KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1030/2009

(2009. gada 29. oktobris),

ar ko apstiprina maznozīmīgas izmaiņas tāda nosaukuma specifikācijā, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Pecorino Romano* (ACVN))

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 2006. gada 20. marta Regulu (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1] un jo īpaši tās 9. panta 2. punkta otro teikumu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 1. punkta pirmo daļu un piemērojot minētās regulas 17. panta 2. punktu, Komisija izvērtēja Itālijas pieteikumu apstiprināt specifikācijas elementu grozījumu aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "*Pecorino Romano*", kas reģistrēts ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1107/96 [2].

(2) Pieteikuma mērķis ir grozīt specifikāciju, precizējot marķējuma nosacījumus, lai labāk informētu patērētājus par produkta izcelsmi. Ir nolemts, ka ir lietderīgi blakus produkta logotipam uz siera rituļa sāniem papildus piestiprināt reģiona logotipu gadījumos, kad viss ražošanas cikls noris norādītajā reģionā.

(3) Komisija izskatīja minēto grozījumu un nolēma, ka tas ir pamatots. Ņemot vērā, ka grozījums ir maznozīmīgs Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta nozīmē, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 5., 6. un 7. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma "*Pecorino Romano*" specifikāciju groza atbilstīgi šīs regulas I pielikumam.

2. pants

Specifikācijas galveno elementu kopsavilkums ir sniegts šīs regulas II pielikumā.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2009. gada 29. oktobrī

Komisijas vārdā –
Komisijas locekle
Mariann FISCHER BOEL

[1] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.
[2] OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.

I PIELIKUMS

Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma "*Pecorino Romano*" specifikācijā apstiprina šādus grozījumus.

"Marķējums"

Ir sīkāk aprakstīta daļa par produkta apzīmējumu un iesaiņojumu, laižot brīvā apgrozībā.

Ir kļuvis nepieciešams sīkāk reglamentēt marķēšanu un jo īpaši produkta apzīmējumu un iesaiņojumu tad, kad to laiž brīvā apgrozībā.

Lai labāk informētu patērētājus par produkta izcelsmi un ņemot vērā, ka sieru "*Pecorino Romano*" pārsvarā ražo Sardīnijas reģionā, ir nolemts, ka ir lietderīgi uz siera rituļa sāniem blakus produkta logotipam papildus piestiprināt reģiona logotipu gadījumos, kad viss ražošanas cikls noris norādītajā reģionā.

II PIELIKUMS

KOPSAVILKUMS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

"PECORINO ROMANO"

EK Nr.: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006.

ACVN (X) AĢIN ( )

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. **Atbildīgais departaments dalībvalstī**

Nosaukums: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Adrese: Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA

Tālr.: +39 0646655104

Fakss: +39 0646655306

E-pasts: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Grupa**

Nosaukums: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano

Adrese: Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA

Tālr.: +39 078570537

Fakss: +39 078572215

E-pasts: —

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ( )

3. **Produkta veids**

1.3. grupa. Siers

4. **Specifikācija**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums*

"*Pecorino Romano*"

4.2. *Apraksts*

"*Pecorino Romano*" ACVN ir cietais termiski apstrādās siera masas siers, ko ražo vienīgi no svaiga aitas pilnpiena, kuru iegūst lopkopības saimniecībās, kas atrodas 4.3. punktā norādītajā apgabalā. Brīvā apgrozībā laistam sieram ir cilindra forma ar plakanām pusēm, tā diametrs ir no 25 līdz 35 cm un augstums no 25 līdz 40 cm. Rituļa svars ir no 20 līdz 35 kg atkarībā no tā izmēriem. Siera miza ir plāna, ziloņkaula vai salmu krāsā, dažkārt pārklāta ar speciālu aizsargslāni. Siera masa ir blīva vai ar nelielu acojumu; kad sieru sagriež, tas ir baltā līdz gaišākā vai tumšākā salmu krāsā. Tam ir aromātiska un galda sieram neraksturīga viegli pikanta garša, kas rīvējamajam ilgāk nogatavinātam sieram ir pikanta, izteikta un patīkama. "*Pecorino Romano*" sieram ir tam raksturīgā smarža. Tauku saturs sausnā ir ne mazāks par 36 %.

4.3. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Visa Sardīnijas un Lacijas reģiona teritorija un visa Groseto provinces teritorija.

4.4. *Izcelsmes apliecinājums*

Visus ražošanas procesa posmus kontrolē, katrā posmā reģistrējot izejmateriālus un gatavo produkciju. Šī kontrole, ka arī reģistrēšana šim nolūkam paredzētajos reģistros, kurus uztur kontroles iestāde un kuros reģistrē lopu audzētājus, siera ražotājus, siera nogatavināšanas uzņēmumus un iepakotājus, un savlaicīga saražotās produkcijas daudzumu paziņošana kontroles iestādei nodrošina produkta izsekojamību. Pārbaudes struktūra kontrolē visas attiecīgajos reģistros ierakstītās fiziskās vai juridiskās personas, kā noteikts produkta ražošanas specifikācijā un attiecīgajā kontroles plānā.

4.5. *Ražošanas metode*

Pienu var termiski apstrādāt, un tam var pievienot pie vietējiem celmiem piederošas pienskābes baktērijas, kuras dažkārt papildina ar ražošanas apgabalā audzētu celmu baktērijām. To sarecina 38–40 °C temperatūrā, pievienojot himozīnu, kuru iegūst no jēriem, kas audzēti vienīgi tajā pašā ražošanas apgabalā. Sarecināto pienu karsē temperatūrā, kas svārstās no 45 līdz 48 °C. Sāla ar sausu sāli un/vai sālījumā. Galda sieru nogatavina vismaz piecus mēnešus, rīvējamo sieru – vismaz astoņus mēnešus. Siers var būt pārklāts ar pārtikas produktiem paredzēto bezkrāsas vai melnu aizsargslāni. Siera ražošanu veic no oktobra līdz jūlijam.

Piena ražošana, "*Pecorino Romano*" siera ražošana, nogatavināšana un marķēšana jāveic 4.3. punktā norādītā apgabala teritorijā.

4.6. *Saikne*

Ražošanas apgabalam ir raksturīgi īpaši klimatiskie un augsnes apstākļi. Runājot par cilvēka faktoru, ir jāatzīmē, ka šis siers arī agrāk ir bijis tradicionāli pieejams patēriņa tirgos.

4.7. *Pārbaudes struktūra*

Pārbaudes struktūra atbilst standarta EN 45011 nosacījumiem.

Nosaukums: OCPA

Adrese: Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA

Tālr.: +39 0785742196

Fakss: +39 0785742197

E-pasts: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Marķējums*

Izgatavošanas vietā ar marķēšanas matricas palīdzību marķējumu iespiež viscaur uz "*Pecorino Romano*" rituļa sāniem. Uz rituļa uzspiež nosaukumu "*Pecorino Romano*" un produkta logotipu, izcelsmes provinces identifikācijas burtus, siera ražotāja kodu un ražošanas mēnesi un gadu.

Nosaukuma logotipu veido ar nepārtrauktu vai punktētu līniju iezīmēts dimants ar noapaļotiem stūriem, kurā virs nosaukuma "*Pecorino Romano*" iekļauta stilizēta aitas galva.

Ir atļauts papildus izmantot reģiona logotipu. To iekļauj blakus siera logotipam uz etiķetes, ko piestiprina uz rituļa plakanās puses, ja viss ražošanas cikls ir noritējis attiecīgajā reģionā.