

Maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas pieteikums, publicēts saskaņā ar 6. panta 2. punkta piekto daļu Komisijas Deleģētajā regulā (ES) Nr. 664/2014, ar ko papildina Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 attiecībā uz Savienības simbolu izveidi aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem, aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm un garantētām tradicionālām īpatnībām un attiecībā uz dažiem noteikumiem saistībā ar iegūšanas avotu, dažiem procedūras noteikumiem un dažiem papildu pārejas noteikumiem

(2017/C 247/08)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar šīs regulas ⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

MAZNOZĪMĪGA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

Maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53. panta 2. punkta otro daļu

QUESO DE LA SERENA

ES Nr.: PDO-ES-2152 – 14.7.2016.

ACVN (X) AĢIN () GTĪ ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Queso de la Serena* Regulatīvā padome
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
ESPAÑA

Tālr.: +34 924772114

E-pasta adrese: info@quesoserena.com

Regulatīvā padome ir atzīta ar Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas 1993. gada 14. aprīļa Rīkojumu par cilmes vietas nosaukuma *Queso de la Serena* noteikumu ratificēšanu un tā regulatīvo padomi (*Valsts Oficiālais Vēstnesis* Nr. 100, 27.4.1993.). Tāpēc Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 6. panta 2. punkta izpratnē tā ir tā pati grupa, kura iesniedza sākotnējo pieteikumu reģistrēt nosaukumu, uz kuru attiecas specifikācija. 2010. gada 28. aprīļa Likums Nr. 4/2010 par Estremaduras lauksaimniecības pārtikas produktu kvalitātes apzīmējumu cilmes vietas nosaukumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu regulatīvajām padomēm definē regulatīvās padomes kā ACVN/AĢIN pārvaldes iestādes, kurām ir savs juridiskas personas statuss, finansiāla autonomija un pilnvaras rīkoties savu mērķu sasniegšanai. Tās darbojas uz demokrātisku principu pamata un pārstāv ar ACVN/AĢIN saistītās ekonomiskās un nozares intereses, īpašu uzmanību pievēršot minoritāšu interesēm, jo tām visas dažādās intereses jāpārstāv vienlīdzīgi, kā savu pamatprincipu saglabājot bezpeļņas darbību. Padomes funkcijas, kā izklāstīts Likuma Nr. 4/2010 16. panta 2. punkta g) apakšpunktā, ietver “specifikācijas grozījumu ierosināšanu un līdzdalību jebkurā turpmākā šādas lietas izskatīšanā”.

Šo maznozīmīgā grozījuma pieteikumu produkta specifikācijai apstiprinājusi aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Queso de la Serena* Regulatīvā padome saskaņā ar tai piešķirto lomu un tādējādi tās pilnībā likumīgajām interesēm.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

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

- ☒ Produkta apraksts
- ☐ Izcelsmes apliecinājums
- ☐ Ražošanas metode

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

⁽²⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- ☐ Saikne
- ☐ Marķēšana
- ☒ Cits: kontroles struktūra un valsts tiesiskās prasības

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu un kura dēļ publicētais vienotais dokuments nav jāgroza.
- ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu un kura dēļ publicētais vienotais dokuments ir jāgroza.
- ☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms 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.
- ☐ Ar reģistrētu GTI apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta ceturto daļu.

5. Grozījums vai grozījumi

- 5.1. Šī rindkopa specifikācijas punktā "B (Produkta apraksts)" grozīta attiecībā uz "siera fiziskajām īpašībām pēc novecināšanas":

— "Diametrs: 18–24 cm" aizstāts ar "Diametrs: 10–24 cm".

