KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 562/2013

(2013. gada 14. jūnijs),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Queijo Serra da Estrela* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām [1] un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

(1) Regula (ES) Nr. 1151/2012 ir stājusies spēkā 2013. gada 3. janvārī. Ar minēto regulu tika atcelta un aizstāta Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [2].

(2) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Portugāles pieteikumu specifikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "*Queijo Serra da Estrela*", kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1107/96 [3], kurā grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 197/2008 [4].

(3) Pieteikuma mērķis ir specifikācijas grozīšana. Tas tiek darīts, lai sieru "*Queijo Serra da Estrela*" varētu piedāvāt tirgū mazāka svara rituļos (0,5 kg). Minimālais siera rituļa diametrs tādējādi tiek samazināts no 11 cm līdz 9 cm. Lai uzlabotu produkta izsekojamību, ar pieteikumu tiek lūgts arī noteikt, ka obligāti piestiprināms īpašs kazeīna marķējums ar numuru.

(4) Komisija izvērtēja minētos grozījumus un nolēma, ka tie ir pamatoti. Tā kā grozījums ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50.–52. pantā noteikto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta "*Queijo Serra da Estrela*" specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. pants

Vienotais dokuments, kurā sniegti galvenie specifikācijas elementi, 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, 2013. gada 14. jūnijā

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

[1] OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
[2] OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.
[3] OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.
[4] OV L 59, 4.3.2008., 8. lpp.

I PIELIKUMS

Produkta ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "*Queijo Serra da Estrela*" specifikācijā apstiprina šādus grozījumus.

Produkta apraksts. Ar pieteikumu tiek lūgts ļaut laist tirgū "*Queijo Serra da Estrela*" mazākā ritulī (0,5 kg), kas ir minimālais lielums, lai saglabātu specifiskās organoleptiskās īpašības. Siera diametrs tādējādi tiek samazināts no 11 cm līdz 9 cm.

Izcelsmes apliecinājums. Lai uzlabotu produkta izsekojamību, ar pieteikumu tiek lūgts noteikt, ka obligāti piestiprināms īpašs kazeīna marķējums ar numuru, apliecināt izcelsmi reģionā un noteikt saikni starp katru saņemtā piena partiju, kas atbilst specifikācijā noteiktajām pastāvīgajām prasībām, un katru saražotā "*Queijo Serra da Estrela*" partiju.

Kazeīna marķējuma paraugu apstiprina ražotāju grupa, kuru tā bez diskriminācijas nodod visu ieinteresēto ražotāju rīcībā tā, lai neviens numurs vai sērijas numurs neatkārtotos. Marķējumus nevar pārnest no viena siera rituļa uz citu, un tie pēc noņemšanas kļūst nelietojami.

II PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību [1]

"QUEIJO SERRA DA ESTRELA"

EK Nr. PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011.

AĢIN ( ) ACVN (X)

1. **Nosaukums**

"Queijo Serra da Estrela"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

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

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Sieru gatavo, lēni notecinot sūkalas no piena recekļa, sarecinot tīru svaigpienu, kurš slaukts no *Bordaleira Serra da Estrela* un/vai *Churra Mondegueira* šķirnes aitām, izmantojot no savvaļas artišoka ziediem iegūtu recinātāju (*Cynara cardunculus* L.) ziediem iegūtu recinātāju. Siera "*Queijo Serra da Estrela*" minimālais nogatavināšanas laiks ir 30 dienas. Tad, kad nogatavināšanas laiks ir sasniedzis vismaz 120 dienas, cilmes vietas nosaukumam pievieno apzīmējumu "*Velho*" (vecs).

Galvenās produkta iezīmes ir šādas.

