.

Lai preču zīmes nosaukums netiktu pārmērīgi uzsvērts, salīdzinot ar cilmes vietas nosaukumu, ir pievienota prasība rakstīt cilmes vietas nosaukumu ar rakstzīmēm, kuru lielums ir vismaz vienāds ar divām trešdaļām no lielākajām rakstzīmēm marķējumā.

Lai nodrošinātu produkta uzraudzību un patērētāju informēšanu, ir piebilsts, ka gadījumā, ja preču zīme nav ražotāja vai nogatavinātāja preču zīme, marķējumā jānorāda ražotāja vai nogatavinātāja nosaukums.

Lai novērstu nepamatotus apgalvojumus, kas var maldināt patērētāju jautājumā par "Brie de Meaux" īpašībām, ir norādīts, ka ir aizliegts kopā ar minēto cilmes vietas nosaukumu izmantot jebkādu apzīmējumu vai citu norādi, izņemot preču zīmes.

#### 5.7. **Punkts "Cits"**

Ir atjaunināta dalībvalsts kompetentās iestādes adrese.

Tāpat atjaunināts grupas nosaukums un kontaktinformācija.

Punktā ar atsaucēm uz kontroles struktūrām ir atjaunināti oficiālo struktūru nosaukumi un kontaktinformācija. Šajā punktā ir norādīta kompetento kontroles iestāžu kontaktinformācija Francijas līmenī: Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts (INAO) un Konkurences, patēriņa un krāpšanas apkarošanas ģenerāldirekcija (DGCCRF). Ir iekļauta piebilde, ka sertifikācijas iestādes nosaukums un kontaktinformācija ir pieejama INAO tīmekļa vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē.

Punktā par valsts prasībām ir pievienota tabula ar galvenajiem pārbaudāmajiem elementiem un novērtēšanas metodēm.



## VIENOTS DOKUMENTS

## “BRIE DE MEAUX”

ES Nr.: PDO-FR-00110-AM01 – 2018. gada 26. septembris.

## ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Brie de Meaux”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Sieri

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

“Brie de Meaux” ir no govju svaigpiena izgatavots siers ar mīkstu masu.

Nogatavināšanas ilgums ir vismaz četras nedēļas, skaitot no sarecināšanas dienas.

Sieram ir plakana cilindra forma. Sieru veido cilindriskās veidnēs ar iekšējo diametru no 36 līdz 37 centimetriem. Brie de Meaux” ir plāna, balta miza, ko dēvē par “fleurie” un ko izraibina svītras vai sarkani plankumi, un siera masa ir viendabīga.

Pēc ceturtais nogatavināšanas nedēļas “Brie de Meaux” ir siers, kas nogatavināts par ceturtdaļu (vismaz par 25 % augstuma). Tam ir pienaina garša, un tas var būt nedaudz sāļš, ar nelielu rūgtuma piegaršu. No 4. līdz 6. nedēļai siers pakāpeniski nogatavinās virzienā no mizas uz centru, tā konsistence izmainās no drupanas uz elastīgu. Pakāpeniski attīstās siera aromāts. No 6. līdz 8. nedēļai “Brie de Meaux” nogatavinās līdz centram, un tā konsistence kļūst elastīga; tam izveidojas izsmalcināts krējuma, sviesta un lazdu riekstu aromāts.

Kad sieru laiž tirdzniecībā, tas satur vismaz 45 gramus tauku uz 100 gramiem kopējā sausā ekstrakta un vismaz 44 gramus sausnas uz 100 gramiem siera.

Siera svars ir robežās no 2,6 līdz 3,3 kilogramiem.

“Brie de Meaux” var sadalīt tikai uz pusēm vai trīsstūra gabalos (sagriežot to no centra līdz malai) ne agrāk kā ceturtais nogatavināšanas nedēļas beigās.

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

Vismaz 85 % sausnas slaucamo govju ganāmpulka kopējā barības devā tiek iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā, no tās vismaz 60 % pašu saimniecībā.

Būtībā šīs saimniecības ir vairāku kultūru audzēšanas saimniecības, kuru rīcībā tādējādi ir dažādi produkti, ko var izmantot ganāmpulka barošanai. Tomēr slāpekļa spēkbarība bieži vien ir nepietiekama daudzumos, lai apmierinātu slaucamo govju vajadzības laktācijas periodā. Tāpēc lopkopji izmanto lopbarību, kas nav iegūta šajā apgabalā, bet šādas lopbarības īpatsvars nepārsniedz 15 % sausnas kopējā barības devā.

