

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

(2023/C 288/05)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus 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

“Pecorino Crotonese”

ES Nr.: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese (Ar ACVN “Pecorino Crotonese” apzīmētā siera aizsardzības apvienība),
Via XXV Aprile, 62 – 88900 Crotona, Italia, tālr. +39 096222432, sertificētā e-pasta adrese (PEC): consorziodelpecori nocrotonese@consorzio-pec.it

Ar ACVN “Pecorino Crotonese” apzīmētā siera aizsardzības apvienību veido siera “Pecorino Crotonese” ražotāji. Tai ir tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu Lauksaimniecības, pārtikas un mezsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punkta nozīmē.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

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

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

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. 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. Grozījumi

Produkta apraksts

— Grozījums produkta specifikācijas 3. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā. Grozījums attiecas uz sieru izskatu, veidu, kādā tos šķiro pēc svara, un iespēju ražot sierus, kuru forma nav cilindriska.

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“Pecorino Crotonese” ir šādas īpašības:

forma: cilindriska ar plakanām pusēm, taisniem vai nedaudz izliektiem sāniem;

svars: no 0,5 kg līdz 5 kg; sieriem, kas nogatavināti ilgāk par sešiem mēnešiem, svars var būt līdz pat 10 kg;

izmērs: dažāds atkarībā no “Pecorino Crotonese” svara.

Sieram, kas sver 0,5–5 kg, sānu augstums ir no 6 līdz 15 cm, pušu diametrs — no 10 līdz 20 cm.

Sieram, kas sver vairāk nekā 5 kg, sānu augstums ir no 15 līdz 20 cm, bet pušu diametrs — no 20 līdz 30 cm.”

Jaunā redakcija ir šāda:

“Pecorino Crotonese” ir šādas īpašības:

forma: cilindriska ar plakanām vai nedaudz izliektām pusēm un taisniem vai nedaudz izliektiem sāniem;

svars:

svaigsiers:

maza izmēra ritulis sver no 0,5 līdz 1,2 kg;

vidēja izmēra ritulis sver no 1,3 līdz 3 kg;

pusciets un nogatavināts siers:

vidēja izmēra ritulis sver no 1,3 līdz 2,5 kg;

liela izmēra ritulis sver no 5 līdz 15 kg.

izmērs: dažāds atkarībā no “Pecorino Crotonese” svara.

Sieram, kas sver 0,5–3 kg, sānu augstums ir no 5 līdz 12 cm, pušu diametrs — no 10 līdz 18 cm.

Sieram, kas sver 5–15 kg, sānu augstums ir no 12 līdz 20 cm, pušu diametrs — no 18 līdz 30 cm.”

Ar pirmo grozījumu tiek pieļauta iespēja, ka arī siera puses var būt nedaudz izliektas. Šis grozījums ir vajadzīgs, jo pašreizējā redakcijā iekļautā definīcija varētu novest pie noteikuma burtiskas un līdz ar to šauras interpretācijas, un tas nozīmētu, ka sierus, kuri gatavoti no svaigpiena (nepasterizēta piena), nevarētu sertificēt kā “Pecorino Crotonese”, ja to forma būtu nedaudz izliekta.

Otrais grozījums attiecas uz sieru svaru. Ir pievienotas mazu, vidēju un lielu sieru definīcijas. Ierosinātie grozījumi atbilst vajadzībai aizsargāt tirgū laisto sieru klāsta kvalitāti.

Produkta specifikācijas pašreizējā redakcijā paredzētā iespēja ražot puscietus un nogatavinātus aitas piena sierus, kuru svars ir no 0,5 līdz 5,0 kg, nozīmēja to, ka sierotavas var nogatavināt saražotos mazos sierus (kuri sver no 0,5 līdz 0,75 kg). Pēdējos gados tirgū nonāca neliela procentuālā daļa mazu nogatavinātu sieru. Mazi sieri nav piemēroti nogatavināšanai. Faktiski, lai nodrošinātu tirgū laistā produkta kvalitāti, nogatavināšanai piemērotiem sieriem tradicionāli bija jāsver vismaz 1,3 kg.

Nogatavināšanas laikā maza izmēra sieri nesaglabā ar ACVN apzīmētā produkta organoleptiskās īpašības, proti, siera miza kļūst biezāka, tā krāsa iekšpusē kļūst tumšāka, un mitruma zuduma dēļ siers kļūst pārāk ciets.

Ierosinātais grozījums izslēdz iespēju laist tirgū puscietus un nogatavinātus sierus, kas sver mazāk nekā 1,3 kg, tādējādi nodrošinot atbilstību ar ACVN "Pecorino Crotonese" apzīmēto sieru tradicionālajam ražošanas veidam.

