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

(2010/C 312/15)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ([1]) 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

"ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ" (*XYGALO SITEIAS*)/"ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ" (*XIGALO SITEIAS*)

EK Nr.: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Nosaukums:**

"Ξύγαλο Σητείας" (*Xygalo Siteias*)/"Ξίγαλο Σητείας" (*Xigalo Siteias*)

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Grieķija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

3.1. *Produkta veids:*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

Xygalo Siteias ir skābpiena produkts. Tas ir balts, ar krēmveida un/vai graudainu konsistenci un bez mizas. Produktam ir svaiga, skābena un nedaudz sāļa garša, tam raksturīgs patīkams aromāts. Tā maksimālais mitruma saturs ir 75 %, bet maksimālais sāls saturs ir 1,5 %, savukārt tauku saturs tā sausnā ir no 33 % līdz 46 %, bet minimālais olbaltumvielu saturs ir 31,5 %.

Xygalo Siteias ražo no kazas vai aitas piena vai no šo abu pienu maisījuma, ja kazas piena daudzums nav pietiekams, normalizējot aitas piena tauku saturu tā, lai galaproduktā tas nepārsniegtu 46 % (sausnā). Tad piena maisījumu pasterizē (nav obligāti) un atdzesē līdz 25 °C. Tiek pievienots sāls (NaCl) 2 % no masas, kā arī nekaitīgās pienskābes baktēriju kultūras un neliels himozīna daudzums (galvenokārt, ja piens ir pasterizēts). Tad pienu uz septiņām līdz desmit dienām atstāj dabiskā ceļā fermentēties stacionāros un slēgtos pārtikai paredzētos traukos, kuri nav hermētiski izolēti, nodrošinot 15–20 °C temperatūru. No recekļa virsmas noņem lieko tauku un sviesta slāni. Šajos traukos gatavināšana 10–15 °C temperatūrā notiek apmēram vienu mēnesi, un visā paskābināšanas-gatavināšanas procesā siera masa netiek maisīta. Visbeidzot no produkta atdala sūkalas, kas sakrājušās tvertnes apakšā, to ievieto veidnēs un atdzesē temperatūrā, kas zemāka par 4 °C. Ja piens nav bijis pasterizēts, *Xygalo Siteias* uzglabājams atdzesētā veidā vismaz divus mēnešus, pirms to nogādā patērētājiem, jo ir jāveic pārbaudes, lai nodrošinātu, ka produktā nav nevēlamu mikroorganismu.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Lai pagatavotu *Xygalo Siteias*, par izejvielām ņem svaigu pienu, kas iegūts no (bijušajā) Sitijas reģionā tradicionālā veidā audzētām veselīgām aitām un kazām, kuras ir pilnībā piemērotas reģiona klimatam un augu valstij un kuras cēlušās no Grieķijas vietējas cilmes kazu šķirnēm un vietējām aitu šķirnēm (galvenokārt Sitijas, Psiloriti un Sfakijas šķirnēm un to krustojumiem).

([1]) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Pienam jābūt slauktam vismaz desmit dienas pēc tam, kad dzīvnieki atnesušies, tad lauksaimnieks pienu pārved uz siera darītavu vai uzglabā to piena dzesētavā, no kurienes to piemērotā transportlīdzeklī vai dzesēšanas tvertnē regulāri savāc (parasti par to atbild siera darītava).

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

Aitas un kazas tradicionāli tiek audzētas ekstensīvi vai vidēji ekstensīvi zemienēs un viduskalnienes apgabalos, kuru augstums nepārsniedz 1 000 metrus. Oktobrī un novembrī (kad tiek zīdīti jaundzimušie kazlēni un jēri) dabiskās veģetācijas trūkuma un dzīvnieku pieaugušo barošanas vajadzību dēļ tiek lietotas olīvu lapas un žāvētā rupjā lopbarība (piemēram, āboliņš, siens, kukurūza) 30–40 % apmērā atkarībā no gada.