To slaucamo govju pamatbarības deva, kuru piens tiek izmantots siera ražošanā, ietver vismaz trīs sastāvdaļas. Tā sastāv no vismaz 2 kilogramiem sausnas, kas iegūta no biešu mīkstumā vai lopbarības bietēm, un no vismaz 4 kilogramiem sausnas, kas iegūta no zāles, kur vismaz 2 kilogrami iegūti no lopbarības pākšaugiem.

Pamatbarība nedrīkst pārsniegt 60 % sausnas pamatbarības devā, ja vien tā nav zāle.

Slaucamām govīm, kuru piens tiek izmantots siera ražošanā un kuras tiek ganītas ganībās, šo trīs sastāvdaļu noteikumu nepiemēro, ja ir izpildīti šādi nosacījumi:

- ganīšanas periods – slaucamās govju, kuru piens tiek izmantots siera ražošanā, gana ganībās vismaz 150 dienas gadā. Ganību platība vienai slaucamai govij ir vismaz 20 āru;
- ārpus ganīšanas perioda – pamatbarības deva sastāv no vismaz trim kilogramiem sausnas uz zāles bāzes. Pamatbarība nedrīkst pārsniegt 70 % sausnas pamatbarības devā, ja vien tā nav zāle.

Spēkbarības daudzums gadā ir ierobežots vidēji ar 2000 kg sausnas uz vienu slaucamo govī, kuras piens tiek izmantots siera ražošanā.

#### 3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošanu, siera izgatavošanu un nogatavināšanu veic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Iepakojšanu pirms nosūtīšanas var veikt tikai pēc vismaz četrām nedēļām, skaitot no sarecināšanas dienas. Siers no ražotnes jānosūta desmit dienu laikā pēc iepakojšanas (pārdošanai paredzētā siera iesaiņošana, marķēšana un noformēšana).

“Brie de Meaux” iepako papīra vai plastikāta plēves iepakojumā, uz salmiem vai bez tiem. Sieru piegādā kartona vai koka kastēs vai kārbās, vai transportēšanas kastēs.

#### 3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Cilmes vietas nosaukumu uzraksta ar rakstzīmēm, kuru lielums ir vismaz divas trešdaļas no vislielāko marķējumā lietoto rakstzīmju lieluma.

Gadījumā, ja preču zīme nav ražotāja vai nogatavinātāja preču zīme, marķējumā norāda ražotāja nosaukumu un ražošanas vietu vai nogatavinātāja nosaukumu un nogatavināšanas vietu.

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

### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ēnas [Aisne] departamentā (02): Chezy-sur-Marne;

Obas [Aube] departamentā (10):

Nogent-sur-Seine rajonā: visas pašvaldības;

Allibaudieres, Arcis-Sur-Aube, Arrembecourt, Aubeterre, Aulnay, Avant-Les-Ramerupt, Bailly-Le-Franc, Balignicourt, Betignicourt, Blignicourt, Braux, Brillecourt, Chalette-Sur-Voire, Champigny-Sur-Aube, Charmont-Sous-Barbuise, Chaudrey, Chavanges, Coclais, Courcelles-Sur-Voire, Dampierre, Dommartin-Le-Coq, Donnemont, Dosnon, Feuges, Grandville, Herbisie, Isle-Aubigny, Jasseines, Joncreuil, Lassicourt, Le Chene, Lentilles, Lesmont, Lhuitre, Longsols, Magnicourt, Mailly-Le-Camp, Mesnil-La-Comtesse, Mesnil-Lette, Molins-Sur-Aube, Montmorency-Beaufort, Montsuzain, Morembert, Nogent-Sur-Aube, Nozay, Ormes, Orillon, Pars-Les-Chavanges, Planty, Poivres, Pouan-Les-Vallees, Pougy, Ramerupt, Rances, Rosnay-L'hospital, Saint-Christophe-Dodinicourt, Saint-Etienne-Sous-Barbuise, Saint-Leger-Sous-Margerie, Saint-Nabord-Sur-Aube, Saint-Remy-Sous-Barbuise, Semoine, Soullaines-Dhuys, Torcy-Le-Grand, Torcy-Le-Petit, Trouans, Vaucogne, Vaupoisson, Verricourt, Villeret, Villette-Sur-Aube, Villiers-Herbisie, Vinets, Voue un Yvres-Le-Petit;

daļēji ietilpstoša pašvaldība: Aix-Villemaur-Palis;

