

## CITI AKTI

## KOMISIJA

**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**

(2009/C 235/07)

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

## KOPSAVILKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“CANESTRATO DI MOLITERNO”**

**EK Nr.: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005**

**ACVN ( ) AĢIN ( X )**

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

**1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:**

Nosaukums: *Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII*

Adrese: *Via XX Settembre 20  
00187 Rome RM  
ITALIA*

Tālr. +39 0646655104  
Fakss +39 0646655306  
E-pasts: [saco7@politicheagricole.it](mailto:saco7@politicheagricole.it)

**2. Grupa:**

Nosaukums: *Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»*

Adrese: *Via Roma  
85047 Moliterno PZ  
ITALIA*

Tālr. +39 0975668511 / 0975668519  
Fakss +39 0975668537  
E-pasts: [canestrato\\_moliterno@virgilio.it](mailto:canestrato_moliterno@virgilio.it)  
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:

“*Canestrato di Moliterno*”

#### 4.2. Apraksts:

Ar AĢIN “*Canestrato di Moliterno*” apzīmē cietas masas aitas un kazas piena sieru, ko ražo no aitas pilnpiena vismaz 70 % apmērā, taču nepārsniedzot 90 %, un kazas pilnpiena, kura daudzums ir vismaz 10 %, taču nepārsniedzot 30 %. Pēc 60 dienu ilgas nogatavināšanās laižot tirdzniecībā, sieram ir cilindriska forma ar plakanām pusēm un vairāk vai mazāk izliektiem sāniem; plakano pušu diametrs 15 līdz 25 cm, cilindra augstums 10 līdz 15 cm; siera cilindra masa no 2 līdz 5,5 kg atkarā no cilindra izmēra; garozas krāsa “primitivo” (viegli nogatavināts) tipa sieram vairāk vai mazāk intensīva, bet “stagionato” (nogatavināts) tipa sieram tā var būt pat brūna; siera masai ir kompakta struktūra ar neregulāri izkļiedētu acojumu; “primitivo” tipa sieram griezumā siera masas krāsa ir balta vai vieglā salmu krāsā, “stagionato” un “extra” tipa sieram – vairāk vai mazāk izteiktā salmu krāsā. Nogatavināšanās sākumā siera garša ir ļoti maiga un smalka, bet līdz ar nogatavināšanās laika paildzināšanos tā kļūst izteiktāka un asāka. Tauku saturs sausnā ir vismaz 30 %. Produktu var izmantot gan kā galda sieru, gan arī rīvēšanai.

#### 4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Piena izcelsmes un “*Canestrato di Moliterno*” ražošanas apgabalā ietilpst šādu Potenza provinces un Matera provinces pašvaldību teritorijas:

Potenza provincē: *Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Rocanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello un Viggiano;*

Matera provincē: *Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaleglio, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, un Tursi.*

#### 4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Visi ražošanas procesa posmi jāuzrauga, katrā posmā dokumentāli reģistrējot izejmateriālus un gatavo produkciju. Šādā veidā un reģistrējot lopkopjus, ražotājus un/vai pārstrādātājus, nogatavinātājus un iesaiņotājus attiecīgos sarakstos (tajos reģistrē arī datus par “*Canestrato di Moliterno*” ražošanai paredzēto pienu), kurus pārvalda kontroles iestāde, kā arī uzturot ražošanas reģistrus un ziņojot kontroles iestādei par saražoto produktu daudzumiem, tiek garantēta produkta izsekojamības un kontroles iespēja (no ražošanas sākuma posma līdz tās beigām). Visas personas, gan fiziskās, gan juridiskās, attiecīgajos sarakstos pārbauda kontroles iestāde, kā noteikts produkta specifikācijā un attiecīgajā kontroles plānā.

#### 4.5. Ražošanas metode:

Specifikācijā cita starpā paredzēts, ka lopkopības saimniecībām, kas piegādā pienu pārstrādei AĢIN “*Canestrato di Moliterno*” sierā, jāatrodas ražošanas apgabalā. Aitu un kazu barību veido galvenokārt ganību zāle, svaiga lopbarība un siens, kas iegūts 4.3. punktā norādītajā apgabalā. Barību atļauts papildināt vienīgi ar auzu, miežu, kviešu, kukurūzas graudiem, kā arī tādiem tauriņziežu dzimtas augiem kā pupas, lauka pupas un auna zirņi. Aizliegts izbarot dzīvnieku izcelsmes produktus un skābbarību. Pienu, kas ņemts no viena vai vairākiem slaukumiem, jāpārstrādā ilgākais 48 stundu laikā no pirmā slaukuma. Pienu slauc no “*Gentile di Puglia*”, “*Gentile di Lucania*”, “*Leccese*”, “*Sarda*”, “*Comisana*” šķirnes aitām un šo šķirņu krustojumu aitām, kā arī no “*Garganica*”, “*Maltese*”, “*Jonica*” un “*Camosciata*” šķirnes kazām un šo šķirņu krustojumu kazām.

Ar šo AĢIN apzīmēto sieru atļauts ražot visu gadu. Pienu var izmantot svaigu vai sildītu; ja pienu silda, tad turpmākajā gaitā tam pievieno dabīgo pienskābes baktēriju kultūras vai vietējas atlasītas baktēriju kultūras. Piena sarecināšanu nodrošina, no jēra vai kazlēna kuņģa glumenieka iegūtu himozīnu pievienojot masai, kad tās temperatūra ir no 36 līdz 40 °C, un paveicot to ne ilgāk kā 35 minūšu laikā. Pēc tam recekli sagriež tā, lai iegūtu rīsu graudu lieluma siera graudus. Siera rituļus pēc izveidošanas iemērc sūkalās un patur tajās ne ilgāk par 3 minūtēm temperatūrā, kas nepārsniedz 90 °C. Sālīšanu veic gan ar sauso paņēmienu, gan arī iegremdējot rituli sālījumā; nosusināšanu veic pārstrādes uzņēmums, un tā

turpinās 30 līdz 40 dienas pēc siera rituļa izņemšanas no veidnes. Nogatavināt sieru drīkst tikai tā ražošanas apgabala pagrabos (*fondaci*), kurā to dara tradicionāli, vai *Moliterno* pašvaldības teritorijā (*Potenza* provincē); nogatavināšanu var sākt no 31. līdz 41. dienai pēc izņemšanas no veidnes. Šajā posmā atļauts ar AĢIN apzīmēto produktu apstrādāt tikai ar olīveļļu vai tās emulsiju vīna etiķī; "*Canestrato di Moliterno*" atļauts apstrādāt arī ar ūdeni, kas veidojies, kondensējoties kvēpu mitrumam, proti, ar ūdeni, kurš 25–30 minūtes vārīts ar sodrējiem, kas nokasīti no koka apkures krāsns skursteņa un atdzesēti līdz vides temperatūrai.

#### 4.6. Saikne:

Pamats nosaukuma "*Canestrato di Moliterno*" reģistrācijai ir šā produkta reputācija. Ar šo AĢIN apzīmētā siera labās – arī starptautiskā mēroga – slavas pamatā ir galvenokārt divi faktori: izcelsmes teritorijai raksturīgā aitu šķirne un īpašais nogatavināšanas paņēmieni. Šajā teritorijā visizplatītākā aitu šķirne ir *Gentile di Lucania*, kuras aitas izceļas ar ļoti stipru konstitūciju, un tās ir labi pielāgojušās apgabala klimatiskajiem un augsnes apstākļiem. Tā ir merīnaitu šķirne, kas izaudzēta, kad XV gadsimtā vietējās aitas sāka krustot ar Spānijas *Merinos* teķiem. Tolaik šāda veida krustošana radās no vajadzības apvienot to aitu īpašības, kuras spēj dot daudz vilnas, ar tādu aitu īpašībām, no kurām ir liels gaļas iznākums, lai rezultātā iegūtu šķirni, kurai būtu augsti ražības rādītāji gan vilnas, gan gaļas ziņā. Piena ražība šīs šķirnes aitām joprojām nav liela, taču šo trūkumu atsvēr piens lieliskā kvalitāte, kāda reti sastopama citu šķirņu aitām, kuras dod lielāku izslaukumu, un augstais tauku un proteīnu saturs, kas tam raksturīgs.

Audzējamo šķirņu aitu produktīvā perioda cikliskuma īpatnības apvienojumā ar mērķi pēc iespējas labāk izmantot kalnu ganības, nostiprināja ieradumu aitas un kazas audzēt jauktos ganāmpulkos. Bazilikatas šķirņu kazas dod gan augstas kvalitātes pienu, gan ir arī ļoti produktīvas.

"*Canestrato di Moliterno*" galvenā īpatnība ir tā, ka sieru nogatavina raksturīgajos *Moliterno* pašvaldības siera pagrabos (*fondaci*).

Arī šodien "*Canestrato di Moliterno*" ražotāji izmanto šīs īpašās telpas, kas raksturīgas tikai šā produkta ražošanai, piešķirot tam organoleptiskās īpašības, kādas tam piemītušas vienmēr. *Fondaco* (siera nogatavināšanas pagrabs) ir ļoti vēsa un labi vēdināta vieta, kurā dažādu saistītu faktoru iedarbība nosaka tāda mikroklimata veidošanos, kāds vajadzīgs lieliskas kvalitātes produkta iegūšanai. Un nav nejaušība, ka šīs vietas aukstajam un sausajam klimatam piedēvē lielu nozīmi nogatavināšanas procesa laba iznākuma nodrošināšanā. Secinājumā jāpiebilst, ka "*Canestrato di Moliterno*" tipisko īpašību veidošanos sekmē arī tādi citi faktori kā izejvielas kvalitāte, tradicionālie roku darba paņēmieni un jo īpaši nogatavināšana.

Moliterniešiem [*Moliterno* iedzīvotāji] jau no XVIII gadsimta, ar kuru datējamas pirmās vēsturiskās liecības, aitu siera ražošana bija būtisks ekonomiskās darbības veids. Šā produkta izcilā reputācija apliecināta daudzos rakstu avotos. Arī senāk "*Canestrato di Moliterno*" ticis augstu vērtēts ne tikai Itālijas tirgos, bet arī ārvalstīs, un jo īpaši to eksportēja uz Ameriku.

#### 4.7. Pārbaudes struktūra:

Kontroles iestāde atbilst standarta EN 45011 nosacījumiem.

Nosaukums: *IS.ME.CERT S.r.l.*

Adrese: *Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1  
80143 Napoli NA  
ITALIA*

Tālr. +39 0815625775

Fakss +39 0815626561

E-pasts: —

#### 4.8. Marķējums:

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "*Canestrato di Moliterno*" atļauts apzīmēt tikai tādu produktu, kas nogatavināts vismaz 60 dienas, un nav atļauts papildināt to ne ar kādu īpašības vārdu, tostarp "izsmalcināts", "izmeklēts", "izlases" vai tamlīdzīgu. Turpretī saskaņā ar produkta specifikācijas 8. pantu atļauts lietot šādus apzīmējumus: "primitivo" (viegli nogatavināts) – attiecībā uz produktu, kas nogatavināts ne ilgāk par 6 mēnešiem; "stagionato" (nogatavināts) – attiecībā uz produktu, kas nogatavināts 6 līdz 12 mēnešus; "extra" – attiecībā uz produktu, kas nogatavināts ilgāk par 12 mēnešiem.

Sieru “*Canestrato di Moliterno*” laiž tirdzniecībā, iededzinot marķējumu, ko veido divi koncentriski apli; pirmajā no tiem ierakstīts “*Canestrato di Moliterno*”, bet otrajā iezīmēta pils ar trim torņiem, kas simbolizē *Moliterno* pašvaldību; marķējuma diametrs ir 15 cm, un to uz piemērotas formas un apstiprinātiem siera rituļiem uzspiež “*Pecorino*” “*Canestrato di Moliterno*” aizsardzības apvienība tās iestādes kontrolē, kura minēta Regulas (EK) Nr. 510/2006 10. pantā, un saskaņā ar kārtību, kas izklāstīta pārbaudes plānā, kuru apstiprinājusi Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrija.



---