No decembra līdz aptuveni aprīlim (kad pēc jaundzimušo atšķiršanas no zīdītājmātes ir intensīvāks piena ražošanas laiks) ganāmpulks pārtiek no vietējiem savvaļas augiem (zāles un krūmājiem, kas galvenokārt ir aromātiski un ir vietējas cilmes), kuru ir vairāk ziemas un pavasara lietus sezonā (salvija (*Salvia fruticosa* un *Salvia pomifera*), saulrozīte ("aladania" – *Cistus creticus*), virši (*Erica manipuliflora*), Jeruzalemes salvija (*Phlomis lanata*), dzeloņainā irbulene (*Calycotome villosa*), ozols (*Quercus coccifera*) u. c.). Sākoties martam, tos papildina zari un lapas, kas palikuši pāri pēc ikgadējās olīvkoku atzarošanas un tīrīšanas. Šajā ziemas periodā tiek lietota arī sausā lopbarība, kuras daudzumi parasti nepārsniedz 20 % no kopējā barības apjoma, lai dzīvnieki saņemtu nepieciešamo barību dienās, kad ir stipras lietus gāzes, sniegs un sals.

No maija visu vasaru (kad piena ražošana ir samazināta) lielākā daļa ganāmpulku tiek baroti ar šajā apgabalā lauksaimnieku īpaši šim mērķim sētas un audzētas labības graudiem, un dzīvnieki ganās zālājos, kuros aug vietējie augi. Atkarībā no gadalaika kā barības papildinājumu var dot sauso lopbarību no citiem apgabaliem (piemēram, sienu, āboliņu, kukurūzu) 30–40 % apmērā.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Piena ražošanai un pārstrādei, kā arī *Xygalo Siteias* ražošanai jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.:*

Iepakošanai ir jānotiek noteiktajā apgabalā, lai nodrošinātu produkta kvalitāti (kas mazinātos, ja produktu transportētu bez iepakojuma), jo pastāv daudz lielāks risks neiepakotu produktu pakļaut saskarei ar apkārtējo gaisu, kas radītu tā piesārņojumu ar nevēlamiem mikroorganismiem, kuri mazinātu produkta organoleptiskās īpašības un ievērojami saīsinātu jau tā ierobežoto glabāšanas laiku (t. i., maksimums seši mēneši pēc ražošanas).

Xygalo Siteias pārdošanai tiek iepakots pārtikai paredzētās bundžās, kuru maksimālā ietilpība ir 5 kg. Samērā apjomīgās 5 kg bundžas ir paredzētas sabiedriskās ēdināšanas nozarei, kur lielāki daudzumi tiek patērēti nekavējoties, tādējādi produkts nepaspēj sabojāties.

Ietilpībai jābūt ierobežotai, lai pēc iepakojuma atvēršanas pircējs produktu patērētu atbilstošā laika posmā un nezustu neviena no produktam raksturīgajām organoleptiskajām īpašībām. Tā kā *Xygalo Siteias* ir mīkstais ziežamais siers, tam nav savs aizsargapvalks, kā tas ir cietajiem sieriem.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Uz iepakojuma produkta marķējumam jābūt skaidri redzamai un salasāmai šādai informācijai:

— produkta nosaukums "ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ" vai "ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ" (un/vai ar latīņu burtiem "XYGALO SITEIAS" vai "XIGALO SITEIAS"), pēc tam vārdi "Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης" ("Aizsargāts cilmes vietas nosaukums") vai līdzvērtīgs apzīmējums citā(-s) valodā(-s), izmantojot latīņu valodas vai citas valodas rakstu zīmes,

— gan ražotāja, gan iepakotāja uzņēmuma nosaukums un adrese.

Ja ražošanas procesā tiek izmantots svaigpiens (nepasterizēts piens), uz iepakojuma ir jābūt īpašam marķējumam, kā paredzēts attiecīgās valsts un Kopienas tiesību aktos.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Reģionā, kurā ražo *Xygalo Siteias*, ietilpst bijušais (pirms 1997. gada) Lasites (*Lassithi*) prefektūras Sitijas rajons Krētā, kas tagad (kopš 2008. gada) atbilst Sitijas, Makri Jalosas, Itanosas, Lefki pašvaldību teritorijai, kā arī to administratīvās pārvaldes rajonam. Pamatā tā ir pussala, kas aptver visu Krētas austrumu teritoriju, kuru rietumos no pārējās salas nodala Tripti (*Thrypti*) un Orno kalni, bet pārējās trīs debespusēs – ziemeļos, dienvidos un austrumos – to apskalo jūra.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Ģeoloģiskais reljefs. Klimats

Sitijas reģiona platība ir 786 km^2. Tas ietver galvenokārt viduskalnienes apvidu (augstumā 300–1 000 m ar nelieliem līdzenumiem), no kura mazāk kā 20 % aizņem zemienes (zem 300 m) un nedaudz augstieņu apgabali (1 000–1 500 m); šim reljefam nav raksturīgas stāvas nogāzes, kā tas ir Krētas rietumu un centrālajā daļā, tāpēc aitas un kazas var audzēt lielākajā daļā šā apgabala (galvenokārt viduskalnienes apgabalos un mazākā mērā zemienēs).