Attiecībā uz lielo izmēru ierosinātais grozījums ļauj svara augšējo robežu no 10,0 kg palielināt līdz 15,0 kg. Produkta specifikācijas spēkā esības laikā ir konstatēts, ka noteiktais lielo sieru svars ir pārāk mazs. Tā rezultātā radušās dažādas neatbilstības un pazeminājusies siera vērtība.

Iemesls tam ir tāds, ka sieri tiek veidoti ar rokām un sieram paredzētā masa nekad netiek svērta, izmantojot elektroniskos svarus. Faktiski lielie sieri tiek veidoti veidnēs, ko siera ražotāji piepilda, pamatojoties uz savu pieredzi. Tas nozīmē, ka nogatavināšanai paredzēto lielo sieru svars ir no 10 līdz 15 kg.

Iepriekš izklāstīto grozījumu mērķis ir arī padarīt patērētājiem piedāvāto aitas piena sieru klāstu viendabīgāku, tādējādi nodrošinot, ka produkts sava noformējuma dēļ ir vieglāk identificējams. Vispārīgi runājot, produkta specifikācijas spēkā esības gados gūtā pieredze ir atklājusi iepriekš minētās problēmas, kuras ar ierosinātajiem grozījumiem paredzēts atrisināt.

Attiecībā uz produkta "Pecorino Crotonese" ražošanu formā, kas nav cilindra forma, runa ir tikai par konkrēto kubiņos sagriezto un sarīvēto produktu, kuram pirms laišanas tirgū jābūt iepakotam. Mērķis ir arī ierobežot pārstrādes atkritumu daudzumu.

Ražošanas metode

Izejvielas

— Grozījums produkta specifikācijas 4. punktā un vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Pašreizējā redakcija ir šāda:

"Piens: svaigs aitas pilnpiens, kas iegūts vienīgi ar ACVN apzīmētā produkta apgabalā un kas termiski apstrādāts un pasterizēts atbilstoši tiesību aktiem.

Himozīns: pastveida himozīns.

Ir atļauts veidot dabīgu pienskābes baktēriju ierauga kultūras, kas atrodamas siera ražošanas procesā izmantotajā pienā, vai izmantot dabīgus, no sūkalām vai piena iegūtus ieraugus no šā ražošanas apgabala.

Sāls: (NaCl) akmeņsāls."

Jaunā redakcija ir šāda:

"Drīkst izmantot svaigu, karsētu, termiski apstrādātu vai pasterizētu aitas pilnpienu. Nav atļauta piedevu un konservantu izmantošana.

Himozīns: pastveida himozīns.

Ir atļauts veidot dabīgu pienskābes baktēriju ierauga kultūras, kas atrodamas siera ražošanas procesā izmantotajā pienā, vai izmantot dabīgus, no sūkalām vai piena iegūtus ieraugus no šā ražošanas apgabala.

Pasterizēto vai termiski apstrādāto pienu var inokulēt ar vietējām pienskābes kultūrām, bet drīkst izmantot tikai ierauga kultūras, kas uzskaitītas arhivētajā sarakstā, kuru uztur ACVN aizsardzības apvienība. Atlasīto ražošanas apgabala aitas piena pienskābes baktēriju saraksts ir pieejams Kalabrijas Lauksaimniecības attīstības reģionālajā aģentūrā (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura — A.R.S.A.C., Viale Trieste, 95, 87100 Cosenza). Aizsardzības apvienībai apstiprinot jaunus pētījumus, šis saraksts var tikt periodiski atjaunināts.

Sāls: (NaCl) akmeņsāls.”

Siera gatavošanā izmantotajam pienam arī turpmāk jābūt svaigam pilnpienam, kas ir termiski apstrādāts un pasterizēts. Ir piebilsts, ka “nav atļauta piedevu un konservantu izmantošana”, lai šai ziņā nebūtu nekādas interpretācijas iespējas. Attiecībā uz kultūru izmantošanu, ražojot sieru no pasterizēta un termiski apstrādāta piena, ir piebilsts, ka drīkst izmantot tikai tās kultūras, kas uzskaitītas arhivētajā sarakstā, kuru uztur aizsardzības apvienība. Minēto sarakstu aizsardzības apvienība izveidoja sadarbībā ar Bari Universitāti, un to uztur publiskā struktūra A.R.S. A.C., kura nodrošina, ka tas ir pieejams visiem ražotājiem, kuri reģistrēti kontroles struktūrā.