	"Queijo Serra da Estrela"	"Queijo Serra da Estrela" *Velho* (vecs)
Forma un konsistence	Zems regulāras formas cilindrs (ritulis), sānos un virspusē nedaudz izliekts, bez skaidri izteiktām malām.	Zems (plakans) regulāras formas cilindrs (ritulis), sānu izliekums neizteikts vai tā nav vispār, bez šķautnēm.
Miza	Gluda un pusmīksta	Gluda vai nedaudz rievaina, cieta vai ļoti cieta.
Svars	No 0,5 līdz 1,7 kg	No 0,7 līdz 1,2 kg
Diametrs	No 9 līdz 20 cm	No 11 līdz 20 cm
Augstums	No 4 līdz 6 cm	No 3 līdz 6 cm
Tekstūra	Blīva, vidēji elastīga, tāda, ka siera griezuma vieta padodas, viendabīga, krēmīga un taukaina, acojums neliels vai tā nav vispār.	Blīva vai ar nelielu acojumu, nedaudz drupana un sausa, taukaina.
Krāsa	Balta vai viegli iedzeltena	No dzeltenīgas līdz viegli oranžai/brūnganai; virzienā no malām uz vidu krāsa kļūst tumšāka.
Organoleptiskās īpašības	Maiga, tīra, nedaudz skābena garšas buķete.	Patīkama un paliekoša, tīra, no viegli izteiktas līdz spēcīgi izteiktai, nedaudz pikanta/sāļa garšas buķete.
Proteīni	No 26 līdz 33 %	No 36 līdz 43 %
Tauki	No 45 līdz 60 %	> 60 %
Mitrums	No 61 līdz 69 %	No 49 līdz 56 %
Pelnvielas	No 5 līdz 6,5 %	No 7 līdz 8 %

[1] Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Izejvielas ir tikai:

— tīrs aitu svaigpiens, ko noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūst no *Bordaleira Serra da Estrela* un/vai *Churra Mondegueira* šķirnes aitām. Dzīvnieku audzēšanu un barošanu regulē sīki noteikumi,

— pārtikas sāls,

— augu izcelsmes recinātājs, ko iegūst no savvaļas artišokiem (*Cynara cardunculus* L.).

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

Atļautas ir tikai ekstensīvais vai daļēji ekstensīvas lopkopības sistēmas, visplašāk tiek praktizēta aitu audzēšana brīvās turēšanas apstākļos. Dzīvnieki ganās teritorijā, kuru klāj tai raksturīgu savvaļas sugu augu kopas - gan priežu meži un krūmāji, gan pļavas. Dzīvnieku pārdzīšana ir ierasta prakse, dzīvniekus pastāvīgi pārdzen uz aizvien citām platībām (vai ganībām), kas atrodas tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā, atkarībā no gadalaika un barības pieejamības. Reģionā ir ierasts arī audzēt citu sugu ganību augus, ko aitām papildbarībā tur izēdina laikposmos, kad barības ir mazāk. Tomēr un tikai ārkārtējos laikapstākļos (piemēram, sniegs vai sausums), kas ietekmē arī augsnes stāvokli, drīkst izmantot arī citu vienkāršu vai jauktu barību, galvenokārt grūsnības sākumā un beigās vai tajā laktācijas laikā, kad izslaukums ir vislielākais, lai pastiprinātu ēdināšanu. Šīs barības izmantošanai ir jāsaņem ražotājgrupas atļauja, un to gan daudzuma, gan kvalitātes ziņā kontrolē sertifikācijas iestāde.

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

Tā kā dzīvnieku ģenētiskajai un teritoriālajai izcelsmei jābūt sertificētai, tā kā to ēdināšanu nosaka stingri noteikumi gan ganāmo platību, gan ganību kvalitātes ziņā, tā kā vide ir noteicošais faktors, lai iegūtu tādu pienu un sieru, kuram ir vajadzīgās īpašības; tā kā visi posmi obligāti jāpārrauga gan saistībā ar produktu izsekojamību, gan ar gatavā produkta organoleptiskajam īpašībām un tā kā siera ražošanas un nogatavināšanas procedūras ir sarežģītas gan izsekojamības, gan autentiskuma, higiēnas un ar maņu orgāniem nosakāmo gatavā produkta īpašību ziņā, visiem "Queijo Serra da Estrela" ražošanas posmiem jānotiek 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, sākot ar dzīvnieka piedzimšanu līdz siera iepakošanai, neatkarīgi no veida, kādā to piedāvā tirdzniecībai.

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

Tā kā siers "*Queijo Serra da Estrela*" ir produkts, kurā noris mikroorganismu dzīvības un attīstības procesi, kas turpinās arī pēc siera sagriešanas un iepakošanas, kā arī tā uzglabāšanas laikā, tad šīs darbības drīkst veikt tikai izcelsmes apgabalā, lai

— nodrošinātu produkta autentiskumu un fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas nosaka šā siera īpašo kvalitāti un ko spēj novērtēt tikai ražotāji, vietējie iedzīvotāji un pastāvīgie patērētāji,

— atsevišķi izvērtētu katra siera rituļa kvalitāti, pirms ar to tiek veiktas iepriekš minētās darbības,

— nodrošinātu, ka siers (arī sagriezts) nezaudē šim produktam raksturīgo taukainumu. Tādēļ ir ļoti svarīgi izvēlēties sieru, kas attiecīgās darbības veikšanas laikā ir piemērotā nogatavināšanas pakāpē,

— nodrošināt, ka "*queijo velho*" gadījumā siera šķēles ir vajadzīgajā konsistencē un nedrūp. Tādēļ, ja siers ir jāsagriež, sevišķi svarīgi ir izvēlēties sieru attiecīgā nogatavināšanas pakāpē ar atbilstīgām garšas īpatnībām un konsistenci,

— nodrošinātu produkta senās reputācijas saglabāšanu un nepieļautu tās ļaunprātīgu izmantošanu un patērētāju maldināšanu,

— nodrošinātu, ka, veicot dažādas darbības, pastāvīgi tiek ievēroti veselības un higiēnas nosacījumi,

— nodrošinātu pienācīgu darbību pārbaudi atbilstīgi regulējumā noteiktajiem pienākumiem,

— nodrošinātu katras produkta vienības vai gabala izsekojamības saikni, ražotnes un lauku saimniecības izsekojamības saikni, lai būtu garantēta produkta ģeogrāfiskā izcelsme.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Papildus tiesību aktos minētajām norādēm obligāti jāizmanto:

— norāde "*Denominação de Origem Protegida* [aizsargāts cilmes vietas nosaukums]" vai tas pats apzīmējums kopā ar apzīmējumu "*Velho*" tam sieram, kura nogatavināšana ilgusi vairāk nekā 120 dienas;

— sertifikācijas marķējums, kas ietver produkta nosaukumu, kontroles un sertifikācijas iestādes nosaukumu un sērijas numuru, ar kuru nodrošina produkta izsekojamību.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Ģeogrāfiskajā apgabalā iekļautas pašvaldības *Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo* un *Seia pašvaldības, Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde* un *Valverde* fregesija, *Aguiar da Beira* pašvaldība, *Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares* un *Vila Cova do Alva fregesija, Arganil* pašvaldība, *Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra un Verdelhos* fregesija, *Covilhã* pašvaldība, *Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego* un *Vila Soeiro* fregesija, *Guarda* pašvaldība, *Midões, Póvoa de Midões un Vila Nova de Oliveirinha* fregesijas, *Tábua* pašvaldība, *Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda* un *Tondela* fregesija, *Tondela* pašvaldība, *Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves un Vilares* fregesija, Trancoso pašvaldība un *Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide un São João de Lourosa* fregesija un *Viseu* pašvaldība.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Viss ģeogrāfiskais apgabals atrodas lielajā Beiras reģiona plakankalnē, kur agroklimatiskos apstākļus raksturo aukstas, lietainas un ilgas ziemas, kad reizēm snieg, un karstas un sausas vasaras.

Bez jau minētajām koku audzēm, šajā reģionā ir arī krūmāju un zālāju audzes, kas veido dzīvnieku barības līdzekļus ganībās. Krūmāju audzes galvenokārt veido ērikas [*Erica*], uleksi [*Ulex*] kazāboliņi [*Cytisus*] un irbulenes savvaļas irbulenes vai tīrošā irbulene [*Genista purgans*]. Dabiskās ganības veido daudzgadīgi savvaļas zālaugi, bet kultivētajās ganībās lielākoties aug baltais āboliņš vai zemu augošu sugu āboliņš. No ziedaugiem galvenokārt sastopami acidofilo sugu ziedaugi, zālaugi un lopbarības pākšaugi, kuri ir aukstumizturīgi, labi pacieš augsnes skābumu un zemo augsnes auglības līmeni. Visvairāk audzētie lopbarības augi galvenokārt ir: auzas, rudzi, kukurūza, lopbarības sorgo un purva zāle vai viengadīgā ganību airene.

Aitas, kuras tiek turētas tikai šā siera ražošanai pieder pie divām šķirnēm, kas izaudzētas un izkoptas šajā reģionā, – *Bordaleira Serra da Estrela* un *Churra Mondegueira*. Jau daudzus gadsimtus šie dzīvnieki nodrošina šejienes nabadzīgo ganību labāko izmantojumu.

5.2. *Produkta specifika*

Sieru "*Queijo Serra da Estrela*" radījuši un tā īpašības izkopuši prasmīgi ražotāji, izmantojot tikai svaigpienu, sarecinot to ar dabisku recinātāju, kas iegūts no savvaļas artišokiem.

Aprakstīto nosacījumu dēļ sieram "*Queijo Serra da Estrela*" ir sevišķi atšķirīgas īpašības. Tam ir zema regulāras formas cilindra (rituļa) forma, sānos un virspusē tas ir nedaudz izliekts, bez skaidri izteiktām malām, tam ir gluda un pusmīksta miza un stingra, blīva, nedaudz taukaina konsistence, vidēji elastīga, tāda, ka siera griezuma vietas padodas, viendabīga, krēmīga un taukaina, iespējams neliels acojums, siera krāsa balta vai viegli iedzeltena. Maiga, tīra, nedaudz skābena garšas buķete. Nogatavināšanas gaitā šīs īpašības dabiskā veidā pastiprinās, tādējādi iegūstot "*Queijo Serra da Estrela*" *Velho*, kuram ir šādas īpašības: gluda, nedaudz grubuļaina miza, cieta vai ļoti cieta konsistence, siera masa blīva ar nelielu acojumu, masa nedaudz drupana un sausa, taukaina, krāsa no spilgti dzeltenas līdz viegli oranžai virzienā no malām uz vidu, bet garšas buķete – patīkama un noturīga, tīra, no viegli izteiktas līdz spēcīgi izteiktai, nedaudz pikanta/sāļa buķete.

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

Serra da Estrela reģiona augsnes un klimatiskie apstākļi ļauj galvenokārt attīstīt lauksaimniecību un mežkopību; viena no galvenajām nodarbēm ir vietējo šķirņu *Bordaleira Serra da Estrela* un *Churra Mondegueira* aitu audzēšana, kuru piens tiek izmantots tik izslavēto sieru un krēmīgo sieru [*requeijão*] ražošanai, kuriem piemīt īpaša konsistence un sevišķas aromāta, krāsas un garšas īpašības.

Reģions un tur ražotie sieri jau minēti romiešu autoru darbos. Siers minēts arī kā izvēlētais produkts, kas vests uz pazīstamāko jaunu zemju atklājēju karavelām; tas minēts arī XVI gs. lugās.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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

http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_QueijoSE_Versao_Comissao.pdf