Sitijas reģionā ir mazāk nokrišņu, spēcīgāks vējš un augstāka temperatūra nekā citur Krētā tādā pašā augstumā.

Vidjais nokrišņu daudzums nekur šajā apgabalā nekad nepārsniedz 1 100 mm; viduskalnienes un centrālajos apgabalos tas ir robežās no 500 mm līdz 800 mm, ziemeļaustrumos un dienvidos no 300 mm līdz 500 mm, bet dienvidaustrumu pusē tas ir mazāks par 300 mm.

Gada vidējā temperatūra ziemeļu piekrastē ir 18,67 °C, bet dienvidos tā ir vismaz par 1 °C augstāka, ar ikgadējo temperatūras amplitūdu 17 °C. Viduskalnienes mājlopu audzēšanas apgabalos ap 600 m augstumā gaidāmā gada vidējā temperatūra ir aptuveni 16,50 °C, gada augstākās un zemākās temperatūras starpība ir ap 20 °C. Tādā pašā augstumā Krētas rietumos vidējā temperatūra ir no 1 °C līdz 1,5 °C zemāka.

Valdošie ir ziemeļrietumu vēji, un tie ir spēcīgāki jūlijā un augustā, tādējādi novēršot pārlieku augstu temperatūru dienas vidū. Ziemas mēnešos un pavasarī reizēm pūš dienvidvējš, padarot klimatu maigāku un siltāku.

Saules gaismas stundu skaits ir īpaši liels, no 2 700 stundām gadā ziemeļos līdz vairāk kā 3 000 stundām dienvidos (vislielākais Grieķijā).

Augu valsts. Ganības

Raksturīgais reljefs un klimats rada apstākļus īpašu augu veģetācijai. Teritorijās līdz apmēram 600 m ekstensīvi tiek kultivētas olīvas (*Olea europaea*), savukārt līdz apmēram 1 000 m augstumam kultivē vīnogulājus (*Vitis vinifera*). Līdz šim Sitijas apgabalā reģistrētas vairāk nekā 700 augu sugas salīdzinājumā ar aptuveni 1 800 sugām, kas reģistrētas visā Krētā, kura platības ziņā ir 10 reizes lielāka.

Nekultivētajās teritorijās galvenais veģetācijas veids ir krūmāji; krūmveidīgi augi, piemēram, brūnvālīte (*Sarcopoterium spinosum*), irbulene (*Genista acanthoclada*), timiāns (*Thymus capitatus*), salvija (*Salvia fruticosa* un *Salvia pomifera*) un Krētas melnkoks (vietējās cilmes *Ebenus cretica*), aizņem lielas teritorijas.

Teritorijās, kurās visvairāk koncentrējušies vietējās cilmes augi, ir tieši tās, kurās galvenokārt brīvi ganās aitas un kazas un kurās tās barojas ar augiem no bagātīgā un daudzveidīgā vietējas cilmes un aromātisko augu klāsta, kā arī krūmāju un zālaugu veģetāciju.

Klinšainās nogāzēs pārsvarā ir krūmāju (*maquis*) veģetācija, kura galvenokārt pieejama kazām un mazākā mērā aitām, piemēram, tādi augi kā mastikas koks (*Pistacia lentiscus*), *Kermes* ozols ("prinos" – *Quercus coccifera*), savvaļas olīva ("argoulida" – *Olea europaea sylvestris*), savvaļas ceratonija (*Ceratonia siliqua*) un dzeloņainā irbulene (*Calycotome villosa*).

Aitu un kazu šķirnes – audzēšanas metode – saražotais piens

Īpaši atzīta ir vietējā šķirne "Sitijas aitas", kas ir Egejas jūras salu nelielo kalnu aitu sugas apakšsuga. Tās ir piemērotas tādām teritorijām ar ierobežotu veģetāciju un nokrišņiem kā Sitijas reģions, un tās audzē ne tikai piena, bet arī gaļas un vilnas iegūšanai.