Luarē [Loiret] departamentā (45):

Bazoches-Sur-Le-Betz, Chantecoq, Chateau-Renard, Chevannes, Chevry-Sous-Le-Bignon, Chuelles, Corbeilles, Courtemaux, Courtempierre, Courtenay, Dordives, Douchy-Montcorbon, Ervaucelle, Ferrieres-En-Gatinais, Fontenay-Sur-Loing, Foucherolles, Girolles, Gondreville, Griselles, Gy-Les-Nonains, La Chapelle-Saint-Sepulcre, La Selle-En-Hermoy, La Selle-Sur-Le-Bied, Le Bignon-Mirabeau, Louzouer, Melleroy, Merinville, Mignerres, Mignerette, Nargis, Pers-En-Gatinais, Prefontaines, Rozoy-Le-Vieil, Saint-Firmin-Des-Bois, Saint-Germain-Des-Pres, Saint-Hilaire-Les-Andresis, Saint-Loup-De-Gonois, Sceaux-Du-Gatinais, Thorailles, Treilles-En-Gatinais un Trigueries;

Marnas [Marne] departamentā (51):

Allemanche-Launay-Et-Soyer, Ambrieres, Anglure, Anthenay, Arrigny, Arzillieres-Neuville, Bagneux, Bannay, Baslieux-Sous-

Chatillon, Baudement, Baye, Beaunay, Belval-Sous-Chatillon, Binson-Et-Orquigny, Blaise-Sous-Arzillieres, Boursault, Brandonvillers, Breban, Chaltrait, Champaubert, Champlat-Et-Boujacourt, Champvoisy, Chapelaine, Chatehraould-Saint-Louvent, Chatillon-Sur-Broue, Chatillon-Sur-Marne, Clesles, Coizard-Joches, Conflans-Sur-Seine, Congy, Corbeil, Corribert, Courjeonnet, Courtagnon, Courthiezy, Cuchery, Cuisles, Dormans, Drosnay, Ecollemont, Esclavolles-Lurey, Etoges, Ferebrianges, Festigny, Giffaumont-Champaubert, Gigny-Bussy, Granges-Sur-Aube, Hauteville, Humbauville, Igny-Comblizy, Jonquery, La Caure, La Celle-Sous-Chantemerle, La Chapelle-Lasson, La Chapelle-Sous-Orbais, La Neuville-Aux-Larris, La Ville-Sous-Orbais, Landricourt, Le Baizil, Le Breuil, Les Rivieres-Henruel, Leuvrigny, Lignon, Marcilly-Sur-Seine, Mareuil-En-Brie, Mareuil-Le-Port, Margerie-Hancourt, Margny, Marsangis, Montmort-Lucy, Nanteuil-La-Forêt, Nesle-Le-Repons, Oeuilly, Olizy, Orbais-Labbaye, Outines, Passy-Grigny, Pleurs, Potangis, Pourcy, Reuil, Saint-Cheron, Sainte-Gemme, Sainte-Marie-Du-Lac-Nuiselement, Saint-Just-Sauvage, Saint-Martin-D'ablois, Saint-Ouen-Dompot, Saint-Quentin-Le-Verger, Saint-Remy-En-Bouzemont-Saint-Genest-Et-Isson, Saint-Saturnin, Saint-Utin, Saron-Sur-Aube, Sompuis, Somsois, Suizy-Le-Franc, Talus-Saint-Prix, Troissy, Vandieres, Verneuil, Villers-Sous-Chatillon, Villevenard, Villiers-Aux-Corneilles, Vincelles un Vouarces;

Sezanne-Brie et Champagne apgabālā: visas pašvaldības;

Augšmarnas [Haute-Marne] departamentā (52):

Saint-Dizier-1, Saint-Dizier-3 un Wassy apgabālā: visas pašvaldības;

