

## V

(Atzinumi)

## 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 315/03)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo grozījuma 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**

**“QUEIJOS DA BEIRA BAIXA (QUEIJO DE CASTELO BRANCO, QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA, QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA)”**

**ES Nr.: PDO-PT-0214-AM02 – 15.2.2018.**

**ACVN (X) AĢIN ( )**

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

Pieteikuma iesniedzēja grupa

Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco

Likumīgās intereses

Ražotāju grupai, kuru veido “Queijo da Beira Baixa” operatori (ražotāji un pārstrādātāji), ir likumīgas intereses iesniegt šo grozījuma pieteikumu. Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco ir ražotāju grupa, kas bija atbildīga par sākotnējo reģistrācijas pieteikumu.

Grupas nosaukums	Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco
Grupas veids	Vairākas personas
Dalībnieki	Ražotājs(-i), pārstrādātājs(-i)
Adrese	Parque Industrial, Lote 5 6060-182 Idanha-a-Nova
Valsts	Portugāle
Tālr.:	+351 277200235
E-pasts:	queijosbeirabaixa@gmail.com

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

## 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Portugāle

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

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits

## 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. Produkta nosaukums

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts un tiek publicēts pirmo reizi.

Nosaukumu "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" groza un aizstāj ar nosaukumu "Queijo da Beira Baixa".

Pieteikumā minēto grozījumu mērķis ir saskaņot reģistrēto nosaukumu "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" ar specifikāciju, kurā minēts viens noteikts siera "Beira Baixa" ražošanas reģions, kuram raksturīgi vēsturiski, reputācijas, konkrēti augsnes un klimatiskie faktori, kā arī cilvēkfaktori, un trīs sieru veidi, kuri atšķiras pēc to īpašībām un ir cieši saistīti ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu: Lejasbeiru (*Beira Baixa*).

Tomēr "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)" 1996. gada reģistrācijas pieteikumā ir minēti trīs siera veidi, un šīs norādes specifikācijās, kas bija pamats sākotnējai reģistrācijai, tika izmantotas atsevišķi, jo īpaši 1988. gada 25. maija Normatīvajā dekrētā Nr. 22/88, ar ko izveido noteiktu Lejasbeiras reģionu un paredz metodes "Queijo de Castelo Branco", "Queijo Amarelo da Beira Baixa" un "Queijo Picante da Beira Baixa" iegūšanai.

Tādēļ, ņemot vērā, ka "Queijo de Castelo Branco", "Queijo Amarelo da Beira Baixa" un "Queijo Picante da Beira Baixa" ir siera veidi no Lejasbeiras reģiona, nosaukumu "Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) PDO" maina uz nosaukumu "Queijo da Beira Baixa PDO".

### 5.2. Produkta apraksts

1. Lai gan tas nav minēts sākotnējā specifikācijā, tiek noteikts, ka var izmantot tikai *Merino* šķirnes aitu vai citu attiecīgajam reģionam labi pielāgotu šķirņu aitu vai *Charnequeiro* šķirnes kazu vai citu attiecīgajam reģionam labi pielāgotu šķirņu kazu svaigpienu, jo šis faktors ir izšķirošais attiecībā uz produkta īpašībām atbilstoši produkta un saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu aprakstam.

"ACVN "Queijo da Beira Baixa" ir nosaukums, kas piešķirts siera veidiem "Amarelo", "Castelo Branco" un "Picante".

Siera veidu "Castelo Branco" iegūst, lēni notecinot recekli pēc tāda svaigpiena koagulācijas, kas iegūts vienīgi no *Merino* šķirnes aitām vai citām attiecīgajam reģionam pielāgotas šķirnes aitām, ar lapu artišoka (*Cynara cardunculus* L.) preparātu.

Siera veidus "Amarelo" un "Picante" iegūst, lēni notecinot svaigpiena recekli pēc *Merino* šķirnes vai citu šķirņu aitu vai *Charnequeiro* šķirnes kazu vai citu attiecīgajam reģionam pielāgotu šķirņu kazu tīra svaigpiena vai piena maisījuma koagulācijas ar dzīvnieku izcelsmes himozīnu.

2. Lai gan tas nav minēts sākotnējā specifikācijā, tālāk minēto grozījumu mērķis ir nodrošināt atbilstību jaunām tirgus vajadzībām, nemainot produkta raksturīgās īpašības, kas to padara unikālu. Šie grozījumi arī ir pamatoti, ņemot vērā patērētāju ieradumu izmaiņas, jo īpaši attiecībā uz neliela izmēra sieriem, kuri ir ilgstošāk uzglabājami un saglabājami. Tādēļ veikti turpmāk minētie grozījumi.

- a) Tiek iekļauts produkta "Queijo da Beira Baixa" veidu "Castelo Branco Velho" un "Queijo Amarelo Velho" apraksts, kas attiecas uz produktiem, kuru nogatavināšanas vai izturēšanas laiks pārsniedz 90 dienas. Šādos gadījumos veida norādei "Castelo Branco" un "Amarelo" pievieno apzīmējumu "Velho".