Sitijas aitas veido lielāko daļu no aitām, kas tiek audzētas Sitijas apgabalā (28 000–30 000 dzīvnieku 1995–2000. gadā). Pēdējo 30 gadu laikā mazākā daudzumā ir audzētas arī Psiloriti un Sfakijas šķirnes aitas; arī tās ir piemērotas viduskalnienes apstākļiem. Arī šīs šķirnes ir krustojumi ar Sitijas aitām, lai šai šķirnei uzlabotu piena izslaukuma rādītājus. Sitijas aitas ir pilnībā piemērotas savai audzēšanas videi; to pierāda šo aitu pretestība piroplazmozes uzliesmojuma laikā (no tās katru gadu cieš gandrīz viens no 1 000 dzīvniekiem, no kuriem tikai 25 % ir gadījumi ar letālām sekām). Saskaņā ar jaunākajiem pētījumiem Sitijas aitas dod salīdzinoši mazāku daudzumu piena no dzīvnieka, t. i., 106–115 kg gadā no aitas vidēji intensīvas lopkopības saimniecībās un 72–80 kg ekstensīvas lopkopības saimniecībās Sitijā, savukārt vidējais izslaukums visā Krētā attiecīgi ir 110–150 kg un 78–98 kg gadā no aitas.

Kazas Sitijas reģionā (18 000–20 000 dzīvnieku) ir Grieķijas vietējās cilmes šķirnes, kas ir pilnībā piemērotas nepieejamām teritorijām ar ierobežotu krūmājiem raksturīgu veģetāciju.

Aitas un kazas Sitijas reģionā tiek audzētas tradicionāli ekstensīvas vai lielākoties vidēji ekstensīvas lopkopības saimniecībās, mazāk zemienēs un vairāk viduskalnienes teritorijās (300 m–1 000 m augstumā), pamatojoties uz atkārtotu gadskārtēju audzēšanas ciklu (skatīt arī 3.4. punktu), kā arī pļavās, kurās aug daudz vietējas cilmes un aromātisko augu, kas pienam piešķir īpašu garšu. Aitu un kazu reprodukcija notiek dabiskās pārošanās ceļā ganāmpulkos, tādējādi saglabājot vietējo šķirņu īpašības.

Ekstensīva lopkopība nozīmē lopu audzēšanas metodi, saskaņā ar kuru aitas un kazas ganās atklātās "paplašinātās" ganībās, barojoties ar vietējās veģetācijas augiem (kas iesējušies paši vai kurus iesējis cilvēks). Daudzi ganāmpulki, mainoties gadalaikiem, maina arī ganības un ziemas mēnešos (no novembra līdz aprīlim) pārvietojas uz zemākām teritorijām. Lai dzīvniekus aizsargātu un uzraudzītu, tiek izmantoti tradicionāli nožogojumi, ko parasti veido akmens sienas, un tiem nav jumta. Vidēji intensīva lopkopība ir tad, ja ir izveidotas nojumes, kur pēc vajadzības aitām un kazām būtu iespējams patverties aukstajos ziemas mēnešos, lai tās pabarotu un izslauktu; tomēr gada lielāko daļu tās pavada, ganoties atklātās ganībās, pateicoties Sitijas apgabala maigajam klimatam. Pēdējo 20 gadu laikā daudzi lopkopji ir uzcēluši dzīvošanai un slaukšanai paredzētas būves, tādējādi pārorientējoties vidēji intensīvas lopkopības virzienā, apvienojot gan ekstensīvās, gan intensīvās lopkopības pozitīvos elementus.

Sitijas reģiona mājlopu audzēšanas un siera gatavošanas tradīcijas

No vēstures skatupunkta raugoties, Sitijas reģions jau no Mīnoja laikiem vienmēr ir saistījies un joprojām saistās ar tā iedzīvotāju attīstītajām mājlopu audzēšanas un siera gatavošanas tradīcijām. Uz to norāda šādi pierādījumi un liecības:

— pie pamatnes perforēti keramikas trauki siera sagatavošanai, kas izrakti Sitijā Mīnoja mājās Paleokastro (*Palaiokastro*), kas mūsdienās ir Itanosas administratīvās pārvaldes teritorijas galvaspilsēta,

— monētas no Prēsas (*Praissos*), visvarenākās reģiona pilsētas Grieķijas vēstures klasiskajā un helēnisma periodā, uz kurām attēlota kaza, atklājot šā dzīvnieka vērtību reģiona ekonomikā,

— rakstiskas vienošanās, vismaz no 1347. līdz 1450. gadam ieskaitot, par biežu siera iekraušanu kuģos Sitijas ostā, lai tos vestu uz Venēciju, Ēģipti (Aleksandriju), Kipru un citur,

— atsauce uz Sitiju kā vienu no septiņiem Krētas reģioniem, kurā aitu un kazu audzēšana uzplauka no 13. līdz 14. gadsimtam,

