

Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2006/C 321/08)

Šis publicējums dod tiesības iesniegt iebildumus pret grozījuma pieteikumu Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. panta nozīmē. Iebildumiem jānāk Komisijā sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMA PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

Pieteikums grozījuma reģistrācijai saskaņā ar 9. pantu un 17. panta 2. punktu

“ASIAGO”

EK Nr.: IT/PDO/117/0001

ACVN (X) AĢIN ()

Pieprasītais(-ie) grozījums(-i)

Sadaļa(-s) specifikācijā

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☐ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķējums
- ☐ Valsts prasības

Grozījums(-i)

Apraksts

Ir aprakstītas divu “Asiago” siera veidu —presētā un nogatavinātā— specifiskās ķīmiskās īpašības (mitrums, olbaltumvielas, tauki, tauki sausnā) un mikrobioloģiskās īpašības (patogēni, *S. aureus*, *E. coli*, koliformas 30 °).

Ir jāprecizē, ka pēc minimālā nogatavināšanas perioda sieru virsmu var apstrādāt ar vielām, kuras noteiktas attiecīgajos spēkā esošajos valsts noteikumos, izņemot sierus, kuriem pievienota norāde “Prodotto della montagna”.

Ģeogrāfiskais apgabals

Par kalnu apgabalu uzskata apgabalu, kas atrodas vismaz 600 metru augstumā virs jūras līmeņa.

Ražošanas metode

Jāņem vērā norāde par lopbarību un barību, ar ko aizliegts barot lopus. Jāprecizē, ka attiecībā uz sieriem ar pievienoto norādi “Prodotto della montagna” ir aizliegts izbarot govīm jebkura veida zāles skābbarību.

Gan presētajam, gan nogatavinātajam sieram “Asiago” jāprecizē temperatūra, maksimālais uzglabāšanas laiks un pārstrādei paredzētais piena sastāvs.

Abiem siera “Asiago” veidiem jāprecizē fiziskie un laika parametri attiecībā uz šā siera ražošanas metodi. Ražojot nogatavinātu sieru “Asiago”, izņemot sierus ar norādi “Prodotto della montagna”, pārstrādājamajam pienam, ja vajadzīgs, pievieno lizocīmu (E 1105).

Ir jānorāda arī precīzi tehniskie parametri par nogatavināšanu un uzglabāšanu (temperatūra un mitrums). Nogatavinātam sieram “Asiago” jānorāda minimālais nogatavināšanas posms (60 dienas vai — sieri ar norādi “Prodotto della montagna”— 90 dienas).

Lai siera rituļus varētu labāk atšķirt, ievieš numurētas kazeīna plāksnītes un uz pamatnes iespiež alfabēta burtu, kas norāda ražošanas mēnesi.

Veselus ACVN “Asiago” siera rituļus var sagriezt gabalos un iepriekš iesaiņot tādā veidā, lai būtu redzama siera pamatne. Ja sagriešanā ietilpst garozas nokasīšana vai noņemšana, iesaiņošanas procedūra jāveic ražošanas vietā, lai nodrošinātu produkta autentiskumu.

Marķējums

Jāprecizē papildu iespējamās definīcijas, kuras izmanto, lai norādītu svaiga un nogatavināta siera “Asiago” divus veidus, kā arī nogatavināta “Asiago” atšķirīgos nogatavināšanas periodus (*mezzano, vecchio, stravecchio*), iespēju uz marķējuma norādīt to, ka nav lietots lizocīms (E 1105), lietošanas noteikumus par norādi “prodotto della montagna”, ko pievieno sieri, kuri ražoti no kalnu piena pienotavās.

ATJAUNINĀTS KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“ASIAGO”

EK Nr.: IT/PDO/117/0001

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums ir sagatavots tikai informācijai. Lai iegūtu pilnīgas ziņas, interesenti ir aicināti iepazīties ar pilnīgu produkta specifikāciju, ko var saņemt vai nu 1. iedaļā norādītajās valsts iestādēs, vai Eiropas Komisijas dienestos ⁽¹⁾.

1. Atbildīgais dienests dalībvalstī

Nosaukums: Ministero politiche agricole e forestali
Adrese: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tālr.: (39-06) 481 99 68
Fakss: (39-06) 42 01 31 26
e-pasts: QTC3@politicheagricole.it

2. Grupa

Nosaukums: Consorzio Tutela formaggio Asiago
Adrese: Corso Fogazzaro, 18
I-36100 Vicenza
Tālr.: (39-0444) 32 17 58
Fakss: (39-0444) 32 62 12
e-pasts: asiago@asiagocheese.it
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi (...)

⁽¹⁾ Eiropas Komisija, Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāts, Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas nodaļa, B-1049, Brisele.

3. Produkta veids

Grupa 1.3. — SIERS

4. **Specifikācijās sniegtais apraksts** (4. panta 2. punkta nosacījumu kopsavilkums)

4.1. Nosaukums: "Asiago"

- 4.2. Apraksts: Aizsargātās cilmes vietas nosaukumu "Asiago" var piešķirt tikai pusvārītam sieram, kas ražots tikai un vienīgi no govju piena saskaņā ar ražošanas specifikāciju un sadalīts divos atšķirīgos siera veidos: presētais "Asiago" un nogatavinātais "Asiago".

4.2.1. **Presētā "Asiago" siera specifiskās tehniskās īpašības 20 dienas pēc nogatavināšanas**

- a) vizuālās organoleptiskās īpašības: siers baltā vai gaišā salmu krāsā; izteikts un nevienmērīgs acojums; maiga un patīkama garša; plāna un elastīga garoza.

b) ķīmiskās īpašības

		Īpašas pielādes
Mitrums	39,5 %	+/- 4,5
Olbaltumvielas	24,0 %	+/- 3,5
Tauki	30,0 %	+/- 4,0
Nātrijs hlorīds	1,7 %	+/- 1,0
Tauki sausnā	Ne mazāk par 44 %	Nav

c) fiziskās īpašības

Pamatne	taisna vai nedaudz izliekta
Sāni	plakani un gandrīz plakani
Svars	no 11 līdz 15 kg
Augstums	no 11 līdz 15 cm
Diametrs	no 30 līdz 40 cm

d) mikrobioloģiskās un higiēnas īpašības:

Patogēni	nav
<i>S. aureus</i>	(*)M < 1 000/g
<i>E. coli</i>	(*)M < 1 000/g
Koliformas 30 C	(*)M < 100 000/g

(*) Šie dati attiecas uz sieru, kas ražots no termiski apstrādāta piena.

4.2.2. **Nogatavināta "Asiago" siera specifiskās tehniskās īpašības 60 dienas pēc nogatavināšanas**

- a) vizuālās/organoleptiskās īpašības: siers gaiši dzeltenā vai dzintardzeltenā krāsā; mazs un vidēja lieluma acojums; salda garša (*mezzano*)/aromātiska garša (*vecchio*); gluda un vienmērīga garoza.

b) ķīmiskās īpašības

		Īpašas pielādes
Mitrums	34,50 %	+/- 4,00
Olbaltumvielas	28,00 %	+/- 4,00
Tauki	31,00 %	+/- 4,50
Nātrijs hlorīds	2,40 %	+/- 1,00
Tauki sausnā	Ne mazāk par 34 %	Nav

c) fiziskās īpašības

Pamatne	taisna vai gandrīz taisna
Sāni	plakani un gandrīz plakani
Svars	no 8 līdz 12 kg
Augstums	no 9 līdz 12 cm
Diametrs	no 30 līdz 36 cm

d) mikrobioloģiskās un higiēnas īpašības:

Patogēni	nav
<i>S. aureus</i>	M < 10 000/g
<i>E. coli</i>	M < 100 000/g

“Asiago” siera rituļu virsmu pēc minimālā nogatavināšanas perioda var apstrādāt ar vielām, kuras nosaka attiecīgē spēkā esošie valsts noteikumi. Siera rituļu virsējā daļa (garoza) nav ēdama.

Siera rituļu virsma jebkurā gadījumā jāapstrādā tā, lai kazeīna plāksnīte siera rituļa identificēšanai un siera nosaukumā ietilpstošais logotips saglabātos salasāmi. “Asiago” siera rituļu virsmu, kuriem pievienota norāde “Prodotto della montagna”, ir aizliegts apstrādāt ar krāsvielām un pretpelējuma vielām.

Veselos ACVN “Asiago” siera rituļus var sagriezt gabalos un iepriekš iesaiņot tā, lai būtu redzama siera pamatne.

- 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals: ACVN “Asiago” sieru ražo no piena, kas iegūts no ierobežotajā apgabalā audzētajām govīm un pienotavās, kuras atrodas minētajā apgabalā, kas ietilpst provincē *Vicenza, Trento, Padova* un *Treviso* pašvaldību administratīvajā teritorijā, kā norādīts ražošanas specifikācijā. Iepriekš minētie apgabali, kuri atrodas vismaz 600 metru augstumā virs jūras līmeņa, tiek definēti kā kalnu teritorija.
- 4.4. Izcelsmes apliecinājums: Jāuzrauga katra ražošanas fāze. Lai nodrošinātu produkta izsekojamību, saskaņā ar specifikācijā paredzētajām pārbaudēm un attiecīgo kontroles plānu kontroles iestāde pārvalda piena ražotāju, siera bez garozas ražotāju, pārstrādātāju, nogatavinātāju un iesaiņotāju sarakstu. Ja pārbaudē atklājas, ka pārstrāde vai produkts neatbilst prasībām, šo produktu ir aizliegts laist tirdzniecībā ar nosaukumu “Asiago”.
- 4.5. Ražošanas metode: Turklāt saskaņā ar specifikāciju govīs, kuru piens ir paredzēts pārstrādei, lai no tā ražotu ACVN “Asiago” sieru, nedrīkst barot ar lopbarību un barību, kas aizliegta ražošanas specifikācijā. Ja piens ir paredzēts ACVN “Asiago” siera “Prodotto della montagna” ražošanai, tās ir aizliegts barot arī ar jebkura veida zāles skābbarību.

Saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem presētā “Asiago” siera ražošanai lieto pienu, kas atbilst spēkā esošajiem sanitārajiem standartiem, iegūts no 1 vai 2 slaukumiem, ir svaigs vai 15 sekundes pastēris 72 ° grādu temperatūrā. Nogatavinātā “Asiago” siera ražošanai lieto pienu, kas atbilst spēkā esošajiem sanitārajiem standartiem, iegūts no 2 slaukumiem, ir daļēji nokrejots ar dekantēšanu, vai no viena slaukuma, kas arī ir daļēji nokrejots ar dekantēšanu, ir svaigs vai 15 sekundes termiski apstrādāts 57/68 °C grādu temperatūrā. ACVN “Asiago” siera “Prodotto della montagna” ražošanai ir atļauts lietot pienu no 2 vai 4 slaukumiem, kas jāapstrādā 18 stundu laikā no tā saņemšanas tad, ja izmanto pienu no 2 slaukumiem, un 24 stundu laikā no tā saņemšanas tad, ja izmanto pienu no 4 slaukumiem.

Ražojot nogatavinātu “Asiago” sieru, pārstrādājamajam pienam, ja vajadzīgs, pievieno lizocīmu (E 1105), nepārsniedzot tiesību aktos paredzētos ierobežojumus. Ražojot “prodotto della montagna” paveida “Asiago” sieru, licozīma lietošana ir aizliegta.

Minimālais presētā “Asiago” siera nogatavināšanas laiks ir 20 dienas no ražošanas dienas; nogatavinātā “Asiago” siera nogatavināšanas laiks ir 60 dienas no ražošanas mēneša pēdējās dienas; “prodotto della montagna” paveida “Asiago” siera nogatavināšanas laiks ir 90 dienas no ražošanas mēneša pēdējās dienas nogatavinātam sieram un 30 dienas no ražošanas dienas presētajam sieram.

Nogatavināšanai jānotiek tajā pašā ražošanas apvidū.