Pievieno šādu rindkopu:

"Ja nogatavināšanas periods pārsniedz 90 dienas, veida norādei "Amarelo" un "Castelo Branco" pievieno apzīmējumu "Velho"."

- b) Ir ieviesta iespēja tirgot produktu "Queijo da Beira Barra" sagrieztā veidā, jo tādējādi patērētāji var iegādāties mazākas porcijas, kas ir piemērotākas to vēlmēm un vajadzībām.

Pievieno šādu rindkopu:

"Queijo da Beira Baixa" piedāvā tirdzniecībā rituļos vai sagrieztu porcijās."

- c) Produktiem "Castelo Branco (Velho)" un "Amarelo (Velho)", kuru minimālais nogatavināšanas vai izturēšanas periods ir 90 dienas, ir noteikti divi noformēšanas veidi. Siera mizas pārklāšanai izmanto paprikas masu un neapstrādātu olīveļļu, kas piešķir tai oranžu vai sarkanu krāsu. To veic, iegremdējot sieru neapstrādātas olīveļļas tvertnēs.

Pievieno šādu rindkopu:

"Produkta "Queijo da Beira Baixa" veidus "Amarelo (Velho)" un "Castelo Branco (Velho)" var arī piedāvāt tirdzniecībā iegremdētus olīveļļas tvertnēs vai pārklātus ar paprikas masu un neapstrādātu olīveļļu."

Sieru veida "Velho" (izturēts), kā arī minēto noformēšanas veidu iekļaušana ir pamatota, ņemot vērā arvien lielāku patērētāju pieprasījumu pēc jaunām garšām un līdz ar to nepieciešamību ražotājiem īstenot patērētāju vēlmes attiecībā uz produktu lielāku klāstu. Šie paņēmieni attiecīgajā reģionā ir izmantoti jau ilgu laiku, lai palielinātu siera uzglabāšanas laiku. Abos gadījumos tiek saglabāta siera pamatgarša, jo raksturīgās īpašības nosaka izmantotā piena veids un ražošanas metodes, kas būtībā paliek nemainīgas.

### 5.3. Ģeogrāfiskais apgabals

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals tagad:

- sākotnējā reģistrācijas pieteikumā minētās konselas un fregesijas, kuras 1988. gada 28. maija Normatīvajā dekrētā Nr. 22/88 ir noteiktas kā "norobežotais apgabals produktam "Queijos da Beira Baixa"" un kurām papildus noteikti šādi apgabali:
- *Mação* konsela,
- pievienotās *Coutada*, *Canhoso* un *Sarzedo* fregesijas *Covilhã* konselā.

*Mação* konsela ir pievienota tādēļ, ka, neraugoties uz tās atrašanās vietu Lejasbeiras reģiona robežās, tā kļūdaini netika iekļauta norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā sākotnējās reģistrācijas brīdī.

*Coutada*, *Canhoso* un *Sarzedo* fregesijas ir pievienotas administratīvās reorganizācijas rezultātā, kas neietekmē attiecīgo ģeogrāfisko apgabalu pašu par sevi (2013. gada 28. janvāra Likums Nr. 11-A/2013, ar kuru tiek izpildīts fregesiju teritorijas administratīvās reorganizācijas pienākums saskaņā ar 2012. gada 30. maija Likumu Nr. 22/2012, ar ko apstiprina administratīvās reorganizācijas tiesisko regulējumu un nosaka teritoriālo jurisdikciju fregesijām, kuras tiek izveidotas apvienošanas rezultātā).

#### 5.4. Ražošanas metode

1. Lai gan tas iepriekš nebija norādīts sākotnējā specifikācijā, ir sniegts paskaidrojums par siera veidu "Velho" variantiem.

Pievieno šādu rindkopu:

"Siera veidus "Velho" var arī piedāvāt tirdzniecībā iegremdētus olīveļļas tvertnēs vai pārklātus ar paprikas masu un neapstrādātu olīveļļu. Šos sierus gatavo, attiecīgi pārklājot mizu un visu nogatavinātā siera virsu ar paprikas masu un olīveļļu (šīs divas sastāvdaļas sajauc) un iegremdējot sieru neapstrādātā olīveļļā."

2. Lai gan tas nav norādīts sākotnējā specifikācijā, ņemot vērā, ka savvaļas veģetācija ne vienmēr ir pietiekama ganāmpulku vajadzību nodrošināšanai, tagad būs iespējams izmantot papildbarību, piemēram, salmus un sienu, ko aitu un kazu audzētāji sagatavojuši noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā no rudenī vai ziemā sētiem lopbarības augiem (auzas, vīķi, rudzi, dzeltenā lupiņa un citi jaukti lopbarības augi) un pavasarī sētiem lopbarības augiem (kukurūza, sorgo un citi jaukti lopbarības augi), kas audzēti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pievieno šādu rindkopu:

"Visai dzīvnieku barībai jābūt iegūtai attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tikai barības nepietiekamības gadījumā (ārkārtas klimatisko apstākļu, infekcijas slimību uzliesmojumu, toksisku vielu piesārņojuma vai ugunsgrēka dēļ) ir iespējams izmantot citos reģionos iegūtu barību ar nosacījumu, ka šis rādītājs nepārsniedz 50 % no saunas gadā. Šī barība ir tāda pati un ar tādu pašu sastāvu kā attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtā barība, lai produkta īpašības paliktu nemainīgas."