Ierosinātajam grozījumam nav nekādas ietekmes uz piena īpašībām vai to ražojošo dzīvnieku īpašībām. Nav mainījušās arī paša produkta fizikāli ķīmiskās īpašības (tās paliek nemainīgas, ar tādām pašām robežvērtībām kā sākotnējā specifikācijā), un arī tādas siera fizikālās īpašības kā "forma", "augstums", "svars", "miza", "masa" un "aromāts" paliek tieši tādas pašas. Vienīgā piedāvātā izmaiņa ir zemāka diametra diapazona robežvērtība. Jāņem vērā, ka sākotnējās specifikācijas sagatavošanas laikā (vairāk nekā pirms divdesmit gadiem) ne tik bieži tika ražoti sieri, kuru svars bija specifikācijā noteiktā diapazona (750–2 000 g) zemākajā galā. Tolaik attiecīgi bija maz tehnisko zināšanu par diametriem, kādi varētu būt mazākā izmēra sieri, un to vēl papildina fakts, ka tādā tradicionālās ražošanas sistēmā kā šī ir grūti būt precīzam attiecībā uz noteiktiem izmēriem.

Jebkurā gadījumā, definējot produkta izmēru, siera diametrs – pretstatā svaram – nav būtisks. Šajā saistībā sākotnējā *Queso de la Serena* pieteikumā gan kopsavilkumā, gan konsolidētajā versijā, zem virsraksta, kas saistīts ar produkta aprakstu, iekļāva tikai šādu tekstu: "Augsta tauku satura līdz īpaši augsta tauku satura siers; nogatavināts – no jauna līdz pusnogatavinātam; riteņa formā ar plakanām pusēm un izliektu sānu; ar cietu mizu un mīkstu līdz cietu masu; svars no 750 g līdz 2 kg." Attiecīgi neviens no kopsavilkumā vai konsolidētajā versijā iekļautajiem elementiem nav mainījies un galu galā netiek ietekmēta neviena no produkta būtiskajām īpašībām. Tādējādi ir ievērota prasība attiecībā uz maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar 53. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

- 5.2. Ņemot vērā Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. panta 1. punkta g) apakšpunktu, visa specifikācijas punkts G (*Kontroles iestāde*) aizstāta ar informāciju par pašreizējo kontroles iestādi, kas ir atbildīga par atbilstības specifikācijai pārbaudi, pamatojoties uz Regulas (ES) Nr. 1151/2012 37. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Tāpēc ir notikusi vienīgi šā punkta atjaunināšana, lai sniegtu informāciju par produkta sertifikācijas iestādi, kurai kompetentā iestāde deleģējusi pienākumu pārbaudīt atbilstību ACVN *Queso de la Serena* specifikācijai, kā noteikts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 39. pantā un III sadaļas III nodaļas 59. pantā 2015. gada 24. marta Likumā Nr. 6/2015 par Estremaduras lauksaimniecību.

Pēc ierosinātā grozījuma specifikācijas G punkts ir šāds:

"Nosaukums: AGROCOLOR, S.L.

Adrese: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (Spānija)

Tālr.: +34 950280380

E-pasts: agrocolor@agrocolor.es"

- 5.3. Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. panta 1. punktā arī atcelta vajadzība iekļaut punktu I (Valsts tiesiskās prasības), tāpēc viss šis punkts no specifikācijas ir dzēsts.

6. Produkta atjaunināta specifikācija (tikai ACVN un AĢIN)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

VIENOTS DOKUMENTS

QUESO DE LA SERENA

ES Nr.: PDO-ES-02152 – 14.7.2016.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums

Queso de la Serena

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

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

Queso de la Serena ir mīksts līdz pusciets siers, kas gatavots no merīnaitas piena. Tas ir siers ar augstu līdz īpaši augstu tauku saturu, nogatavināts, rīteņa formā, ar plakanām pusēm un izliektiem sāniem, ar cietu mizu un mīkstu līdz cietu masu. Tā svars ir no 750 g līdz 2 kg, tā augstums ir no 4 cm līdz 8 cm un tā diametrs ir no 10 cm līdz 24 cm.

Tā fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas:

- tauki: vismaz 50 % sausas,
- sausna: vismaz 50 %,
- pH: no 5,2 līdz 5,9.
- kopējais olbaltumvielu daudzums sausnā: vismaz 35 %.

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

Ģeogrāfiskajā apgabalā ganību nav daudz, bet tām ir augsta kvalitāte, kas piešķir tajās ražotajam pienam izteiktas īpašības. Atsevišķos gada laikos aitas atstāj saimniecības un pārtiek no graudaugu stublājiem un dažkārt no apūdeņotu kultūraugu atliekām. Barības izmantošanu vajadzības gadījumā regulē piemērojamie noteikumi, tostarp īpaši noteikumi par barības un izejvielu avotiem produktiem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu.