Aingoulaincourt, Annonville, Bayard-Sur-Marne, Chamouilley, Chevillon, Cirfontaines-En-Ornois, Domblain, Echenay, Effincourt, Eurville-Bienville, Fays, Fontaines-Sur-Marne, Germay, Germisay, Gillaume, Lezeville, Magneux, Maizieres, Mertrud, Montreuil-Sur-Thonnance, Narcy, Noncourt-Sur-Le-Rongean, Nully, Osne-Le-Val, Pansey, Paroy-Sur-Saulx, Poissons, Rachecourt-Sur-Marne, Roches-Sur-Marne, Saily, Saint-Dizier, Saudron, Sommancourt, Thonnance-Les-Moulins, Tremilly, Troisfontaines-La-Ville un Valleret;

daļēji ietilpstoša pašvaldība: Epizon;

Mēzas [Meuse] departamentā (55):

Bar-le-duc rajonā: visas pašvaldības;

Ancemont, Aubreville, Baudremont, Belrain, Bonnet, Bouquemont, Bovee-Sur-Barboure, Boviolles, Brabant-En-Argonne, Brocourt-En-Argonne, Broussey-En-Blois, Chauvencourt, Chonville-Malaumont, Clermont-En-Argonne, Courcelles-En-Barrois, Courouvre, Cousances-Les-Triconville, Dagonville, Dombasle-En-Argonne, Dompcevin, Dugny-Sur-Meuse, Erneville-Aux-Bois, Fresnes-Au-Mont, Froidos, Futeau, Gimécourt, Grimaucourt-Pres-Sampigny, Heippes, Jouy-En-Argonne, Julvecourt, Koeur-La-Grande, Koeur-La-Petite, Lahaymeix, Landrecourt-Lempire, Lanouvelle-Au-Rupt, Lavalée, Le Claon, Le Neufour, Lemmes, Lerouville, Les Islettes, Les Paroches, Les Souhesmes-Rampon, Levoncourt, Lignieres-Sur-Aire, Longchamps-Sur-Aire, Marson-Sur-Barboure, Meligny-Le-Grand, Meligny-Le-Petit, Menil-Aux-Bois, Menil-La-Horgne, Naives-En-Blois, Nancois-Le-Grand, Neuville-En-Verduinois, Neuilly-En-Argonne, Nicey-Sur-Aire, Nixeville-Blercourt, Osches, Pierrefitte-Sur-Aire, Rambluzin-Et-Benoite-Vaux, Rarecourt, Recicourt, Recourt-Le-Creux, Reffroy, Rupt-Devant-Saint-Mihiel, Saint-André-En-Barrois, Saint-Aubin-Sur-Aire, Saint-Joire, Sampigny, Saulvaux, Sauvoy, Senoncourt-Les-Maujouy, Sivry-La-Perche, Souilly, Thillombois, Treveray, Vadelaincourt, Vadonville, Ville-Devant-Belrain, Villeroy-Sur-Meholle, Ville-Sur-Cousances, Villotte-Sur-Aire, Void-Vacon un Woimbe;

daļēji ietilpstošas pašvaldības: Bannoncourt, Belleray, Bisle, Boncourt-Sur-Meuse, Commercy, Dieue-Sur-Meuse, Euville, Han-Sur-Meuse, Maizey, Mecrin, Les Monthairons, Ourches-Sur-Meuse, Pagny-Sur-Meuse, Pont-Sur-Meuse, Saint-Mihiel, Sorcy-Saint-Martin, Tilly-Sur-Meuse, Troussey, Troyon, Verdun, Vignot un Villers-Sur-Meuse;

Sēnas un Marnas [Seine-et-Marne] (77), Odesēnas [Hauts-de-Seine] (92), Sensendēni [Seine-Saint-Denis] (93) un Valdemarnas [Val-de-Marne] (94) departamentos un Parīzes [Paris] pilsētā (75): visas pašvaldības;

Jonas [Yonne] departamentā (89):

Brannay, Champigny, Chaumont, Cheroy, Courtoin, Cuy, Dollot, Domats, Evry, Foucheres, Gisy-Les-Nobles, Jouy, La Belliole, Lixy, Michery, Montacher-Villegardin, Naily, Piffonds, Pont-Sur-Yonne, Saint-Agnan, Saint-Martin-Du-Tertre, Saint-Serotin, Saint-Valerien, Savigny-Sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villeblevin, Villebougis, Villemanche, Villenavotte, Villeneuve-La-Dondagre, Villeneuve-La-Guyard, Villeperrot, Villeroy, Villethierry un Vinneuf.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Bri [Brie] dabas reģionam, kas ir "Brie de Meaux" šūpulis un daļēji aptver Ildefrānsu [Ile-de-France] un Šampaņu [Champagne] starp Marnas un Sēnas ielejām, ir raksturīga piemērotība graudaugu audzēšanai un izvietojums, kas aptver daļu no Parīzes aglomerācijas.