3. Sākotnējās specifikācijas II pielikuma formulējumu attiecībā uz piena iegūšanas un pieņemšanas nosacījumiem groza, iekļaujot paskaidrojumu par piena slaukšanas, savākšanas un transportēšanas nosacījumiem, kā arī informāciju par ražošanas posma darbībām, jo īpaši tādām, kas nosaka, ka produkts jāizgatavo saskaņā ar nodrošināto aprakstu.

Pievieno šādu rindkopu:

"Higiēnas nosacījumi tādu aitu un kazu slaukšanai, kuru pienu izmanto produkta "Queijo da Beira Baixa" ražošanai, ir šādi:

- a) dzīvnieki jāidentificē un jānodrošina, ka tie ir tīri un labā stāvoklī;
  - b) nav atļauts veikt darbības, kuras varētu apdraudēt piena kvalitāti;
  - c) pupi, tesmenis un tā tuvumā esošās ķermeņa daļas pirms slaukšanas ir tīri;
  - d) aitas, kurām ir redzami tesmeņa ievainojumi, jāslauc pēdējās vai jāslauc atsevišķi, un to piens uzskatāms par nederīgu;
  - e) par slaukšanu un piena apstrādi atbildīgajiem darbiniekiem jāizmanto atbilstošs slaukšanas tērps, kuram jābūt tīram;
  - f) slaucējiem jāmazgā rokas pirms slaukšanas sākuma un maksimāli jānodrošina, lai tās būtu tīras darba laikā;
  - g) pēc slaukšanas piens jāglabā piena telpā vai piemērotā vietā. Ja piens netiek savākts nākamo divu stundu laikā, tas jāatdzesē līdz temperatūrai, kas ir zemāka par 6 °C. Atdzesēta piena temperatūra transportēšanas laikā nedrīkst pārsniegt 10 °C;
  - h) atrodoties kūtī, kā arī transportēšanas un glabāšanas laikā piena tvertnēm jābūt slēgtām. Tām jābūt izgatavotām no gluda, viegli tīrāma un dezinficējama un korozijizturīga materiāla;
  - i) piens ir jāfiltrē, un filtrs jānomaina, pirms tas zaudē filtrēšanas spēju."
4. Tāpat, lai gan tas nav minēts sākotnējā specifikācijā, vērtību diapazons, kas jāievēro aitas un kazas piena sajaukšanas gadījumā, ir norādīts kā procentuālā vērtība no kopējā piena daudzuma, kas izmantots dažādu "Queijo da Beira Barra" veidu izgatavošanai.

Pievieno šādu informāciju:

“Queijo da Beira Baixa”	Aitas piens	Kazas piens
Veids “Castelo Branco”	100 %	0 %
Veids “Amarelo”	50–100 %	0–50 %
Veids “Picante”	0–100 %	0–100 %

5. Lai gan tas nav norādīts sākotnējā specifikācijā, tālāk minētie grozījumi ir nepieciešami, lai precizētu un sniegtu informāciju par ražošanas posma darbībām, t. i., izšķirošām darbībām, kuras ļauj iegūt produktu ar vēlamajām īpašībām: piena pārstrādi (karsēšanu un koagulāciju – recekļa maisīšanu), sūkalu notecināšanu (presēšanu), nogatavināšanas un izturēšanas apstākļiem (apvēršanu un mazgāšanu), lai nodrošinātu, ka produkts vienmēr tiek izgatavots tādos pašos apstākļos un ka tam ir tādas pašas īpašības.

Tādēļ:

- piens jāpārstrādā tūlīt pēc slaukšanas. Ja tas nav iespējams, ir paredzēta prasība par glabāšanu temperatūrā, kas nepārsniedz 6 °C, ierobežotu laikposmu.

Pievieno šādu rindkopu:

“Aitas vai kazas svaigpienu atsevišķi vai to maisījumu atkarībā no ražotā siera veida (“Castelo Branco”, “Amarelo” vai “Picante”) pārstrādā tūlīt pēc slaukšanas. Ja tas nav iespējams, tas jāglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 6 °C.”

- Minētajiem trīs sieru veidiem – informācija par izmantoto koagulanta veidu un optimālo temperatūras vērtību diapazonu, kas pienam jāsasniedz (koagulācijas temperatūra) pirms koagulanta pievienošanas, norādot grafiku attiecīgajai darbībai.
- Tiek ieviesta iespēja kā koagulantu izmantot dzīvnieku himozīnu vai lapu artišoka preparātu, nevis tikai lapu artišoka uzlējumu. Šis grozījums ir saistīts ar jaunu tehnoloģiju, kuru var izmantot ražošanas procesā un kura neietekmē produkta galīgās īpašības.