Siers "Asiago" "prodotto della montagna" jānogatavina uzņēmumos, kuri atrodas kalnu teritorijā, telpās, kur temperatūras un mitruma apstākļus nosaka dabiskie vides apstākļi. Ja sagriešanā ietilpst garozas nokasīšana vai noņemšana, kā rezultātā izcelsmes marķējums kļūst neredzams (sagriežot gabaliņos, šķēlēs, u.c.), iesaiņošana jāveic ražošanas vietā, lai garantētu produkta izsekojamību. Sieram "Asiago", kas ražots no kalnu teritorijas stallos iegūta piena, pārstrādāts un nogatavināts kalnu apgabalā pienotavās, var pievienot norādi "prodotto della montagna."

- 4.6. Saikne: Jānorāda, ka ierobežotajā teritorijā, pateicoties dabiskiem faktoriem, ir pamatā viendabīgi klimatiskie un augsnes apstākļi, kas ietekmē piena govju barošanai paredzēto lopbarību. Tāpat jānorāda, ka siers, kura vēsturiskā izcelsme meklējama *Asiago Altopiano* apvidū sakarā ar vietējo iedzīvotāju migrāciju Pirmā pasaules kara laikā, izplatījās blakusesošajās piekalnēs.

- 4.7. Kontroles iestāde:

Nosaukums: CSQA S.r.l. Certificazioni

Adrese: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tālr.: (39-0445) 36 60 94

Fakss: (39-0445) 38 26 72

e-pasts: csqa@csqa.it

- 4.8. Marķējums: Visus ACVN "Asiago" siera rituļus identificē ar numurētām kazeīna plāksnītēm un marķē ar īpašām veidnēm, kuras pieder atbildīgajai asociācijai un kuras piešķir lietošanai visiem, kam ir uz tām tiesības; veidnes ietver logotipu ar nosaukumu, kas ir būtiska daļa no ražošanas specifikācijas, attiecīgās sierotavas burtu un ciparu kodu, nosaukumu "Asiago", kas atkārtojas vairākkārt un presētajam "Asiago" sieram ir ar 25 mm lieliem burtiem, bet nogatavinātam "Asiago" sieram — ar 20 mm lieliem burtiem.

Turklāt uz nogatavināta "Asiago" siera rituļa pamatnes iespiež ražošanas mēneša pirmo burtu, kā noteikts ražošanas specifikācijā. Siera "Asiago" "prodotto della montagna" rituļi atšķiras ar to, ka to veidnē tikai vienā vietā ietver vārdus "prodotto della montagna". Pēc minimālā nogatavināšanas perioda "Asiago" "prodotto della montagna" siera rituļus identificē, iededzinot marķējumu uz pamatnes ar atbildīgās asociācijas instrumentiem, kurus tā piešķir lietošanai sierotavām, kam ir uz tiem tiesības, un uz marķējuma atveidojot specifikācijā aprakstīto simboliku.

Uz presētā siera "Asiago" etiķetes var arī uzrakstīt norādi *fresco* (svaigs).

Uz nogatavināta siera "Asiago" etiķetes var arī uzrakstīt norādi *stagionato* (nogatavināts).

Uz siera "Asiago" etiķetes, kura nogatavināšanas periods ir 4 līdz 6 mēneši, var arī uzrakstīt norādi *mezzano* (ar vidēji ilgu nogatavināšanas laiku).

Uz siera "Asiago" etiķetes, kura nogatavināšanas periods pārsniedz 10 mēnešus, var arī uzrakstīt norādi *vecchio* (ar ilgu nogatavināšanas laiku).

Uz siera "Asiago" etiķetes, kura nogatavināšanas periods pārsniedz 15 mēnešus, var arī uzrakstīt norādi *stravecchio* (ar ļoti ilgu nogatavināšanas laiku).

Uz etiķetes ir atļauts norādīt, ka nav lietots licozīms (E 1105).

Uz turpmākām etiķetēm, zīmogiem, sietspiedes, utt., kuras ataino norādes par uzņēmumu, vienmēr jābūt skaidri salasāmiem ar ACVN "Asiago" saistītiem marķējumiem (izmantojot marķēšanas veidnes) un kazeīna plāksnītēm, kuras identificē "Asiago" siera rituļus.

- 4.9. Valsts prasības: —