Piens, kas tiek izmantots *Queso de la Serena* ražošanai, nāk no merīnaitu saimniecībām, kas atrodas ražošanas apgabalā. Piens jāiegūst no veselām aitām, un tam jābūt dabiskam pilnpienam, kas ir tīrs un bez piemaisījumiem, jaunpiena un medicīniskiem konservantiem, kam varētu būt kaitīga ietekme uz siera ražošanu, nogatavināšanu un uzglabāšanu vai uz tā higiēnas un sanitārajiem apstākļiem.

Piena analītiskās īpašības ir šādas:

- olbaltumvielas: vismaz 5 %,
- tauki: vismaz 7 %,
- kopējais saussais ekstrakts: vismaz 18 %.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ražošanas posmi, kas jāveic 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir šādi:

- tāda piena ražošana, kas atbilst 3.3. punktā noteiktajām īpašībām un nosacījumiem, tostarp piena slaukšana, atdzesēšana, uzglabāšana, savākšana un transportēšana,

- siera ražošanas, tostarp, piena recināšanas, kas notiek temperatūrā no 25 °C līdz 32 °C un aizņem 50 līdz 75 minūtes (izmantojot dabisku dārzu recinātāju, kas iegūts no žāvētiem *Cynara Cardunculus* ziediem), griešana, presēšana, sāļošana un nogatavināšana.

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

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Katra reģistrētā uzņēmuma tirdzniecības etiķetes apstiprina ACVN Regulatīvā padome. Uz etiķetēm jābūt šādam formulējumam: *Denominación de Origen “Queso de La Serena”*.

Uz tirdzniecībā esošā produkta jābūt numurētai papildu etiķetei, ko izdevusi ACVN Regulatīvā padome un kas piestiprināta siera ražotnē tādā veidā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Apgabals, kurā *Queso de la Serena* tiek gatavots, nogatavināts un ražots, ietver šādas 21 municipalitātes pašos Badahosas provinces dienvidaustrumos: *La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena* un *Benquerencia de la Serena*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Vēsture

Atsauces uz *Queso de la Serena* var atrast virknē literāru darbu:

Antonio Agundes Fernandesa (*Antonio Agúndez Fernández*) 1791. gada grāmatā *Viaje a La Serena*, kurā stāstīts par La Serenas reģionu un kura balstīta uz miertiesneša Agustīna Kubeles (*Agustín Cubeles*) manuskriptiem, iekļauta šāda atsaucē: “Ar savu garšu un meistarību ir slavens tās aitas piena siers, viena tā aroba maksā 60 reālus.”

Kavesas del Buī (*Cabeza del Buey*) municipalitātes 16. un 17. gs. noteikumos ir atsauces uz to, ka siers un pirmie augļi jāatdod draudzes baznīcai, jo zemniekiem viss siers, kas gatavots no pirmā slaukuma, kurš paredzēts siera gatavošanai, bija jāatdod pilsētas draudzes mācītājiem.

5.2. Daba

a) Reljefs

Badahosas provinces apvidus lielākoties ir viegli viļņots, un kopumā apgabals ir peneplēns. Tas ir apgabals ar augstas kvalitātes ganību zemēm – uz slānekļa un granīta augsnes skeleta, kas sedz aptuveni 300 000 ha –, kurās ganās merīnaitas; faktiski šīs zālāinās ganības ir galvenais šī reģiona ekosistēmas enerģijas avots un to veido daudzveidīga flora (skatīt punktu par floru). Vidējais augstums ir 430 m.

b) Augsne

Ģeoloģiskās struktūras ziņā Badahosas province ir paleozoja peneplēns ar atsevišķiem vēlākiem slāņiem un lielu vulkānisko atsegumu skaitu.