Dzīvnieku barība

— Grozījums produkta specifikācijas 4. punktā un vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“Gada pamata barības devu veido galvenokārt lopbarība, kuras izcelsme ir šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Dzīvnieki, kuru pienu izmanto, barojas galvenokārt ganībās ar zaļo lopbarību un sienu, kas izaudzēts ražošanas apgabalā; skābsienu dzīvniekiem neizēdina. Barību ir atļauts papildināt ar koncentrātiem, kuri nesatur ģenētiski modificētus organismus (ĢMO) un ir iegūti ārpus ģeogrāfiskā apgabala, jo īpaši ziemā, kad aitas nevar atrasties ganībās, un vasarā, kad ir mazs nokrišņu daudzums vai nokrišņu nav vispār un aitām ganībās trūkst barības. Papildbarības daudzums nedrīkst pārsniegt 40 % no kopējā barības daudzuma gadā. Dzīvniekus audzē daļēji brīvas turēšanas apstākļos; ganāmpulkiem ir ļauts brīvi ganīties un vakarā atgriezties kūtī, bet dzīvnieki tiek uzraudzīti, vakcinēti un vajadzības gadījumā ārstēti. Ganāmpulki ir ganībās no septembra līdz jūnijam.”

Jaunā redakcija ir šāda:

“Gada pamata barības devu veido galvenokārt lopbarība, kuras izcelsme ir šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Lauksaimniecības dzīvnieki barojas galvenokārt ganībās ar zaļo lopbarību un ar sienu, kas izaudzēts ražošanas apgabalā; skābsienu dzīvniekiem neizēdina.

Atļauts pievienot vienkāršus ĢMO nesaturošus koncentrātus, kas iegūti ārpus ģeogrāfiskā apgabala.

Papildbarības daudzums nedrīkst pārsniegt 40 % no kopējā barības daudzuma gadā. Dzīvniekus audzē daļēji brīvas turēšanas apstākļos; ganāmpulkiem ir ļauts brīvi ganīties un vakarā atgriezties kūtī, bet dzīvnieki tiek uzraudzīti, vakcinēti un vajadzības gadījumā ārstēti.”

Attiecībā uz ĢMO nesaturošu koncentrātu izmantošanu dzīvnieku barošanā ir svītroti vārdi “jo īpaši ziemā, kad aitas nevar atrasties ganībās”. Grozījums neietekmē šīs prasības efektivitāti, jo spēkā esošajā produkta specifikācijas redakcijā bija noteikts, ka dzīvnieku barību ar koncentrātiem var papildināt tad, ja ganībās barības trūkst; šā grozījuma vienīgais mērķis ir izslēgt subjektīvas interpretācijas.

Otrais grozījums attiecas uz periodu, kurā aitas atrodas ganībās (pašreizējā produkta specifikācijas redakcija paredz, ka tas notiek no septembra līdz jūnijam). Tika nolemts svītrot norādīto aitu ganīšanas periodu, jo pēdējos gados klimata pārmaiņu dēļ nav neparasti tas, ka apstākļi jūlijā un augustā nav piemēroti, lai dzīvnieki atrastos ganībās.

Marķējums

— Grozījums produkta specifikācijas 8. punktā un vienotā dokumenta 3.6. punktā.

Pašreizējā redakcija ir šāda:

“Ar ACVN “Pecorino Crotonese” apzīmēto sieru tirdzniecībā piedāvā veselu un tādās porcijās, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem.”

Jaunā redakcija ir šāda:

“Ar ACVN “Pecorino Crotonese” apzīmēto sieru, kura svars ir no 1 līdz 15 kg, tirgo veselu vai porcijās, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem. Ar ACVN “Pecorino Crotonese” apzīmēto sieru, kas sver mazāk nekā 1 kg, tirgo veselu.”

Šis grozījums attiecībā uz produkta svaru tika pieņemts, lai precizētu, ka porcijās drīkst tirgot tikai tādus sierus, kuru svars pārsniedz 1 kg. Šā grozījuma mērķis ir nodrošināt augstus produkta noformējuma standartus.

Mazie sieri nav piemēroti sadalīšanai ķīļveida gabalos. Piemēram, 0,5 kg smagu siera galvu dalot divās 250 g porcijās, tiktu iegūti divi pusmēness formas gabali, nevis ķīļveida gabals. Aizsardzības apvienības nolūks ir panākt, lai sieru "Pecorino Crotonese" arī turpmāk pārdotu veselu un/vai gabalos, jo tas ir vienīgais iespējamais veids, kādā sieru var piedāvāt patērētājiem.

Siera sadalīšana porcijās arī paātrina nogatavināšanas procesu, un rezultātā mazs svaigs "Pecorino" ātri iegūst īpašības, kādas piemīt gandrīz puscietam sieram. Mazie sieri ātri izžūst un zaudē savas organoleptiskās īpašības, ja vien tie netiek kopti.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu (īpaša informācija attiecībā uz logotipu) un vienotā dokumenta 3.6. punktu [sic].