— atsauce uz to, ka 19. gadsimtā Sitijas reģiona galvenais produkts bija "labs siers",

— tas, ka Sitijas rajons 19. un 20. gadsimtā pastāvīgi bija viens no astoņiem Krētas lopkopības rajoniem, savukārt 1847. un 1929. gadā tajā saražots vislielākais siera un vilnas daudzums absolūtā izteiksmē, salīdzinot ar visiem citiem Krētas rajoniem,

— atsauce uz cietā un mīkstā siera, sviesta un vilnas ražošanu Lasites prefektūras statistikas datos (kurā lielākais ir Sitijas rajons) no 1937. līdz 1938. gadam,

— *Xygalo* ražošana Sitijā, kas notika galvenokārt karstajos vasaras mēnešos no neliela daudzuma aitas un kazas piena ar nelielu tauku saturu un ko veica gan mājsaimnieces savās mājās, gan arī lopkopji

akmens būdiņās, kuru nosaukums ir *mitata*. Viņi izmantoja īpašus keramikas traukus, nelielas māla krūkas (sauktas par *kouroupia*), kuru pamatnē bija caurums, lai tās varētu nocelt, neskarot virspusē esošo siera recekli,

— jau no 1957. gada – rakstiskas atsauces uz *Xygalo* kā Sitijas produktu, kas ražots vismaz vienā no viduskalnienes apdzīvotajām vietām, kurā iedzīvotāji nodarbojas ar lopkopību (*Mysirgio* bijušajā Mitato komūnā), krētiešu dialektā *mitato* ir "siera darītava"),

— pirmā modernā piena pārstrādes uzņēmuma izveide Sitijas apgabalā 1970. gados,

— tas, ka tagad Sitijas apgabalā darbojas divi pārstrādes uzņēmumi, kas klasificēti kā piena un piena produktu ražošanai apstiprinātas darītavas un ražo tradicionālus piena un siera produktus, pamatojoties uz sen iedibinātām tradīcijām un īpašām piena pārstrādes metodēm, ko izmantojuši reģiona lopkopji un siera darītāji.

5.2. *Produkta specifika:*

Xygalo Siteias ir īpašs produkts, kas pagatavots, pamatojoties uz sen iedibinātām lopkopības un siera darīšanas tradīcijām Sitijas ģeogrāfiskajā reģionā, izmantojot īpašu ražošanas tehnoloģiju un pienu ar specifiskām īpašībām, kas raksturīgas vietējām kazu un aitu šķirnēm, tradicionālajai audzēšanas metodei un klimatam, kā arī augu valstij.

Atzīti grieķu degustācijas speciālisti *Xygalo Siteias* ir raksturojuši kā "jauku krēmveida konsistences sieru, ko ražo tikai Sitijā, ar bagātīgu un nedaudz skābenu garšu un raksturīgo svaigumu". Savu vietu Austrumkrētas lielveikalu plauktos un restorānu ēdienkartēs tas sāka iekarot 1990. gadu sākumā, bet vismaz kopš 1999. gada to iekļāva starp īpašiem ēdieniem (kas ir ne tikai tradicionāls, bet arī gardēžu iecienīts ēdiens) Atēnu un Saloniku restorānos.

Internetā *CONCRED* (*Conserving Cretan Diet* – "Saglabājot Krētas iedzīvotāju uzturu", Krētas reģionālās pārvaldes iestāžu atbalstīta iniciatīva), kas sertificē restorānus, kuri piedāvā ēdienus saskaņā ar Krētas iedzīvotāju tradicionālo uzturu, iesaka *Xygalo* kā lielisku uzkodu ar nosaukumu "Xygalo Steiako".

Atšķirības no citiem ziežamā siera veidiem

Xygalo blīvums (75 % mitruma) ir tāds pats kā Epiras (*Epirus*) un Rietumgrieķijas *Galotyri* sieram un Domokas (*Domokos*) *Katiki* sieram, tomēr tas nav tik sāļš. Kiklādu (*Cyclades*) *Kopanisti* siers un *Anevato* siers ir blīvāks (maksimālais mitruma saturs ir attiecīgi 56 % un 60 %), kā arī tie ir sāļāki par *Xygalo*. *Pihtogalo* siers no Hanjas (*Hania*) blīvuma ziņā klasificējams pa vidu starp iepriekš minētajiem sieriem (maksimālais mitruma saturs 65 %).