Kaut arī "Brie de Meaux" ražošanas apgabals ar laiku izpletās ārpus Bri dabas reģiona robežas, tas tomēr ir saglabājis ģeogrāfisko vienotību. Tādējādi ACVN "Brie de Meaux" ģeogrāfiskais apgabals ir izvietojies Sēnas baseina augstecē un centrālajā daļā, iekļaujot šīs upes lielāko pieteku gultnes (Luā [Loing], Jona [Yonne], Oba [Aube], Marna [Marne] un to pietekas). Ģeogrāfiskā apgabala ainavu veido plašas plakankalnes. Tā kā augsnes apakškārta ir ūdensnecaurīdīga, ūdens tajā neiesūcas un ainavu šķērso daudzas ielejas.

Ar dzeltenzemi klātās plakankalnes ir auglīgas un piemērotas lauku audzēšanai. Mēreni dziļo ieleju nogāzes, kuras klāj māla slāņi, ir mazāk piemērotas graudaugu audzēšanai, un tajās izvietojušās pļavas, kas ir piemērotas ganībām, tāpat kā ieleju lejasdaļās.

Vēsturiski plakankalnēs tika audzētas graudaugu kultūras, bet lopkopība izvērās ielejās un kalnu nogāzēs, kur atrodas arī Mo [Meaux] pilsēta.

18. gadsimtā agronomi ieteica pagaidu pļavas (trīsgadīgās augu rotācijas ietvaros) nevis atstāt papuvē, bet audzēt tajās pākšaugus. Šāda prakse ne tikai labvēlīgi ietekmēja graudaugu ražošanu, bet ļāva saražot arī lielu daudzumu lopbarības, ko izmantoja dzīvnieku barošanai.

No tā laika daudzas Brī apgabala graudaugu saimniecības pievērsās vairāku kultūru audzēšanai reizē ar lopkopību. Tomēr Brī nekļuva par šauri specializētu lopkopības zemi, un Brī sistēmas īpatnība bija lopkopības integrēšana augu rotācijas praksē, saglabājot orientēšanos uz graudaugu ražošanu. Šīs pamatprodukcijas – graudaugu – salmi tika izmantoti govju pakaišiem.

Attīstoties spirta un cukura rūpniecībai, arī cukurbiešu ražošana kļuva par būtisku Brī vairākkultūru prakses sastāvdaļu. Blakusproduktus izbaroja mājlopiem, un to uzskatīja par labāko veidu, kā izmantot visu saimniecībā saražoto un to, ko nevarēja pārdot.

Tāpēc ganāmpulka barībā bijis augsts graudaugu blakusproduktu īpatsvars (salmi, sasmalcināti salmi un klijas), kā arī eļļas rauši un bietes.

Piena ražošanas pārpalikumu acīmredzamais galamērķis bija pārstrāde sierā un Brī apgabalā šajā jomā jau bija laba reputācija; turklāt noieta tirgus atrašanu sekmēja Parīzes tuvums.

Brī sieru izgatavoja tieši saimniecībās, un veidnes lielums atbilda saimniecībā pieejamā piena daudzumam. 19. gadsimta beigās tika labāk apgūta himozīna izmantošana, kas līdz tam bija lielākoties nejausa, un tehnoloģija iezīmējās specializācija: lielformāta “Brie de Meaux” ražoja, izmantojot sarecināšanu ar himozīnu, bet mazāka izmēra sierus – pievienojot pienskābes baktērijas.

Ražotāji izmantoja arī Emīla Diklo [*Emile Duclaux*] un Žorža Rožē [*Georges Roger*] darba augļus – 1897. gadā viņi pirmo reizi no Brie siera izolēja *Penicillium candidum* un izstrādāja Rožē metodi, ar kuru sierā iesēj identificētos fermentus.