Pievieno šādu informāciju:

“Queijo da Beira Baixa”	Koagulants	Koagulācijas temperatūra	Koagulācijas laiks
Veids “Castelo Branco”	Lapu artišoka preparāts	28–36 °C	40–90 min
Veids “Amarelo”	Dzīvnieku himozīns	27–36 °C	30–60 min
Veids “Picante”	Dzīvnieku himozīns	27–36 °C	30–60 min”

- Minētajiem trīs sieru veidiem ir noteikts recekļa apstrādes veids, jo īpaši, kā tas tiek sadalīts un ievietots veidnēs, minot metodes, ko izmanto veidņu atvēršanai un presēšanai, līdz tiek notecinātas sūkalas, turpinot apstrādāt recekli, līdz tiek iegūta nepieciešamā konsistence.
- Attiecībā uz siera veidu “Castelo Branco” ir sniegta norāde par turpmāku smalcināšanu, līdz tiek sasniegts rīsu graudiem līdzīgs granulometriskais sastāvs, turpinot apstrādāt recekli, līdz tiek iegūta nepieciešamā konsistence.

Tiek iekļautas šādas rindkopas:

“Siera “Queijo da Beira Baixa” veids “Castelo Branco”

Sākotnējo sadalīšanu veic tūlīt pēc koagulācijas beigām, t. i., kad recekļi sāk atdalīties no tvertnes sienām, kurā tas tiek glabāts. Pēc tam recekli uz neilgu laiku atstāj, ļaujot tam uzpeldēt sūkalu virspusē, kuras tiek notecinātas. Pēc tam turpinās recekļa smalcināšana, līdz tiek sasniegts aptuveni rīsu graudu lielums. Recekli pārvieto atvērtās veidnēs, kurām ir iestatīts maksimālais diametrs vai forma, un pēc tam veic pārstrādi, līdz ir pilnībā notecinātas sūkalas, ko īsteno ar dažādu presēšanas darbību palīdzību.”

un

“Siera “Queijo da Beira Baixa” veids “Amarelo” un “Picante”

Receklis tiek sadalīts, izmantojot siera griezni, un pakāpeniski pārvietots dažādās atvērtās veidnēs, kurām ir iestatīts maksimālais diametrs vai forma. Pēc tam tiek notecinātas sūkalas, atkārtoti saspiežot vai savēlot ciešāk veidnes. Katra izstrādājuma gatavošanas process uzskatāms par pabeigtu, kad masa iegūst sieram raksturīgo konsistenci.”

- Ir sniegts paskaidrojums par sāļšanas apstākļiem un izmantotajiem paņēmieniem atkarībā no nepieciešamā siera veida.

Tiek iekļautas šādas rindkopas:

“Siera “Queijo da Beira Baixa” veidam “Castelo Branco” un “Amarelo” sāļšanu var veikt šādi:

- tradicionālā veidā, pārklājot ar sāli siera virsu pēc tā sagatavošanas, – šādā gadījumā sāls daudzumu aprēķina empīriski, pamatojoties uz siera ražotāja zināšanām,
- iemaisot sāli tieši receklī vai pienā saskaņā ar kalnu ganu tradicionālo metodi,
- iegremdējot sieru sāļjumā uz laiku, kas atkarīgs no izmantotā sāls satura un sieru lieluma.”

un

““Queijo da Beira Baixa” veida “Picante” sierus var sāļt vienu reizi, pārklājot ar sāli sieru virsu vai iegremdējot tos sāļjumā, vai pakāpeniski, pirmo reizi apstrādājot siera augšpusi tūlīt pēc pārstrādes un otro reizi – siera pretējo pusi, kā arī vertikālās malas pēc vairākām stundām; ir iespējama arī turpmāka apstrāde, izmantojot sāli.”

- Ir sniegts paskaidrojums par siera “Queijo da Beira Baixa” veida “Castelo Branco Velho” un “Amarelo Velho” nogatavināšanas vai izturēšanas apstākļiem, jo šie siera veidi nebija iekļauti sākotnējā specifikācijā.

Tiek iekļautas šādas rindkopas:

“Siera “Queijo da Beira Baixa” veida “Amarelo” un “Castelo Branco” minimālais nogatavināšanas laiks ir 40 dienas, savukārt “Queijo da Beira Baixa” veida “Amarelo Velho” un “Castelo Branco Velho” – 90 dienas.”

un

“Veida “Castelo Branco” un “Amarelo” nogatavināšanu var veikt:

- tradicionālā veidā – šādā gadījumā to veic sierotavas daļā, kur sierus atstāj izžūt un tie tiek notecināti un nogatavināti dabiskos mitruma, atmosfēras un temperatūras apstākļos,
- kontrolētos apstākļos, kuri simulē nogatavināšanai optimālus vides apstākļus, saskaņā ar tabulā minētajām vērtībām:

“Queijo da Beira Baixa”	Temperatūra (°C)	Relatīvais mitrums (%)
Veids “Castelo Branco”	8–14	74–90
Veids “Amarelo”	8–14	74–98”