[Produkta specifikācijas] 9. punkta un vienotā dokumenta 3.6. punkta [sic] pašreizējā redakcija ir šāda:

"Produkta logotipu veido divas daļas: kreisajā pusē grafisks logotips, labajā pusē — uzraksts. Logotipu var iedezināt vai to uzspiež, izmantojot zīmogu ar reljefu, uz siera gabaliem, un uzrakstu iespiež uz sāniem."



Jaunā redakcija ir šāda:

produkta specifikācijas 9. punkts:

"Logotips sastāv no vārda "Crotone/Crotonese" pirmā burtā, t. i., burtā "C", kurš pagriezts uz sāniem un kurā ievietota neliela zīme, kas attēlo aci, lai šī figūra atgādinātu aitas galvu, un to ieskauj vārdi "PECORINO CROTONESE DOP" [ACVN "PECORINO CROTONESE"]. Minētie elementi savukārt ir ievietoti aplī, kas atgādina visa "Pecorino" siera rituļa formu. Riņķa līniju apakšējā labajā stūrī pārtrauc trīsstūris, kas atveido tikko nogrieztu "Pecorino" siera gabalu. Nozīme tiek parādīta tieši un bez aplinkiem. Tas ir logotips, kas atveido siera produktu, konkrētāk, sieru, kurš gatavots no augstas kvalitātes aitas piena.

Vārdi "PECORINO CROTONESE DOP" logotipā ir attēloti atkārtoti un izvietoti divās rindās, kas atrodas viena zem otras, vinjetes labajā pusē vai zem tās. Visam logotipam vienmēr jābūt redzamam. Vienkāršotā logotipa izmantošana, t. i., ja nav ārējā logotipa, ir atļauta tikai un vienīgi vinjetes veidā. Tomēr logotipa otras puses, t. i., logotipa, kurā attēloti tikai vārdi "Pecorino Crotonese", izmantošana nav atļauta. Rezumējot var teikt, ka ir atļauti trīs logotipa veidi: horizontāls logotips, vertikāls logotips un vinjete.

Logotips vinjetes veidā uz "Pecorino" jāizveido, to iedezinot, iespiežot ar zīmogu vai uzspiežot ar pārtikas krāsu uz kādas no siera pusēm. Jābūt norādītam sierotavas burtciparu identifikācijas kodam. To var uzspiest tieši uz siera rituļa, izmantojot iepriekš minētās metodes, vai norādīt uz etiķetes.

Siera sānus drīkst marķēt pēc izvēles. Logotipu uz šīs siera daļas atļauts atveidot, izmantojot noteiktās metodes.;

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



vienotā dokumenta 3.6. punkts [sic]:

“Visam logotipam vienmēr jābūt redzamam. Vienkāršotā logotipa izmantošana, t. i., ja nav ārējā logotipa, ir atļauta tikai un vienīgi vinjetes veidā. Tomēr logotipa otras puses, t. i., logotipa, kurā attēloti tikai vārdi “Pecorino Crotonese”, izmantošana nav atļauta. Rezumējot var teikt, ka ir atļauti trīs logotipa veidi: horizontāls logotips, vertikāls logotips un vinjete.

Logotips vinjetes veidā uz “Pecorino” jāizveido, to iedezinot, iespiežot ar zīmogu vai uzspiežot ar pārtikas krāsu uz kādas no siera pusēm. Jābūt norādītam sierotavas burtciparu identifikācijas kodam. To var uzspiest tieši uz siera rituļa, izmantojot iepriekš minētās metodes, vai norādīt uz etiķetes.

Siera sānus drīkst marķēt pēc izvēles. Logotipu uz šīs siera daļas atļauts atveidot, izmantojot noteiktās metodes.”

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Siera “Pecorino Crotonese” logotipa mērķis ir izcelt īpašības, kuras piemīt savdabīgam, augstas kvalitātes sieram, kas saistīts ar ražošanas apgabalu. Logotips tika pārveidots, lai minēto nozīmi pastiprinātu, radot lielāku saskanību starp grafiskajiem attēliem un tekstu un vienlaikus ļaujot izmantot vienkāršotu logotipa versiju.

Logotipā grafiski attēli un teksts apvienoti noteiktā un atpazīstamā vinjetes formā, kas piemērota dažādiem lietojumiem, jo īpaši sieru marķējumam (ko vai nu iedezina, vai iespiež).