Pateicoties Parīzes tuvumam un uzlabotajiem transporta apstākļiem, Brī apgabala piena produkcija daļēji tika realizēta pārtikas piena un svaigo produktu tirgū. Tādējādi, sākot no 19. gadsimta vidus, nogatavinātāji varēja izmantot arī uzlaboto ceļu tīklu un jaunuzbūvēto dzelzceļu, lai piegādātu savus produktus, kā arī iegādātos “svaigi sāļtos” sierus, kas nebija nogatavināti un tika ražoti Parīzes baseina austrumu daļā. Šādi viņi kompensēja produkcijas kritumu Sēnā un Marnā. Viņi tos nogatavināja un pārdeva kā “Brie de Meaux”.

Būtībā sarecināšana ar himozīnu ļauj iegūt viendabīgu recekli, ko ir iespējams transportēt, bet ar pienskābi iegūtais receklis “svaigi iesālītā” stāvoklī ir drupans un trausls. Siera ražošana attīstījās Marnā, Augšmarnā un Mēzā.

Mūsdienās šī bagātīgā zinātība tiek izmantota joprojām – pienam, kas ražots ģeogrāfiskajā apgabalā, ir samērā zems tauku saturs un tas ir bagāts ar olbaltumvielām, tādēļ labi piemērots pārstrādei sierā.

Ražošanas paņēmieni nav daudz mainījušies – tiek pievienota liela himozīna deva, lai receklis izveidotos ātri. Recekli sagriež šķēlēs un ar rokām ātri ievieto veidnē, izmantojot Brie lāpstīņu.

“Brie de Meaux” ir no govju svaigpiena izgatavots siers ar mīkstu masu un pelējuma klātu virsmu.

To izgatavo cilindriskās veidnēs ar diametru no 36 līdz 37 centimetriem, un tam ir pankūkas forma.

Pēc četrām nogatavināšanas nedēļām “Brie de Meaux” ir pienaina garša, un tas var būt nedaudz sāļš, ar nelielu rūgtuma piegaršu. No 4. līdz 6. nedēļai siers pakāpeniski nogatavinās virzienā no mizas uz centru, tā konsistence izmainās no drupanas uz elastīgu. Pakāpeniski attīstās siera aromāts. No 6. līdz 8. nedēļai tas nogatavinās līdz centram, un tā konsistence kļūst elastīga; tam izveidojas izsmalcināts krējuma, sviesta un lazdu riekstu aromāts.

Šajā pārsvarā uz graudaugiem orientētajā reģionā vairākkultūru audzēšanas saimniecībās ganāmpulku barošanai izmanto pākšaugus, bietes un dažādus uz vietas pieejamus produktus, kas iegūti no bietēm un graudaugiem. Šīs blakusproduktu barības devas nodrošina pienam salīdzinoši zemu tauku saturu, bet tas kļūst bagāts ar olbaltumvielām un tāpēc ir piemērots pārstrādei par sieru. Turklāt govju izmitināšana uz salmiem ļauj uzturēt mikrobu ekosistēmu, kas ietekmē svaigpiena dabisko floru. Būtībā, ja neskaita govju barošanas veidu, “Brie de Meaux” savu specifiku iegūst no tā, ka siera izgatavošanai tiek izmantots vienīgi svaigpiens, bet tam ir nepieciešama tehnoloģiskā kompetence, kuru ir apguvuši un saglabājuši ģeogrāfiskajā apgabalā ražotāji.

Sākotnēji šī kompetence veidojās saimniecībās, kurās izmantoja tādas ražošanas metodes, kas nebija darbietilpīgas vajadzīgo iekārtu un laika patēriņa ziņā, un tā jo īpaši izpaužas sarecināšanas posmā, lai iegūtu stingru recekli, kas ir piemērots siera izgatavošanai liela diametra veidnēs, siera sadalīšanas posmā, pielāgojot sadalīšanu šķēlēs recekļa īpašībām, un siera veidošanā, izmantojot veidņu aizpildīšanai *Brie* lāpstiņu. Šāda tipa recekļa notecināšana notiek dabiski, un nav vajadzības recekli smalki sagriezt – tas tiek sagriezts lielos gabalos vai sadalīts šķēlēs, bet pēc tam ar rokām tiek iepildīts veidnēs, izmantojot *Brie* lāpstiņu un veidojot plānas kārtas.

Visbeidzot, siera rūpīgā apstrāde, gan apkaisot to ar sausu sāli, gan visa nogatavināšanas procesa laikā, ļauj “*Brie de Meaux*” izpaust tam specifiskos aromātus.

#### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrieMeaux190320.pdf>

---