- Ņemot vērā, ka vietējā līmenī tiek izmantoti attiecīgie paņēmieni, siera “Queijo da Beira Baixa” veida “Picante” gadījumā ir sniegts apraksts attiecībā uz nogatavināšanas procesa īstenošanas iespēju, izmantojot senus nogatavināšanas un izturēšanas paņēmienus dabiskos nogatavināšanas apstākļos, izmantojot rudzu salmu kārtas, neraugoties uz to, ka tas nebija paredzēts sākotnējā specifikācijā. Tagad arī būs iespējams šo siera veidu nogatavināt, izmantojot atšķirīgu nogatavināšanas paņēmieni dabiskos nogatavināšanas apstākļos, veicot sauso sāļšanu pēc presēšanas posma, tādējādi nodrošinot tādas gatavā izstrādājuma organoleptiskās īpašības kā aromātu un garšu.

Tiek iekļautas šādas rindkopas:

“Sieru “Queijo Picante” var nogatavināt divos dažādos veidos, kurus abus īsteno dabiskos vides apstākļos (sk. aprakstu tālāk).

Pēc sāļšanas beigām sierus pārvieto uz īpašu sierotavas daļu "curadouro", kur tiek veikta nogatavināšana. Šis posms ilgst, līdz sieri ir pietiekami izžuvuši un iegūst noteiktu konsistenci. Pēc tam tos novieto dažādu sieru kārtās (šādu izkārtojumu dēvē par "Castelo" jeb "pili") un pārklāj ar sāli. Sieri tiek atstāti šādā izkārtojumā uz 2–3 nedēļām atbilstoši sūkalu notecināšanas pakāpei, izmantotajam sāls daudzumam un mitruma apstākļiem telpās, līdz to konsistence kļūst stingrāka.

Pēc minētā perioda sierus pārvieto uz noliktavu un novieto uz rudzu salmu kārtas uz sāna, t. i., rindā, citu citam blakus, savietojot ar virsmām un atbalstot citu pret citu. Dažreiz virs pirmās kārtas var būt otrā un trešā kārtā.

To var izdarīt arī šādi:

pēc presēšanas veic pirmo sauso sāļšanu. Sierus pēc tam pārvieto uz noliktavām, kur tos glabā istabas temperatūrā, un sākas nogatavināšanas process. Sierus novieto tvertnēs vienā kārtā, kur tie atrodas anaerobos apstākļos. Pēc tam veic otro sauso sāļšanu un sierus novieto divās kārtās. Aptuveni pēc vienas nedēļas sierus saliek kaudzē. Pēc šīs darbības sierus regulāri apvērš un nepieciešamības gadījumā mazgā."

- Lai gan tas nav minēts sākotnējā specifikācijā, pieļaujamās temperatūras vērtību diapazons siera "Queijo da Beira Baixa" veida "Castelo Branco", "Castelo Branco Velho", "Amarelo" un "Amarelo Velho" ilgstošai uzglabāšanai vai saldēšanai ir noteikts no  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  līdz  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
- Produkta specifikācijai tiek pievienots šāds teksts: "Queijo da Beira Baixa" veidu "Amarelo" un "Castelo Branco" sierus var glabāt sasaldētā stāvoklī temperatūrā no  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  līdz  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  ilgāku laikposmu.
- 6. Sākotnējā specifikācijā minētā atsaucē uz ražotāju un operatoru grupām un sākotnējā dokumentā minētajiem pārkāpumiem un naudas sodiem ir svītrotas, jo tie neietilpst produkta specifikācijā.
- 7. Dažas sākotnējās specifikācijas rindkopas arī ir svītrotas, jo tās attiecas uz noteikumiem, kurus piemēro siera ražošanai kopumā un kuri ir paredzēti vispārīgajos tiesību aktos.

#### 5.5. Saikne

Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 (2012. gada 21. novembris) par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 7. panta 1. punkta f) apakšpunkta i) punktu ir norādīta informācija par saikni starp produkta kvalitāti vai īpašībām un ģeogrāfisko vidi, kas minēta attiecīgās regulas 5. panta 1. punktā.

#### 5.6. Marķējums

Atsauces uz zīmogu un vispārīga marķējuma veidiem sākotnējā specifikācijā ir svītrotas un aizstātas ar pienākumu uz etiķetes norādīt tekstu "Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida" vai "Queijo da Beira Baixa DOP", kā arī siera veida norādi: "Amarelo", "Castelo Branco" vai "Picante" atbilstoši produkta aprakstam.

Lai gan tas nav minēts sākotnējā specifikācijā, siera veidu "Castelo Branco" un "Amarelo" norādei var pievienot apzīmējumu "Velho" atbilstoši produkta aprakstam.

Grozījumu mērķis ir saskaņot grozīto nosaukumu ar produkta aprakstu.

### VIENOTS DOKUMENTS

### "QUEIJO DA BEIRA BAIXA"

ES Nr.: PDO-PT-0214-AM02 – 15.2.2018.

### ACVN (X) AĢIN ( )

#### 1. Nosaukums vai nosaukumi

"Queijo da Beira Baixa"

#### 2. Pieteikuma iesniedzēja(-as) valsts(-is)

Portugāle

### 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

Nosaukums "Queijo da Beira Baixa" attiecas uz "Amarelo", "Castelo Branco" un "Picante" veida nogatavinātiem sieriem, ko ražo, koagulējot svaigpienu, kas iegūts no Merino šķirnes aitām vai citu attiecīgajam reģionam labi pielāgotu šķirņu aitām vai Charnequeiro šķirnes kazām vai citu attiecīgajam reģionam pielāgotu šķirņu kazām. Var izmantot vienas šķirnes pienu vai to maisījumu dažādās proporcijās.

Siera "Queijo da Beira Baixa" veida "Amarelo" un "Castelo Branco" minimālais nogatavināšanas laiks ir 40 dienas. Siera "Queijo da Beira Baixa" veida "Picante" minimālais nogatavināšanas laiks ir 120 dienas. "Ja nogatavināšanas periods pārsniedz 90 dienas, veida norādei "Amarelo" un "Castelo Branco" pievieno apzīmējumu "Velho".

Galvenās īpašības ir minētas tālāk.

"Queijo da Beira Baixa"	Augstums (cm)	Svars (kg)	Diametrs (cm)
Veids "Amarelo"	3–5	0,6–1	12–16
	3–4 (*)	0,2–0,5 (*)	7–10 (*)
Veids "Amarelo Velho"	3–5	0,4–0,9	12–16
Veids "Castelo Branco"	5–8	0,8–1,3	12–16
	4–6 (*)	0,35–0,55 (*)	8–10 (*)
Veids "Castelo Branco Velho"	5–8	0,4–1,1	12–16
Veids "Picante"	3–5	0,4–1	10–15

(\*) Veidam "Amarelo" un "Castelo Branco" ir atļauti divi lieluma diapazoni.

"Queijo da Beira Baixa"	Forma	Miza
Veids "Amarelo"	Zems (plakans) regulāras formas cilindrs ar nedaudz izliektiem sāniem un vāji izteiktām malām	Puscietā konsistence, stingra un cieta, tomēr smalka. Dzeltenā vai tumši dzeltenā krāsā
Veids "Amarelo Velho"	Zems (plakans) regulāras formas cilindrs ar izliektiem sāniem un vāji izteiktām malām. Augšpuse parasti ir ieliekta	Plastiska līdz cieta konsistence, bez īpašām iezīmēm, samērā līdzena vai rievota, labi veidota, salīdzinoši viendabīga. Tai ir oranža vai iesarkana krāsa
Veids "Castelo Branco"	Zems regulāras formas cilindrs (ritulis), sānos un virspusē nedaudz izliekts, bez skaidri izteiktām malām	Sākotnēji plastiska konsistence, kas kļūst cietāka, labi veidota un vizuāli gluda Salmu dzeltenā līdz tumši dzeltenā krāsā
Veids "Castelo Branco Velho"	Zems (plakans) regulāras formas cilindrs ar izliektiem sāniem un vāji izteiktām, izliektām malām. Augšpuse parasti ir ieliekta	Salīdzinoši plastiska līdz cieta konsistence, bez īpašām iezīmēm, samērā līdzena vai rievota, labi veidota, salīdzinoši viendabīga. Tumši dzeltenā līdz brūngani oranžā vai sarkanā krāsā
Veids "Picante"	Zems (plakans) regulāras formas cilindrs ar taisniem sāniem un gludām izteiktām malām	Bez mizas



"Queijo da Beira Baixa"	Siera masa			
	Konsistence	Izskats	Krāsa	Smarža un garša
Veids "Amarelo"	Puscieta vai pusmīksta siera masa, blīva, vidēji sviestaina	Elļaina, ar dažiem neregulāriem caurumiem	Nedaudz dzeltenīga un vienmērīga	Izteikta, tīra garša, nedaudz skāba
Veids "Amarelo Velho"	Cieta līdz ļoti cieta, blīva, nedaudz drupana un sausa	Elļaina, blīva un ar dažiem neregulāriem caurumiem	No tumši dzeltenīgas līdz oranžai; virzienā no malām uz vidu krāsa kļūst tumšāka	Izteikta, paliekoša un tīra garša; izteiksmīga un nedaudz pikanta un sāļa
Veids "Castelo Branco"	Puscieta vai pusmīksta, blīva; uzsitot skānīga, nedaudz atgādinot bungu skāņējumu	Elļaina, ar dažiem nelieliem caurumiem	Viscaur baltā līdz dzeltenīgā krāsā	Izteikts aromāts un garša; garša var būt nedaudz pikanta, ja nogatavināta ilgu laiku
Veids "Castelo Branco Velho"	Cieta līdz ļoti cieta, blīva, nedaudz drupana un sausa	Elļaina, blīva vai ar dažiem caurumiem	No dzeltenīgas līdz oranžai; virzienā no malām uz vidu krāsa kļūst tumšāka	Izteikta, paliekoša un tīra garša; vidēji izteiksmīga līdz izteiksmīga, nedaudz pikanta un sāļa
Veids "Picante"	Cieta vai puscieta konsistence	Bez caurumiem vai ar nelieliem un neregulāriem caurumiem	Pelēkbalta līdz pelēcīga	Ļoti aktīva un raksturīga, bez garšas, izņemot izteiktu pikantumu

"Queijo da Beira Baixa"	Mitrums (%) (*)	Tauki (%) (**)
Veids "Amarelo"	54–69	45–60
Veids "Amarelo Velho"	49–56	45–60
Veids "Castelo Branco"	54–69	45–60
Veids "Castelo Branco Velho"	49–56	45–60
Veids "Picante"	49–63	35–60

(\*) Attiecas uz beztauku sieru.

(\*\*) Attiecas uz sausnu.

"Queijo da Beira Baixa" piedāvā tirdzniecībā rituļos vai sagrieztu porcijās.

Produkta "Queijo da Beira Baixa" veidu "Amarelo Velho" un "Castelo Branco Velho" var arī piedāvāt tirdzniecībā iegremdētus olīveļļas tvertnēs vai pārklātus ar paprikas masu un olīveļļu.

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

Aitas un kazas barību galvenokārt uzņem, ganoties dabiskās ganībās Lejasbeiras reģionā, kurās atrodamas šādas zālaugu šķirnes: *Vulpia*, *Periballia*, *Stellatum Lolium* spp, *Trifolium* spp, *Ornithopus*, *Agrostis* un *Poa*, kas aug visā reģionā atkarībā no augsnes sastāva. Mazāk auglīgos reģionos ganības ielabo, sējot lopbarības augu šķirnes, piemēram, pazemes āboliņu (*Trifolium subterraneum*) un ragaino vanagnadziņu (*Ornithopus cumpressus*), un citas lopbarības kultūras, ko izmanto siena ražošanai, kā arī tās izmanto rugāju noganišanai.

Barības nopietnas nepietiekamības gadījumā lopbarību papildina ar sagatavotu barību (sienu un salmiem) no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala, kā arī izmanto graudaugu kultūras un lopbarības kultūras tiešai ganīšanai vai rugāju nogaišanai, un tās tiek audzētas, ar vai bez auzām rudenī un ziemā sējot vīķus (*Vicia sativa*), rudzus (*Secale cereale*), dzelteno lupīnu (*Lupinus luteus*) un citas lopbarības kultūras, kā arī apūdeņotos zemesgabalos vai svaigos neapūdeņotos zemesgabalos, un pavasarī sējot kukurūzu (*Zea mays*) un lopbarības sorgo (*Sorghum vulgare*) un citas attiecīgajā reģionā raksturīgās lopbarības kultūras, kuru pamatā ir pākšaugi un graudaugi.

Visai dzīvnieku barībai jābūt iegūtai attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tikai barības nepietiekamības gadījumā (ārkārtas klimatisko apstākļu, infekcijas slimību uzliesmojumu, toksisku vielu piesārņojuma vai ugunsgrēka dēļ) ir iespējams izmantot citos reģionos iegūtu barību ar nosacījumu, ka šis rādītājs nepārsniedz 50 % no sausas gadā. Šai barībai jābūt tādi pašai un ar tādu pašu sastāvu kā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtajai barībai, lai produkta īpašības nemainītos.

Siera "Queijo da Beira Baixa" ražošanai var izmantot tikai svaigpienu, kas iegūts no noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzētu un barotu aitu un kazu ganāmpulkiem.

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

Piena un siera "Queijo da Beira Baixa" ražošana, tostarp izturēšana un nogatavināšana, jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

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

Atkarībā no siera veida uz iepakojuma jābūt šādi norādei: "Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida" vai "Queijo da Beira Baixa PDO", kā arī siera veida norādei: "Amarelo", "Castelo Branco" vai "Picante".

Veidu "Amarelo", "Castelo Branco" vai "Picante" norādei var pievienot apzīmējumu "Velho".

### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfisko ražošanas apgabalu veido visas fregesijas *Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros* un *Mação* konselā un *Covilhã* konsela fregesijas: *Aldeia de São Francisco, União das Freguesias de Barco e Coutada, Boidobra, União das freguesias de Casegas e Orondo, União das freguesias de Covilhã e Canhoso, Dominguiso, Ferro, Orjais, Peraboa, União das freguesias de Peso e Vales do Rio, São Jorge da Beira, Sobral de São Miguel, União de freguesias de Teixoso e Sarzedo, Tortosendo* un *União das freguesias de Vale Formoso e Aldeia do Souto*.

### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ar nosaukumu "Queijo da Beira Barra" apzīmētā siera kvalitāte tiek nodrošināta, pateicoties dabas un cilvēciskajiem faktoriem noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Dažādu autoru darbi apliecina, ka jau kopš seniem laikiem klimatiskie faktori, augstums virs jūras līmeņa un augsnes tips attiecīgajā reģionā ir ietekmējuši dominējošo augu segu, kas savukārt ietekmējuši piena īpašības, kas iegūts no dzīvniekiem, kuri tos patērē, un kas ir noteicošais faktors, kas ietekmē siera īpašības, kura ražošanai piens izmantots kā izejviela.