Xygalo sieram sāli pievieno un izšķīdina pienā pirms tā paskābināšanas, kā rezultātā notecinātais galaprodukts iegūst maigāku un ne tik sāļu garšu. Savukārt citiem produktiem (*Kopanisti, Anevato, Pihtogalo, Katiki*) sāli pievieno pēc sūkalu atdalīšanas no recekļa. Tikai *Galotyri* gadījumā sāli pievieno pienam, tomēr to dara 24 stundas pēc paskābināšanas procesa sākuma.

Iezīme, kas *Xygalo* būtiski atšķir no citiem līdzīgiem produktiem, ir tā zemākais tauku saturs, kas (sausnā) ir no 33 % (minimums) līdz 46 % (maksimums) masas.

Savukārt Hanjas *Pihtogalo* siera minimālais tauku saturs ir daudz lielāks (50 % svara), bet citiem sieriem tas ir 40 %, 43 % vai pat 45 %. Zemo tauku saturu panāk, izmantojot lielu daudzumu kazas piena un/vai ar tauku slāņa noņemšanu/krejošanu no piena vai no paša *Xygalo* tā ražošanas laikā. Citu līdzīgu sieru ražošanā neizmanto šādu līdzvērtīgu krejošanas posmu, tā vietā tiem ir paredzēti homogenizācijas posmi.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):*

Kopumā ir četri galvenie punkti, kas ir būtiski attiecībā uz *Xygalo Siteias* kvalitāti un īpašībām, kas produktu sasaista ar ģeogrāfisko apgabalu (vidi un cilvēkiem) un tajā pašā laikā atšķir to no citiem līdzīgiem produktiem:

— tāda augstas kvalitātes piena izmantošana, kas iegūts tikai no vietējo šķirņu dzīvniekiem (Sitijas šķirnes aitas un mazākā mērā Psiloriti un Sfakijas šķirnes aitas vai to krustojumi un Grieķijas vietējo

šķirņu kazas), ko audzē, izmantojot tradicionālās lopkopības metodes (ekstensīva vai vismaz vidēji ekstensīva lopkopība) noteiktajā apgabalā, un kuras piemērotas tā īpašajam klimatam (maz nokrišņu, liels saules gaismas stundu skaits, salīdzinoši augsta vidējā temperatūra bez ievērojamām svārstībām dienas laikā, spēcīgs vējš u. c.),

— tas, ka noteiktajā apgabalā dabiskajās pļavās, kuras lopkopji izmanto kā aitu un kazu ganības, aug vietējas cilmes un aromātiskie augi; šādā veidā, pamatojoties uz gūto pieredzi, optimāli tiek izmantoti tādi faktori kā reģiona ģeoloģiskais reljefs visa gada laikā, īpašās klimata iezīmes, kā arī raksturīgā augu valsts, kuri ietekmē piena ražošanu un rada apstākļus *Xygalo Siteias* īpašai kvalitātei un patīkamajām organoleptiskajām īpašībām,

— īpašas tehnoloģijas izmantošana *Xygalo Siteias* ražošanā, kuras galvenās iezīmes ir šādas:

  — tauku satura kontrole, izmantojot sākotnēju piena krejošanu vai krejojot produktu pirmajā paskābināšanas posmā, lai produktam būtu pēc iespējas mazāks tauku saturs,

  — sāls pievienošana visam pienam pirms paskābināšanas, kā rezultātā siers iegūst nedaudz sāļu garšu,

  — siera masas nemaisīšana visā paskābināšanas/nogatavināšanas procesā, kas notiek dabiskā vidē, lai izveidotos dabiskai fermentācijai vajadzīgā mikroflora,

  — un sekmīgi veikta *Xygalo Siteias* atdalīšana no sūkalām (laika un kvalitātes izteiksmē) pēc nogatavināšanas, lai siera masa būtu pēc iespējas viendabīgāka,

— dabiskā skābpiena galvenā produkta "Οξύγαλα" (*Oxygala* vai skābpiens) senā nosaukuma saglabāšanās, ko Sitijas vietējā dialektā izrunā nedaudz citādi – "Ξύγαλο" (*Xygalo*), kura pagatavošanas metode ir ārkārtīgi līdzīga tai, kādu izmantoja Senās Grieķijas un Romas laikā. Tagad līdzīgiem produktiem ir diezgan atšķirīgi nosaukumi, bet citiem piena produktiem Krētas ģeogrāfiskajā apgabalā un Grieķijā kopumā ir daudz jaunāka vēsture.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc