

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2012/C 163/04)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

## «QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»

N° CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

**2. Tipo de modificación:**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

### 3. Modificaciones:

#### 1) Denominación del producto:

Se añade a la denominación ya existente («Queijo de Cabra Transmontano») la denominación «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

- 2) Ampliación de la zona geográfica: se incluyen los municipios Alijó, Vimioso y Bragança (solamente las pedanías de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda y Sendas).
- 3) Definición del producto (queso): la dureza del queso no se limita a extraduro sino que se amplía de semiduro a extraduro.
- 4) Definición del producto (queso): se elimina la expresión «y de fabricación artesanal».
- 5) La coagulación debe producirse en un tiempo comprendido entre 40 y 60 minutos.
- 6) Tamaño del queso: además de los quesos de un diámetro comprendido entre 12 y 19 cm y un peso comprendido entre 0,6 y 0,9 kg, se admiten también los de 6 a 12 cm de diámetro y 0,3 a 0,9 kg de peso.
- 7) Elementos del pliego de condiciones aplicables al «Queijo de Cabra Transmontano Velho»

#### Características

Forma: cilindro bajo (aplastado) y regular, sin bordes definidos, de dos tamaños distintos.

Diámetro: entre 6 y 12 cm, y entre 12 y 19 cm.

Altura: entre 3 y 6 cm.

Peso: entre 0,250 y 0,500 kg, y entre 0,500 y 0,900 kg.

Corteza: entre dura y extradura, entera, bien formada, lisa, de color blanco o rojo pimienta.

#### Pasta

Textura: cerrada, entre dura y extradura, nada mantecosa.

Aspecto: poco untuosa y con algunos ojos.

Color: blanca y uniforme.

Aroma y sabor: aroma intenso y agradable; sabor limpio, normalmente con un ligero regusto picante.

Materia grasa: entre el 28 y el 50 %.

Humedad: entre el 25 y el 35 %.

#### Maduración

En lugares de curación natural o en instalaciones de atmósfera controlada.

#### Condiciones ambientales:

Temperatura: entre 5 y 12 °C.

Humedad relativa: entre el 70 y el 85 %.

Tiempo mínimo de curación: 90 días.

## B.2. Características de la materia prima

Las materias primas utilizadas para la elaboración del «Queijo de Cabra Transmontano» son las siguientes:

leche de cabra de la raza Serrana, cruda y pura;

sal de calidad alimentaria;

cuajo de origen animal.

El «Queijo de Cabra Transmontano Velho» puede untarse en toda su superficie con aceite y pimentón (lo que le da una coloración rojo pimienta).

- 8) Venta de queso en porciones: se permite el preenvasado siempre y cuando lo autoricen la agrupación de productores y el organismo de control y certificación.

### DOCUMENTO ÚNICO

### REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»/«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO»

Nº CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. Denominación:

«Queijo de Cabra Transmontano»/«Queijo de Cabra Transmontano Velho»

#### 2. Estado miembro o tercer país:

Portugal

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

##### 3.1. Tipo de producto:

Clase 1.3. Queso

##### 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Definición: queso curado, entre semiduro y extraduro, resultante del desuerado lento de la cuajada, previa coagulación de leche cruda de cabra con cuajo de origen animal. Comercialmente, puede presentarse con las denominaciones «Queijo de Cabra Transmontano» o «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

#### B.1. Características físicas y químicas

##### B.1.1. «Queijo de Cabra Transmontano»

Características

Forma: cilindro bajo (aplastado) y regular, sin bordes definidos, de dos tamaños distintos.

Diámetro: entre 6 y 12 cm, y entre 12 y 19 cm.

Altura: entre 3 y 6 cm.

Peso: entre 0,300 y 0,600 kg, y entre 0,600 y 0,900 kg.

Corteza: semidura, entera, bien formada, lisa y de color blanco.

Pasta

Textura: cerrada, semidura y nada mantecosa.

Aspecto: poco untuosa y con algunos ojos.

Color: blanca y uniforme.

Aroma y sabor: aroma intenso y agradable; sabor limpio, normalmente con un ligero regusto picante.

Materia grasa: entre el 35 y el 55 % de la materia seca.

Proteínas: entre el 25 y el 40 % de la materia seca.

Humedad: entre el 27 y el 37 %.

#### Maduración

En lugares de curación natural o en instalaciones de atmósfera controlada.

Condiciones ambientales:

Temperatura: entre 5 y 12 °C.

Humedad relativa: entre el 70 y el 85 %.

Tiempo mínimo de curación: 60 días.

#### B.1.2. «Queijo de Cabra Transmontano Velho»

##### Características

Forma: cilindro bajo (aplastado) y regular, sin bordes definidos, de dos tamaños distintos.

Diámetro: entre 6 y 12 cm, y entre 12 y 19 cm.

Altura: entre 3 y 6 cm.

Peso: entre 0,250 y 0,500 kg, y entre 0,500 y 0,900 kg.

Corteza: entre dura y extradura, entera, bien formada, lisa, de color blanco o rojo pimienta.

##### Pasta

Textura: cerrada, entre dura y extradura, nada mantecosa.

Aspecto: poco untuosa y con algunos ojos.

Color: blanca y uniforme.

Aroma y sabor: aroma intenso y agradable; sabor limpio, normalmente con un ligero regusto picante.

Materia grasa: entre el 35 y el 55 % de la materia seca.

Proteínas: entre el 25 y el 40 % de la materia seca.

Humedad: entre el 25 y el 35 %.

#### Maduración

En lugares de curación natural o en instalaciones de atmósfera controlada.

Condiciones ambientales:

Temperatura: entre 5 y 12 °C.

Humedad relativa: entre el 70 y el 85 %.

Tiempo mínimo de curación: 90 días.

#### B.2. Características de la materia prima

Las materias primas utilizadas para la elaboración del «Queijo de Cabra Transmontano» son las siguientes:

Leche de cabra de la raza Serrana, cruda y pura

Características fisicoquímicas de la leche:

Acidez: entre 14 y 24 (ml NaOH N/L).

PH: entre 6,5 y 6,9.

Densidad: entre 1,026 y 1,034.

Materia grasa: entre 3,8 y 7,0 (g/100 g).

Materia proteica: entre 2,8 y 5,0 (g/100 g).

Caseína: entre el 2,2 y el 3,0 %.

Agua: entre el 87,0 y el 88,8 %.

Extracto seco: entre el 11,2 y el 13 %.

Sal de calidad alimentaria.

Cuajo de origen animal.

El «Queijo de Cabra Transmontano Velho» puede untarse en toda su superficie con aceite y pimentón (lo que le da una coloración rojo pimienta).

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

Leche de cabras de la raza Serrana criadas en la zona geográfica indicada en el punto 4.

Cuajo de origen animal y sal. Los requisitos de calidad son los marcados por la ley.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

La alimentación de los animales está basada en plantas de regeneración natural existentes sobre todo en los pastos, baldíos, terrenos sin cultivar y en barbecho. Los pastos arbóreos (brotes del año y hojas de algunos árboles) y arbustivos (especies arbustivas como las retamas, los brezos y las carquesas) son los preferidos por la cabra Serrana y, cuando puede escoger, estos alimentos contribuyen en un 90 % a satisfacer las necesidades alimentarias de esta especie animal.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Las fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4 son la producción de leche y la fabricación y curación del queso.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Se permite la venta en porciones a los consumidores siempre y cuando se haga en porciones preenvasadas. Con objeto de permitir la rastreabilidad y el control del producto, el preenvasado debe llevarse a cabo en las unidades de fabricación. Sin embargo, en casos particulares y respetando en todo momento los principios de rastreabilidad del producto, el preenvasado puede efectuarse en otras instalaciones que estén sujetas al control del organismo de control y certificación.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En la etiqueta de los quesos y sus porciones deben figurar obligatoriamente las siguientes indicaciones:

- la denominación «Queijo de Cabra Transmontano — DOP» o «Queijo de Cabra Transmontano Velho — DOP»,
- el correspondiente sello de certificación,
- el símbolo de la Unión Europea que identifica las denominaciones de origen protegidas.

El control y la certificación del organismo de certificación se refieren únicamente a la fase específica en cuestión.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona de producción de leche y de producción y curación del «Queijo de Cabra Transmontano» y del «Queijo de Cabra Transmontano Velho» se limita a los municipios de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (solo las pedanías de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda y Sendas), del distrito de Bragança; y a los municipios de Alijó, Valpaços y Murça, del distrito de Vila Real.

## 5. Vínculo con la zona geográfica:

### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

En lo relativo a la situación geográfica y a las condiciones edafoclimáticas de la zona, es preciso describir la región de Trás-os-Montes dado que esta DOP abarca más de una tercera parte de la superficie de tal región, repartida en dos distritos: el de Bragança y el de Vila Real.

La zona, incluida en la región de Trás-os-Montes, tiene una extensión de 447 600 hectáreas y está conformada por fosas tectónicas, valles profundos erosionados y zonas mesetarias.

La cuenca hidrográfica del Duero domina toda la región y sus afluentes (Sabor, Tua, Pinhão y Corgo, en la margen derecha, y Águeda, Côa, Távora y Varosa, en la margen izquierda) separan cordilleras de montañas que se extienden en paralelo al litoral y algunos de cuyos picos superan los 1 500 metros de altura.

Las características particulares de la cuenca hidrográfica del segundo río más grande de la Península hacen que toda la región tenga características muy especiales, y seguramente únicas en el mundo, y una gran diversidad climática, cultural y hasta humana (LAGE, 1985).

Las cadenas montañosas que corren paralelas al litoral impiden el paso de los vientos marinos, por lo que la influencia de estos disminuye a medida que se adentran en las tierras al tiempo que aumenta progresivamente la influencia continental. De norte a sur, la influencia mediterránea es cada vez mayor a medida que se avanza hacia el Duero.

Existe una íntima relación entre la estructura geológica y litológica, el relieve, el clima y la morfología del terreno. Los suelos de la región son básicamente suelos derivados de granitos, esquistos y grauwacas con una textura franco-arenosa.

### 5.2. *Carácter específico del producto:*

La producción de quesos, dentro de la producción caprina, está muy implantada en los trece municipios que conforman la DOP (en el de Bragança, solo las quince pedanías mencionadas), que pueden ser considerados los más agrestes, marginales y con menor calidad de vida de la región además de ser aquellos en los que la población más ha disminuido en los últimos diez años. En estas zonas de montaña, la producción caprina está íntimamente ligada al ciclo climático y a la forma de vida de los productores y se lleva a cabo sin interferencias externas, criando al ganado como si estuviese en el medio natural (en régimen de producción extensiva tradicional).

### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

El sistema de producción es, pues, el extensivo tradicional, en el que los animales hacen diariamente un recorrido que varía en función de la época del año, el estado fisiológico de los animales y los recursos alimentarios locales disponibles. La base de la alimentación, exclusivamente natural, está constituida principalmente por plantas autóctonas espontáneas de la región. La composición vegetal de la dieta de los animales depende de la preferencia alimentaria de estos durante la ingesta y se distribuye aproximadamente del siguiente modo: 60 % de especies arbóreas, 30 % de especies arbustivas y 10 % de gramíneas (cuando los animales pastan libremente).

Esta alimentación particular, unida a la técnica de elaboración del queso tradicional de cabra, fruto de unos conocimientos adquiridos a lo largo de generaciones en estas zonas de montaña, dan al queso curado un sabor y un aroma característicos, muy intenso y sabroso.

## **Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

[http://www.gpp.pt/Valor/Queijo\\_Cabra\\_Transmont.pdf](http://www.gpp.pt/Valor/Queijo_Cabra_Transmont.pdf)

---