Siera ražošanas un ganību izmantošanas vēsture Lejasbeiras reģionā ir cieši saistīta ar ganāmpulku migrāciju no vasaras uz ziemas ganībām. Kā norādīts *O. Ribeiro* darbā (1941), šī migrācijas plūsma sākas novembrī ar slaucamo govju ganāmpulka pārvietošanos, kas ir visjutīgākais attiecībā uz aukstumu un pārtikas trūkumu, uz citiem galamērķiem, piemēram, *Campinas da Idanha, Campo Albicastrense* un *Cova da Beira*.

*Antunes et. al.* darbā (1943) norādīts: "Portugālē, kur zināšanas par nozari tiek piedēvētas romiešiem, izcelsme meklējama iebrukuma no pussalas ieņemšanas laikā. Kad ražošanas process kļuva zināms, ir viegli iedomāties, ka tas strauji izplatījās uz *Montes Hermínios* reģionu – vienu no reģioniem ar lielāko aitu un kazu skaitu – un tur ieguva vietējās īpatnības, tomēr zināmā mērā saglabājot primitīvo tehnisko orientāciju, kura periodiskās migrācijas dēļ no ziemas uz vasaras ganībām dabiski izplatījās uz *Castelo Branco* reģioniem."

Ekstrēmie apstākļi, piemēram, nabadzīgās augsnes, skarbās ziemas un ļoti karstās vasaras, būtiski ietekmē augu izplatību reģionā, līdz ar to priekšroka tiek dota tradicionālām, samērā ekstensīvas ražošanas sistēmām, un no šādi audzētām aitām un kazām iegūtam pienam piemīt īpašības, kas, pateicoties vietējo iedzīvotāju veiktai pārstrādei, kurā viņi izmanto senču prasmes un zinātību, un jo īpaši tādēļ, ka tas ir svaigpiens, nodrošina ļoti atšķirīgu sieru, kas ir izturējis laika pārbaudi.

Siera "Queijo da Beira Baixa" izteikto aromātu un tā izteiksmīgo, tīro un samērā pikanto garšu, kas kļūst spēcīgāka un izteiktāka, izturot sieru, iegūst, pateicoties izmantotā vai dažādās proporcijās sajauktā tīrā svaigpiena īpašībām, un tie ir cieši saistīti ar saimniekošanas procesu attiecīgajā reģionā un dabisko un ielaboto ganību raksturīgo veģētāciju, kas ir būtiska daļa no noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzēto aitu un kazu barības.

Siera masas blīvā un viendabīgā konsistence, krāsa un nedaudz eļļainais izskats ar nelieliem un diezgan neregulāriem caurumiem ražošanas procesa rezultātā ir iegūti, pateicoties vietējo iedzīvotāju zinātībai, jo īpaši attiecībā uz piena temperatūras un recēšanas laika kontroli.

Tomēr zinātības nozīmīgums ir neapstrīdams neatkarīgi no paņēmieniem, kas izmantoti siera "Queijo da Beira Baixa" sāļšanai. Šī darbība tiek veikta tradicionālā veidā, un siera ražotāji attiecīgajā reģionā sāls daudzumu un sāļšanas laiku aprēķina empīriski.

Izturēšanas un nogatavināšanas apstākļu uzturēšana telpās, kurās ir kontrolēta vide, un nepieciešamā rūpība šajā procesā, jo īpaši attiecībā uz siera mazgāšanu, kuras biežums ir atkarīgs no mizas izskata (mizai vienmēr ir jābūt gludai un tīrai), ir darbības, kuru pamatā ir vietējās zināšanas un kuras ir izšķirošie faktori, kas nodrošina, ka iegūtā siera masai ir vēlamā konsistence, krāsa un izskats. Šis aspekts ir pat vēl svarīgs, kad izturēšana un nogatavināšana tiek veikta dabiskos apstākļos.

Gan ražošanas, gan uzglabāšanas paņēmieni, ko izmanto attiecībā uz "Queijo da Beira Baixa", ir nodoti no paaudzes paaudzē līdz pat mūsdienām.

1906. gadā *Prego* savā darbā "Manteigas e Queijos" ("Sviesti un sieri") Lejasbeiras reģionā ražotos sierus aprakstīja šādi: "Lejasbeiras reģionā, kas aptver *Fundão*, *Penamacor*, *Idanha-a-Velha* (.), tiek ražoti kazas un aitas piena maisījuma sieri, kuriem, tos patērējot noteiktos gados un noteiktos laikposmos, ir raksturīgs aromāts un smalka siera masa (.), taču tie ir ļoti izsmalcināti sieri, kuriem ir augsta vērtība pat visprasīgākajos tirgos (.)" – šis apgalvojums ir patiess arī mūsdienās.

#### **Atsauce uz specififikācijas publikāciju**

(regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/queijos/docs/CE\\_Queijo\\_Beira\\_Baixa\\_analise.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Queijo_Beira_Baixa_analise.pdf)

---