

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 163/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZMIANĘ

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO”****NR WE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

1) Nazwa produktu:

rozszerza się istniejącą nazwę sera („Queijo de Cabra Transmontano”) o jedno słowo: „Queijo de Cabra Transmontano Velho”.

2) Określenie obszaru geograficznego: włączono gminy Alijó, Vimioso i Bragança (tylko okręgi Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelho, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda i Sendas).

3) Definicja produktu (ser) – dopuszczalnej twardości sera nie ogranicza się do sera bardzo twardego i rozszerza się ją na zakres od półtwardego do bardzo twardego.

4) Definicja produktu (ser) – usuwa się słowa „domowej roboty”.

5) Koagulacja musi trwać od 40 do 60 minut.

6) Wielkość sera – oprócz serów o średnicy 12–19 cm i wadze 0,6–0,9 kg dopuszcza się również sery o średnicy 6–12 cm i wadze 0,3–0,9 kg.

7) Specyfikacja „Queijo de Cabra Transmontano Velho”:

Charakterystyka sera:

kształt – niski cylinder (spłaszczony), o regularnym kształcie, bez ostrych krawędzi, w dwóch możliwych wielkościach;

średnica – 6–12 cm i 12–19 cm;

wysokość – 3–6 cm;

waga – 0,250–0,500 kg i 0,500–0,900 kg;

skórka – od twardej do bardzo twardej, bez uszkodzeń, dobrze uformowana, gładka, biała lub w kolorze czerwonej papryki.

Mięsz:

konsystencja zwarta, od twardej do bardzo twardej, nie maślana;

wygląd z wyglądu widać, że ma zwartą konsystencję, występują dziury;

kolor biały i jednolity;

zapach i smak intensywny i przyjemny zapach; smak czysty, zazwyczaj lekko pikantny;

zawartość tłuszczu 28–50 %;

zawartość wody 25–35 %.

Dojrzewanie:

w miejscach naturalnego dojrzewania lub w obiektach o kontrolowanych warunkach otoczenia.

Warunki otoczenia:

temperatura: 5–12 °C;

wilgotność względna: 70–85 %;

minimalny okres dojrzewania: 90 dni.

B.2. Właściwości surowca

Surowce wykorzystywane do produkcji sera „Queijo de Cabra Transmontano” są następujące:

mleko kozie pochodzące od kóz rasy Serrana, surowe i czyste;

sól spożywcza;

podpuszczka pochodzenia zwierzęcego;

cała powierzchnia sera „Queijo Transmontano Velho” może być smarowana oliwą z oliwek i papryką w proszku (co nadaje skórcie czerwoną barwę).

- 8) Sprzedaż serów w kawałkach. Pakowanie kawałków jest dopuszczalne, o ile zrzeczenie producentów i jednostka kontrolna i certyfikująca wyraziły na to zgodę.

JEDNOLITY DOKUMENT**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO”/„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO”****NR WE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Queijo de Cabra Transmontano”/„Queijo de Cabra Transmontano Velho”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Definicja: Ser „Queijo de Cabra Transmontano” jest dojrzałym serem półtwardym do bardzo twardego wytworzonym w wyniku powolnego usuwania wody z serwatki po koagulacji surowego mleka koziego, z zastosowaniem podpuszczki pochodzenia zwierzęcego. Może być wprowadzany do obrotu jako „Queijo de Cabra Transmontano” lub „Queijo de Cabra Transmontano Velho”.

B.1. Właściwości fizyczne i chemiczne**B.1.1. „Queijo de Cabra Transmontano”**

Charakterystyka sera:

kształt: niski cylinder (spłaszczony), o regularnym kształcie, bez ostrych krawędzi, w dwóch możliwych wielkościach;

średnica: 6–12 cm i 12–19 cm;

wysokość: 3–6 cm;

waga: 0,300–0,600 kg i 0,600–0,900 kg;

skórka: półtwarda, bez uszkodzeń, dobrze uformowana, gładka, biała.

Mięsz:

konsystencja: zwarta, półtwarda, nie maślana;

wygląd: z wyglądu widać, że ma zwartą konsystencję, występują dziury;

kolor: biały i jednolity;

zapach i smak: intensywny i przyjemny zapach; smak czysty, zazwyczaj lekko pikantny;

zawartość tłuszczu: 35–55 % w suchej masie;

białko: 25–40 % w suchej masie;

zawartość wody: 27–37 %.

Dojrzewanie:

w miejscach naturalnego dojrzewania lub w obiektach o kontrolowanych warunkach.

Warunki otoczenia:

temperatura: 5–12 °C;

wilgotność względna: 70–85 %;

okres dojrzewania: co najmniej 60 dni.

B.1.2. „Queijo de Cabra Transmontano Velho”

Charakterystyka sera:

kształt – niski cylinder (spłaszczony), o regularnym kształcie, bez ostrych krawędzi, w dwóch możliwych wielkościach;

średnica – 6–12 cm i 12–19 cm;

wysokość – 3–6 cm;

waga – 0,250–0,500 kg i 0,500–0,900 kg;

skórka – od twardej do bardzo twardej, bez uszkodzeń, dobrze uformowana, gładka, biała lub w kolorze czerwonej papryki.

Mięsz:

konsystencja: zwarta, od twardej do bardzo twardej, nie maślana;

wygląd: z wyglądu widać, że ma zwartą konsystencję, występują dziury;

kolor: biały i jednolity;

zapach i smak: intensywny i przyjemny zapach; smak czysty, zazwyczaj lekko pikantny;

zawartość tłuszczu: 35–55 % w suchej masie;

białko: 25–40 % w suchej masie;

zawartość wody: 25–35 %.

Dojrzewanie:

w miejscach naturalnego dojrzewania lub w obiektach o kontrolowanych warunkach.

Warunki otoczenia:

temperatura: 5–12 °C;

wilgotność względna: 70–85 %;

minimalny okres dojrzewania: 90 dni.

B.2. Właściwości surowca

Surowce wykorzystywane do produkcji sera „Queijo de Cabra Transmontano” są następujące:

mleko kozie pochodzące od kóz rasy Serrana, surowe i czyste.

Właściwości fizyczno-chemiczne mleka są następujące:

kwasowość: 14–24 (ml NaOH N/L);

ph: 6,5–6,9;

gęstość: 1,026–1,034;

tłuszcz: 3,8–7,0 (g/100 g);

zawartość białka: 2,8–5,0 (g/100 g);

kazeina: 2,2–3,0 %;

woda: 87,0–88,8 %;

zawartość suchej masy: 11,2–13 %;

sól spożywcza;

podpuszczka pochodzenia zwierzęcego.

Cała powierzchnia sera „Queijo Transmontano Velho” może smarowana oliwą z oliwek i papryką w proszku (co nadaje skórcie czerwoną barwę).

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Mleko pochodzące od kóz rasy Serrana chowanych na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Podpuszczka pochodzenia zwierzęcego i sól. Surowiec musi być zgodny z określonymi prawem wymogami co do jakości.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Pasza stad kóz składa się zasadniczo z dzikiej roślinności występującej w szczególności na gruntach ugorowanych, nieuprawianych lub odłogowanych. Zalesione użytki zielone (w tym pędy z danego roku i liście niektórych drzew) oraz krzewy (różne gatunki, takie jak janowiec, wrzosiec i carqueja (*pterospartum tridentatum*)) stanowią ulubione źródła pożywienia kóz Serrana i mogą zaspokajać do 90 % zapotrzebowania pokarmowego zwierząt tego gatunku, jeżeli mają one do nich swobodny dostęp.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym zostały określone w pkt 4 i należy do nich produkcja mleka, produkcja sera oraz jego dojrzewanie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.:*

Dozwolone jest wprowadzanie do obrotu kawałków sera, pod warunkiem że będą opakowane. W celu zapewnienia identyfikowalności i kontroli produktu wprowadzane do obrotu kawałki sera muszą być pakowane w obiektach produkcyjnych. Jednak w niektórych przypadkach oraz z należytym uwzględnieniem identyfikowalności, pakowanie kawałków sera może być realizowane w innych obiektach podlegających kontroli jednostki kontrolnej i certyfikującej.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykiecie każdego sera lub kawałka sera obowiązkowo musi być umieszczony następujący napis:

— nazwa sera „Queijo de Cabra Transmontano — DOP”; lub „Queijo de Cabra Transmontano Velho — DOP”,

— oznaczenie jednostki certyfikującej,

— logo unijnej Chronionej Nazwy Pochodzenia.

Kontrola i certyfikacja przez jednostkę certyfikującą dotyczy tylko tego konkretnego etapu.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Wyznaczony obszar produkcji mleka oraz produkcji i dojrzewania serów „Queijo de Cabra Transmontano” i „Queijo de Cabra Transmontano Velho” jest ograniczony do gmin Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso i Bragança (tylko okręgi Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda i Sendas), dystryktu Bragança; gminy Alijó, Valpaços i Murça dystryktu Vila Real.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Jeżeli chodzi o położenie geograficzne oraz warunki topograficzne i klimatyczne, przedstawiony opis odpowiada regionowi Trás-os-Montes, ponieważ obszar ChNP obejmuje ponad jedną trzecią tego regionu, podzielonego na dwa dystrykty: Bragança i Vila Real.

Przedmiotowy obszar geograficzny, położony w regionie Trás-os-Montes, obejmuje teren o powierzchni 447 600 ha, na którym znajdują się rowy tektoniczne, głębokie i ukształtowane przez erozję doliny oraz wysokie płaskowyże.

Kluczowym elementem geografii całego regionu jest dorzecze rzeki Duero, której dopływy (Sabor, Tua, Pinhão i Corgo z prawej strony; Águeda, Côa, Távora i Varosa z lewej strony) oddzielają łańcuchy górskie położone równoległe do strefy przybrzeżnej, których wysokość dochodzi do ponad 1 500 metrów.

Cechy portugalskiej części dorzecza tej rzeki, która jest drugą co do wielkości rzeką na półwyspie, nadają temu regionowi szczególny lub wręcz niepowtarzalny charakter; należy do nich, między innymi, znaczna różnorodność klimatyczna, kulturowa, a nawet społeczna (LAGE, 1985).

Łańcuchy górskie położone równoległe do strefy przybrzeżnej osłaniają przedmiotowy obszar przed wiatrami morskimi, których wpływ jest tym słabszy im dalej w głąb lądu, gdzie klimat przechodzi stopniowo w kontynentalny. Na osi północ-południe wpływ Morza Śródziemnego jest tym silniejszy im bliżej rzeki Duero.

Zachodzi ścisły związek między strukturą geologiczną i litologiczną, rzeźbą terenu, klimatem i morfologią gleb. Występujące w tym regionie gleby o strukturze piaszczysto-gliniastej powstały zasadniczo z granitów, łupków i szarogłazów o zwężłej strukturze.

5.2. Specyfika produktu:

Produkcja sera koziego stanowi ważną działalnością w trzynastu gminach objętych ChNP (w gminie Bragança tylko piętnaście wymienionych okręgów), które mogą być uznane za najbardziej odizolowane gminy o najtrudniejszych warunkach życia i najniższym poziomie życia, w których liczba ludności spadła najbardziej w ciągu ostatniej dekady. Na tych obszarach górskich chów kóz ściśle zależy od cykli klimatycznych oraz od relacji między hodowcami, którzy są odizolowani od wpływów zewnętrznych i prowadzą chów w zgodzie z prawami natury (w ramach tradycyjnego ekstensywnego systemu produkcji).

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Jest to zatem tradycyjny ekstensywny system produkcji, zgodnie z którym zwierzęta pasą się swobodnie i pokonują dziennie odległości uzależnione od pory roku, ich kondycji fizycznej i dostępnej paszy. Ich pasza jest całkowicie naturalna i składa się głównie z dziko rosnących rodzimych roślin. Pożywienie zwierząt, również w zależności od preferencji poszczególnych osobników, składa się w około 60 % z liści drzew, w 30 % z krzewów i w 10 % z traw (jeżeli zwierzęta mają do nich swobodny dostęp).

Ta szczególna dieta kóz i specjalistyczna wiedza dotycząca produkcji tradycyjnego koziego sera, przekazywana z pokolenia na pokolenie w tych obszarach górskich, nadaje dojrziałym serom charakterystyczny przyjemny smak i aromat.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.gpp.pt/Valor/Queijo_Cabra_Transmont.pdf