Krāsas ir racionalizētas, lai samazinātu etiķešu drukāšanas izmaksas, un ir izstrādātas “Zīmola rokasgrāmatas vadlīnijas”, kas atvieglos ar ACVN apzīmētā produkta etiķešu izgatavošanu dažādajos formātos un krāsās.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Pecorino Crotonese”

ES Nr.: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022

ACVN (X) AĢIN ()

1. **Nosaukums**

“Pecorino Crotonese”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids [norādīts XI pielikumā]*

1.3. grupa. Siers

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

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Pecorino Crotonese” apzīmētais produkts ir ciets, daļēji termiski apstrādāts siers, ko ražo vienīgi no aitu pilnpiena.

Kad sieru “Pecorino Crotonese” laiž tirdzniecībā kā svaigsieru, puscietu sieru un nogatavinātu sieru, arī rīvētā veidā, tam ir šādas fizikālās īpašības:

forma: cilindriskā ar plakanām vai nedaudz izliektām pusēm un taisniem vai nedaudz izliektiem sāniem;

svars:

svaigsiers: maza izmēra ritulis sver no 0,5 līdz 1,2 kg; vidēja izmēra ritulis sver no 1,3 līdz 3 kg;

pusciets un nogatavināts siers: vidēja izmēra ritulis sver no 1,3 līdz 2,5 kg; liela izmēra ritulis sver no 5 līdz 15 kg;

izmērs: dažāds atkarībā no “Pecorino Crotonese” svara.

Sieram, kas sver 0,5–3 kg, sānu augstums ir no 5 līdz 12 cm, pušu diametrs — no 10 līdz 18 cm.

Sieram, kas sver 5–15 kg, sānu augstums ir no 12 līdz 20 cm, pušu diametrs — no 18 līdz 30 cm.

Necilindriskas formas sieru “Pecorino Crotonese” var ražot tikai noteiktiem mērķiem un vienīgi tad, ja produktu (šķēlēs, kubiņos vai rīvētu) paredzēts iepakot. Mērķis ir ierobežot to pārstrādes atkritumu daudzumu, kuri rodas, ievērojot prasības par svaru un augstumu. Necilindriskiem gabaliem jāsver no 1 līdz 3 kg.

Tauku saturs sausnā nedrīkst būt mazāks par 40 %; proteīnu saturs nedrīkst būt mazāks par 25 % (g uz 100 g ēdamās daļas); mitruma saturs nedrīkst būt mazāks par 30 %; uz mizas redzami groza nospiedumi. **Izmantošana:** sieru “Pecorino Crotonese” izmanto par svaigu, puscietu vai nogatavinātu galda sieru, kas var būt arī sarīvēts.

“Pecorino Crotonese” *Fresco* [svaigs “Pecorino Crotonese”]: krēmkrāsas vai nedaudz iedzeltena miza. Izteikta, maiga un viegli skābena garša; plāna miza. Skaidri redzami tipiskie groza nospiedumi. Masa ir maiga, viendabīga un krēmīga, pienbaltā krāsā, ar retu acojumu.

“Pecorino Crotonese” *Semiduro* [pusciets “Pecorino Crotonese”]: bieza miza brūnganā krāsā. Piesātināta un harmoniska garša; blīva masa ar retu acojumu.

“Pecorino Crotonese” *Stagionato* [nogatavināts “Pecorino Crotonese”] (vairāk nekā sešus mēnešus ilgs nogatavināšanas periods): cieta un brūna miza; miza var būt noklāta (ieziesta) ar olīveļļu vai eļļas nosēdumiem. Garša ir piesātināta un izteikta, ar nedaudz pikantu pēcgaršu. Masa ir nedaudz iedzeltena, ar retu acojumu.

Organoleptiskās īpašības: produkta nogaršošanas brīdī, tiklīdz tajā iegriez, ir jūtams viegls aitas piena aromāts, kas harmoniski saplūst ar citiem raksturīgiem aromātiem, tādiem kā siena, nobriedušu pļavas augu, riekstu un dūmu aromāts.

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

Gada pamata barības devu veido galvenokārt lopbarība, kuras izcelsme ir šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Dzīvnieki, kuru pienu izmanto, visu gadu barojas galvenokārt ganībās ar zaļo lopbarību un ar sienu, kas izaudzēts ražošanas apgabalā; skābsienu dzīvniekiem neizēdina. Laikā, kad ganīšanās nav iespējama, barībai atļauts pievienot ĢMO nesaturošus koncentrātus, kas iegūti ārpus ģeogrāfiskā apgabala; to dara galvenokārt ziemā, aukstākajos periodos, kad ir ierobežots veģetācijas daudzums un slikti laikapstākļi, un vasarā, kad nokrišņu daudzums ir neliels vai nokrišņu nav vispār. Papildbarības daudzums nedrīkst pārsniegt 40 % no kopējā barības daudzuma gadā. Dzīvniekus audzē daļēji brīvas turēšanas apstākļos; ganāmpulkiem ir ļauts brīvi ganīties un vakarā atgriezties kūtī, bet dzīvnieki tiek uzraudzīti, vakcinēti un vajadzības gadījumā ārstēti.

Izmantotās izejvielas ir šādas:

- piens: sveigs aitas pilnpiens, kas termiski apstrādāts vai pasterizēts atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem;
- himozīns: pastveida himozīns;
- sāls: (NaCl) akmeņsāls.

Aitas pilnpienam jābūt iegūtam tikai no aitam, kas audzētas ar ACVN “Pecorino Crotonese” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Var izmantot sveigu, karsētu, termiski apstrādātu vai pasterizētu aitas pilnpienu. Nav atļauta piedevu un konservantu izmantošana. Pasterizēto vai termiski apstrādāto pienu var inokulēt ar vietējām pienskābes kultūrām, bet drīkst izmantot tikai ieraugus, kas uzskaitīti arhivētajā sarakstā, kuru uztur ACVN aizsardzības apvienība. Atlasīto ražošanas apgabala aitas piena pienskābes baktēriju saraksts ir pieejams Kalabrijas Lauksaimniecības attīstības reģionālajā aģentūrā (*Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura* — A.R.S.A.C., Viale Trieste, 95, 87100 Cosenza). Aizsardzības apvienībai apstiprinot jaunus pētījumus, šis saraksts var tikt periodiski atjaunināts.

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

Lauksaimniecības dzīvnieku audzēšana, piena ieguve, siera gatavošana un nogatavināšana

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

Ar ACVN “Pecorino Crotonese” apzīmēto sieru, kura svars ir no 1 līdz 15 kg, tirgo veselu vai porcijās, kas atbilst spēkā esošajiem noteikumiem. Ar ACVN “Pecorino Crotonese” apzīmēto sieru, kas sver mazāk nekā 1 kg, tirgo veselu.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā ražojuma marķēšanas īpašie noteikumi

Etiketē, kas piestiprināta “Pecorino Crotonese” gabaliem, līdzās tiesību aktos noteiktajai informācijai ir arī šādi elementi: “Pecorino Crotonese” logotips, pēc kura ir vārdi “Denominazione di Origine Protetta” [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai akronīms “D.O.P.” [ACVN], Savienības simboli, kā arī var būt atsauce uz ES regulu; ražotāja uzņēmuma nosaukums un adrese. Ja produkts ir paredzēts starptautiskajam tirgum, vārdus “aizsargāts cilmes vietas nosaukums” un Kopienas logotipu var izmantot tās valsts valodā, kas ir šā produkta galamērķa valsts. Rakstzīmēm, ar kurām rakstīti vārdi “Pecorino Crotonese DOP” vai pārējie atļautie vārdi, jābūt sagrupētām kopā vienā redzamības laukā, un tām jābūt skaidrām, salasāmām, neizdzēsāmām un pietiekami lielām, lai tās izceltos no fona, uz kura tās nodrukātas, un būtu skaidri atšķiramas no visiem citiem tekstiem un/vai grafiskajiem attēliem. Etiketē var norādīt pārstrādātāju un tirgotāju preču zīmes, taču šo norāžu burtu izmēram jābūt mazākam nekā ACVN logotipā izmantoto burtu izmēram.

Visam logotipam vienmēr jābūt redzamam. Vienkāršotā logotipa izmantošana, t. i., ja nav ārējā logotipa, ir atļauta tikai un vienīgi vinjetes veidā. Tomēr logotipa otras puses, t. i., logotipa, kurā attēloti tikai vārdi “Pecorino Crotonese”, izmantošana nav atļauta. Rezumējot var teikt, ka ir atļauti trīs logotipa veidi: horizontāls logotips, vertikāls logotips un vinjete.

Logotips vinjetes veidā uz “Pecorino” jāizveido, to iededzinot, iespiežot ar zīmogu vai uzspiežot ar pārtikas krāsu uz kādas no siera pusēm. Jābūt norādītam sierotavas burtparu identifikācijas kodam. To var uzspiest tieši uz siera rituļa, izmantojot iepriekš minētās metodes, vai norādīt uz etiķetes.

Siera sānus drīkst marķēt pēc izvēles. Logotipu uz šīs siera daļas atļauts atveidot, izmantojot noteiktās metodes.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Šā siera ražošanas un nogatavināšanas apgabals ietver visu tālāk nosaukto Krotones [Crotona] provinces pašvaldību administratīvo teritoriju: *Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico un Verzino*; visu tālāk nosaukto Katanzāro [Catanzaro] provinces pašvaldību administratīvo teritoriju: *Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Cricchi, Soveria Simeri un Zagarise*; visu tālāk nosaukto Kozencas [Cosenza] provinces pašvaldību administratīvo teritoriju: *Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropolati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli un Terravecchia*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir gan ģeogrāfiskā, gan vēstures un kultūras ziņā viendabīga zona, kas sakrīt ar Krotones markgrāfistes teritoriju, jo šis apgabals ir zināms kopš mūsu ēras 1390. gada.

Ražošanas apgabalam raksturīgi vietējie mālainie pliocēna pakalni, kas ir tipiski Krotones provincei, kā arī kalnu apgabals, kas robežojas ar šo provinci un sniedzas no *Sila Piccola* līdz *Sila Grande*. Fizikālģeogrāfiskā ziņā apgabals ir iekšēji cieši saistīts, proti, *Sila* plakankalnes lielā mērā kalpo par dabiskām vasaras ganībām ganāmpulkiem, kas tiek turēti pakalniem klātajā apvidū starp minētajiem kalniem un Jonijas jūru. Šī savdabīgā teritorijas konfigurācija ir ietekmējusi vietējo klimatu, ko raksturo aukstas ziemas un karstas vasaras, bet salīdzinoši maznozīmīgas temperatūras svārstības. Mitruma līmenis ir pastāvīgs, un vidējais relatīvais mitrums ir 58 %.

Produkta “Pecorino Crotonese” ražošanas apgabalā ir 398 aitu audzētavas, kurās ir aptuveni 49 000 dzīvnieku. Šis skaitlis pēdējo desmit gadu laikā ir palielinājies par aptuveni 4 % pretēji vispārējai tendencei attiecībā uz aitām Itālijas teritorijā.

Izmantotā audzēšanas sistēma ir ganīšana pussavvaļā apvienojumā ar ganāmpulku sezonālu pārdzīšanu uz kalnu ganībām un no tām. Ražošanas apgabalā ir daudz ganību (vairāk nekā 40 % no izmantotās lauksaimniecībā izmantojamās zemes ir pastāvīgas ganības un ilggadīgie zālāji). Apgabala dabisko ganību floru veido galvenokārt tādu augu sugu vietējie ekotipi kā airene, āboliņš, cigoriņš, sējas esparsete un lucerna.

Ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā siera meistara amats tiek uzskatīts par cienījamu un liecina par senām vēsturiski dokumentētām tradīcijām. Siernieku zinātība ir svarīgs produkta specifikas elements — ražošanas process norit manuāli. Tālab ir tik ļoti svarīgi, lai siernieks zinātu precīzo piena recināšanas brīdi un lai recekli ar tradicionālu rīku, ko sauc par *miscu*, sagraizītu, iegūstot rīsu grauda lieluma gabaliņus. Minētā rīka formas dēļ recekli ar to var sagraizīt ļoti enerģiski, tādējādi izdalot lielu daudzumu tauku tādā mērā, ka atlikušās sūkalas izskatās pienainas. Šīs sūkalas vietējie sauc par *lacciata*, un tās liecina par to, ka recekli ir pareizi apstrādāts. Ļoti svarīga ir arī recekļa maisīšana, lai palīdzētu sūkalām notecēt (tā dēvētais *frugatura* process), un recekļa manuāla presēšana grozu veidnēs. Tad recekli vēlreiz samaisa un apgriež, atkal presē grozos un pēc tam iegremdē *lacciata* sūkalās. Nākamais posms ir siera paskābināšana, kas noris vienu vai vairākas dienas, kam seko nogatavināšanas posms. Nogatavināšanas laikā uz siera virsmas uzaug raksturīgs iepelējums. Siernieks šo procesu uzrauga, un viņam ir jāzina, kā atpazīt un tādējādi atlasīt pareizi pagatavotos sierus no pārējiem. Nogatavināšanas laikā ir arī svarīgi izraudzīties pareizo brīdi, kad sieru apgriez, notīrīt ar suku vai nomazgāt un ieziest ar olīveļļu vai olīveļļas nosēdumiem.

“Pecorino Crotonese” raksturīgās iezīmes ir šādas: — viegls aitas piena aromāts, kas harmoniski saplūst ar citiem raksturīgiem aromātiem, tādiem kā siena, nobriedušu pļavas augu, riekstu un dūmu aromāts, nevienam no šiem aromātiem īpaši nedominējot, vai arī — maksimums — dominējot viegla aitas aromātam, — blīva masa ar retu acojumu. Mutē siera konsistence ir ne visai elastīga; košļājot ir skaidri jūtama graudainā struktūra, kas kust mutē, kad labi sakošļāta. Šajā brīdī tipiskais aromāts piepilda muti; tā noturība ir ilga un patīkama. Audzēšanas sistēma, kurā lauksaimniecības dzīvnieki tiek turēti pussavvaļā, ir īpaša tāpēc, ka dzīvnieku barību galvenokārt veido šā konkrētā ražošanas apgabala savvaļas flora. “Pecorino Crotonese” piemītošo raksturīgo aromātu nosaka konkrētas sastāvdaļas, piemēram, terpēni un seskviterpēni, kas ievērojamā daudzumā sastopami tikai dažu dzimtu augos, tādus kā graudzāles, krustzieži, čemurzieži, asteru dzimtas augi un citu dzimtu augi, ko aitas parasti apēd ganībās. Tā kā šīs sastāvdaļas ir ļoti aromātiskas un saistītas ar dažiem noteiktiem augiem, to klātbūtne sierā atspoguļo apgabalu, kurā dzīvnieki ganījušies. Tāpēc tieši šī savvaļas mikroflora nosaka “Pecorino Crotonese” organoleptiskās īpašības. Turklāt tradicionālā prakse — ganīšana kalnos — ļauj pasargāt aitas no stresa, kas saistīts ar vidi un barības meklēšanu vasaras karstumā, tādējādi nodrošinot, ka pienā saglabājas tam raksturīgās aromāta nianses. Apgabala klimats būtiski ietekmē nogatavināšanas procesu un palīdz “Pecorino Crotonese” iegūt tam tipisko konsistenci. Apgabalam raksturīgais mitrums līmenis gadsimtu gaitā ir palīdzējis izstrādāt nogatavināšanas paņēmienus un ir svarīgs vides resurss siera nogatavināšanas procesā. Lai pareizi nogatavinātu produktu, ir vajadzīgs tāds mitrums līmenis, kas nebūtu nedz pārāk augsts, kā dēļ pastāvētu risks, ka siers pietiekami labi nežūtu, nedz arī pārāk mainīgs, lai varētu garantēt apstākļu viendabīgumu visa nogatavināšanas perioda laikā. Ja mitrums līmenis lielākoties ir pastāvīgs, “Pecorino Crotonese” nogatavojas pakāpeniski. Tā rezultātā siers iegūst tam raksturīgo fizisko struktūru, kas ir, piemēram, tā stingrums un masa bez acojuma. Nesaraucamā saikne, kas vieno šo produktu un šā apgabala cilvēkresursus un kas izpaužas siera gatavošanas paņēmienā, kurš pārmantots gadsimtiem ilgas tradīcijas ceļā no vietējiem siera gatavošanas meistariem / sierniekiem, ir ļāvusi saglabāt nemainīgu Krotones reģiona reputāciju piena pārstrādes jomā. Īpašas prasmes ir it sevišķi svarīgas procesos, kurus veic manuāli: no recekļa apstrādes līdz masas ievietošanai veidnēs, kā arī siera kopšanas un uzraudzības darbībām nogatavināšanas laikā. Tā kā siera gatavošanā izmanto dabīgus, no sūkalām vai piena iegūtus ieraugus no šā ražošanas apgabala, veidojas svarīga mikrobioloģiska

saikne ar ražošanas apgabalu. Sūkalu ieraugs, kas iegūts no vietējā piena, garantē izcelsmes apgabalam raksturīgu pienskābes baktēriju klātbūtni un tādējādi palīdz produktu padarīt specifisku. Siers “Pecorino Crotonese” ir neatņemama ražošanas apgabalu veidojošās lauku vides sastāvdaļa. Par tā ražošanu liecina ļoti seni avoti, datēti vēl pirms viduslaikiem, un šā produkta eksportēšanu apliecina dokumenti jau kopš XVI gadsimta. Austrijas vicekaraļa varas laikā (1704–1734) šo sieru lielos daudzumos eksportēja. 1712. gada janvāra sākumā Neapolē garīdznieks Džačinto Tassone di Kutro [*Giacinto Tassone di Cutro*] neapoliešu tirgotājam Anjello Montanjam [*Aniello Montagna*] pārdeva “200 dubultcentnerus tekošā gada pašreizējās sezonas Kotrones siera, kas nav nedz uzpūsts, nedz tārpū saēsts, bez atvērumiem vai plaisām.” Arī pēdējo 25 gadu laikā nosaukums “Pecorino Crotonese” bez mitas ir ticis izmantots uz produktu etiķetēm, to ir izmantojusi arī vietējā audzētāju organizācija, un šo produktu ir vairākkārt mēģinājuši atdarināt ražotāji no citiem reģioniem.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājaslapu (www.politicheagricole.it), noklikšķinot uz “Qualità” (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz “Prodotti DOP IGP STG” (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