Tajā ir sekla, vidēji caurlaidīga kembrija, silūrija un granīta augsnes, caur kurām bieži vien virspusē parādās pamatieži. Slīpums ir mazs, topogrāfija viegli viļņota un orientācija vērsta uz dienvidiem. Augsnes skeletu lielākoties veido slānekļis un granīts, tā ir skāba, ar pH no 5 līdz 5,5 un zemu fosfora līmeni. Koki aptver nelielas teritorijas vai vietām to nav, tas piešķir reģionam atmežotu izskatu.

c) Klimats

La Serenas rajonā valda Vidusjūras klimats, ko ietekmē Atlantijas okeāns, vasaras ir karstas un sausas, ziemas – mērenas un lietainas. Šajā apgabalā ziemas parasti ir mērenas, lai gan ir salnu periods no 1. novembra līdz 10. martam. Vasaras ir karstas un sausas, šī apgabala galvenā iezīme ir tā sausums. Vidējais gada nokrišņu daudzums ir 498 mm.

d) Hidrogrāfija

Caur La Serenas rajonu plūst *Guadiana Menor* un *Zújar* upes.

e) Flora

Šajā apgabalā augošo augu sugu vidū ir:

— *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* un *Agrostis* spp. no graudzāļu (*Gramineae*) dzimtas,

— *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* un *T. glomeratum*),

— *Ornithopus compressus* no pākšaugu (*Leguminosae*) dzimtas; *Helianthemum*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* un *Hypochoeris*.

5.3. Ražošanas un ražošanas sistēmas

a) Ražošana

Merīnaitu šķirne ir ļoti izturīga un labi piemērota skarbjam klimatam un apvidum. Tās galvenā iezīme ir vilnas ražošana, tomēr tai ir arī gaļas un piena ražošanas kvalitātes, kas padara to pietiekami ienesīgu, ja tiek ņemta vērā sarežģītā dabiskā vide, kurā tā mīt. Tā saražo nelielu daudzumu piena, kurā ir daudz olbaltumviela un tauku.

Tā ir maza aita, mātītes sver no 40 līdz 45 kg, un tēviņi no 55 līdz 65 kg. Tās garās kājas ir labi piemērotas garu attālumu pārvarēšanai, meklējot barību (lai gan pašlaik aitas atstāj saimniecības tikai atsevišķos gada laikposmos, pagātnē tās ik gadu devās migrācijā). Šai šķirnei vaislības koeficients ir 85 % un auglības koeficients ir 80 %. Šī aita parasti atnesas reizi gadā, lai gan tendence ir trīs atnešanās divu gadu laikā.

b) Apstrāde

Siers tiek iegūts, ar dārzeņu recinātāja (*Cynara cardunculus*) palīdzību fermentatīvi sarecinot pienu, parasti temperatūrā, kas ir zemāka par 30 °C.

Šo divu faktoru, tas ir, mērenās temperatūras un recinātāja ar zemu recināšanas kapacitāti, izmantošanas rezultātā nepieciešams ilgs recināšanas laiks, un siers ir diezgan mīksts. Attiecīgi ir augstāka proteolītiskā aktivitāte, kas rada sieru ar mazāk blīvu struktūru.

Divdesmit dienas pēc presēšanas sieri parasti pieredz tā saucamā "atortado" fenomena posmu, kura laikā masa kļūst šķidra, un ar sieriem jārikojas īpaši rūpīgi, lai novērstu mizas atdalīšanos un ieplūšanu masā.

5.4. Saite starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti un īpašībām.

Pirmkārt, La Serenas rajona vairāk nekā 300 000 ha lielās ganības ir gandrīz zaudējušas kokus, tāpēc aug bez citu augu sāncensības. Tas nozīmē, ka ganību augsnē ir visas nepieciešamās barības vielas un attiecīgi tai ir augsts uzturvietu saturs, kas tās padara ideālas mājlopu barībai. Otrkārt, merīnaitas, kas ir vislabāk piemērotas ekstrēmajam La Serenas klimatam un reljefam, saražo nelielu piena daudzumu, kas ir bagāts ar taukiem un olbaltumvielām.

Gadsimtiem senā un neaizstājamā kombinācija padara pienu no merīnaitām, kas ganījušās La Serena ganībās, ideāli piemērotu *Queso de la Serena* gatavošanai, ņemot vērā tā īpašās un patiesās īpašības.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf
