

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка за промени съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2012/С 163/04)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промени в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА
ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9
„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO“
ЕО №: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011
ЗГУ () ЗНП (X)**

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на промяна:

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго (посочва се)

2. Вид на промяната/промените:

- Промяна в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временна промяна в спецификацията, като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Промяна/промени:

1. Наименование на продукта

Добавяне на второ наименование: „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ към съществуващото наименование „Queijo de Cabra Transmontano“.

2. Разширяване на географския район, така че да се включат общините Alijó, Vimioso и Bragança (само кметствата Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda и Sendas).

3. Определение на продукта (сирене): твърдостта на сиренето варира от полутвърдо до много твърдо, а не е ограничена само до много твърдо.

4. Определение на продукта (сирене): заличаване на думите „и по метода на занаятчийското производство“ от определението.

5. Подсирването трябва да се извърши в рамките на 40—60 минути.

6. Размери на сиренето: към диаметър 12—19 cm и масата 0,6—0,9 kg се добавят диаметър 6—12 cm и маса 0,3—0,9 kg.

7. Спецификация на „Queijo de Cabra Transmontano Velho“

Характеристики на сиренето

Форма: ниска (сплесната) цилиндрична форма, правилна и без ясно очертани ръбове, произвеждана в два размера

Диаметър: 6—12 cm и 12—19 cm

Височина: 3—6 cm

Маса: 0,250—0,500 kg и 0,500—0,900 kg

Кора: твърда до много твърда, цяла, добре оформена, гладка, бяла или с цвят на червен пипер

Вътрешност на сиренето

Консистенция: плътна, твърда до много твърда и немажеща се

Външен вид: леко мазен, тук-там с дупки

Цвят: бял, равномерен

Аромат и вкус: интензивен и приятен аромат; чист вкус, обикновено с леко пикантна нотка

Масленост: 28 %—50 %

Водно съдържание: 25 %—35 %

Зреене

В помещения за естествено зреене или в съоръжения с контролирана атмосфера

Условия на околната среда:

Температура: 5—12 °C

Относителна влажност: 70 %—85 %

Минимално време на зреене: 90 дни

Б.2. Характеристики на суровината

Суровините, използвани за производството на „Queijo de Cabra Transmontano“, са следните:

Сурово чисто козе мляко от кози от породата Serrana;

Сол за хранителни цели;

Сирише от животински произход.

Цялата повърхност на „Queijo de cabra Transmontano Velho“ може да бъде намазана със смес от маслиново масло и червен пипер (което му придава червен цвят/цвят на червен пипер).

8. Продажба на сиренето в разфасован вид. Предварителното пакетирание се допуска, при условие че е разрешено от групата производители и от органа за контрол и сертификация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO“/„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO“

ЕО №: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование:

„Queijo de Cabra Transmontano“/„Queijo de Cabra Transmontano Velho“

2. Държава-членка или трета държава:

Португалия

3. Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. Вид продукт:**

Клас 1.3. Сирена

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Определение: „Queijo de Cabra Transmontano“ е зряло полутвърдо до много твърдо сирене, произвеждано чрез бавно отцеждане на сиренината, получена в резултат на подсирване на сурово козе мляко със сирише от животински произход. Сиренето може да се предлага на пазара под названието „Queijo de Cabra Transmontano“ или „Queijo de Cabra Transmontano Velho“.

Б.1. Физикохимични характеристики**Б.1.1. „Queijo de Cabra Transmontano“**

Характеристики на сиренето

Форма: ниска (сплесната) цилиндрична форма, правилна и без ясно очертани ръбове, произвеждана в два размера

Диаметър: 6—12 cm и 12—19 cm

Височина: 3—6 cm

Маса: 0,300—0,600 kg и 0,600—0,900 kg

Кора: полутвърда, цяла, добре оформена, гладка и с бял цвят

Вътрешност на сиренето

Консистенция: плътна, полутвърда и немажеща се

Външен вид: леко мазен, тук-там с дупки

Цвят: бял, равномерен

Аромат и вкус: интензивен и приятен аромат; чист вкус, обикновено с леко пикантна нотка

Масленост: 35 %—55 % в сухото вещество

Съдържание на белтъчини: 25 %—40 % в сухото вещество

Водно съдържание: 27 %—37 %

Зреене

В помещения за естествено зреене или в съоръжения с контролирана атмосфера

Условия на околната среда:

Температура: 5—12 °C

Относителна влажност: 70 %—85 %

Минимално време на зреене: 60 дни

Б.1.2. Queijo de Cabra Transmontano „Velho“

Характеристики на сиренето

Форма: ниска (сплесната) цилиндрична форма, правилна и без ясно очертани ръбове, произвеждана в два размера

Диаметър: 6—12 cm и 12—19 cm

Височина: 3—6 cm

Маса: 0,250—0,500 kg и 0,500—0,900 kg

Кора: твърда до много твърда, цяла, добре оформена, гладка, бяла или с цвят на червен пипер

Вътрешност на сиренето:

Консистенция: плътна, твърда до много твърда и немажеща се

Външен вид: леко мазен, тук-там с дупки

Цвят: бял, равномерен

Аромат и вкус: интензивен и приятен аромат; чист вкус, обикновено с леко пикантна нотка

Масленост: 35 %—55 % в сухото вещество

Съдържание на белтъчини: 25 %—40 % в сухото вещество

Водно съдържание: 25 %—35 %

Зреене

В съоръжения за зреене или в съоръжения с контролирана атмосфера

Условия на околната среда:

Температура: 5—12 °C

Относителна влажност: 70 %—85 %

Минимално време на зреене: 90 дни

В.2. Характеристики на суровината

Суровините, използвани за производството на „Queijo de Cabra Transmontano“, са следните:

Сурово чисто козе мляко от кози от породата Serrana;

Физикохимични показатели на млякото:

Киселинност: 14—24 (ml NaOH n/l)

pH: 6,5—6,9

Плътност: 1,026—1,034

Масленост: 3,8—7,0 (g/100 g)

Съдържание на белтъчини: 2,8—5,0 (g/100 g)

Казеин: 2,2—3,0 %

Вода: 87,0—88,8 %

Сухо вещество: 11,2—13 %

Сол за хранителни цели;

Сирише от животински произход.

Цялата повърхност на „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ може да бъде намазана със смес от маслиново масло и червен пипер (което му придава червен цвят/цвет на червен пипер).

3.3. *Суровини (само за преработени продукти):*

Мляко от кози от породата Serrana, отглеждани в географския район, определен в точка 4.

Сирише от животински произход и сол. Изискванията за качество са съгласно изискваните по закон.

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход):*

Стадата кози се хранят основно с диворастящи растения, по-специално растенията, които се срещат в пасища, мери, необработвани площи и земи под угар. Козите от породата Serrana предпочитат пасища, покрити с дървета (младите филизи и листата на някои дървета) и храсти (различни видове като пирен, гарига и „sarquejas“ [*Pterospartum tridentatum*]), и когато имат възможност за избор при паша, тези растения биха задоволени до 90 % от хранителните потребности на животните от този вид.

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:*

Специфичните етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в географския район, определен в точка 4, са производството на млякото и производството и зреенето на сиренето.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:*

Сиренето може да се продава на потребителите в разфасован вид, при условие че разфасовките са предварително пакетирани. За целите на проследимостта и контрола на продукта предварителното пакетирание трябва да се извършва в производствените обекти. Въпреки това в отделни случаи и като се спазва винаги принципът за проследимост на продукта, предварителното пакетирание може да се извършва в други обекти, проверявани от органа за контрол и сертификация.

3.7. *Специфични правила за етикетирание:*

Върху етикета на всяка пита или разфасовка сирене трябва задължително да е посочено следното:

- наименованието „Queijo de Cabra Transmontano“ — ЗНП или „Queijo de Cabra Transmontano Velho — ЗНП“,
- сертификатната марка,
- логото на ЕС за защитено наименование за произход.

Контролът и сертифицирането от страна на сертифициращия орган се отнасят само до въпросния специфичен етап.

4. **Кратко определение на географския район:**

Районът на производство на млякото и на производство и зреене на „Queijo de Cabra Transmontano“ и „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ е ограничен до общините Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso и Bragança (само кметствата Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda и Sendas) в окръг Bragança, както и общините Alijó, Valpaços и Murça в окръг Vila Real.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Географското разположение и топографско-климатичните условия са характерните за областта Trás-os-Montes, тъй като районът на ЗНП обхваща над една трета от територията на посочената област, която е разделена на два окръга — Bragança и Vila Real.

Въпросният географски район, включен в рамките на областта Trás-os-Montes, заема площ от 447 600 ha и се състои от разломни долини, дълбоки ерозионни долини и плата.

В цялата област преобладава влиянието на басейна на река Douro, чиито притоци (реките Sabor, Tua, Pinhão и Sorgo на десния бряг и Águeda, Côa, Távoga и Varosa на левия бряг) разделят планински вериги, простиращи се успоредно на бреговата ивица и достигащи на места над 1 500 метра надморска височина.

Специфичните особености на намиращата се в Португалия част от басейна на втората по големина река на Иберийския полуостров придават на цялата област много специални и може би уникални в света характеристики, създавайки голямо климатично, културно и дори човешко многообразие (LAGE, 1985 г.).

Планинските вериги по протежение на бреговата ивица са прерада за духащите към брега ветрове, чието влияние с навлизането във вътрешността намалява, като постепенно нараства влиянието на континенталния климат. В посока от север на юг към река Douro се увеличава средиземноморското влияние.

Съществува тясна взаимовръзка между геоложката и литоложката структура, релефа, климата и морфологията на терена. Почвите в областта произхождат главно от гранит, шисти и грауваки и имат глинесто-песъчлива структура.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

В рамките на козевъдството секторът на сиренарството е силно застъпен в тринадесетте общини, обхванати от ЗНП (в община Bragança — само в петнадесетте кметства, посочени по-горе). Тези общини могат да се считат за най-изоостанали и изолирани в Португалия, с по-нисък жизнен стандарт и най-голям спад в броя на населението през последното десетилетие. Отглеждането на кози в тези планински райони е тясно свързано с климатичния цикъл и начина на живот на козевъдите, които, без каквато и да е външна намеса, отглеждат животните в напълно естествена среда (традиционна екстензивна система на производство).

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Системата на производство е традиционна екстензивна система, при която животните ежедневно изминават определено разстояние в зависимост от годишния сезон, физиологичното си състояние и наличието на местни хранителни ресурси. В основата си храненето на животните е изцяло природно, с голям превес на диворастящите автохтонни растителни видове от този район. Съотношението между растителните видове, съставляващи хранителната дажба на животните, зависи от предпочитанията при хранене и се разпределя, както следва: приблизително 60 % дървесни видове, 30 % храстовидни видове и 10 % тревисти видове (когато животните могат свободно да избират храната си при паша).

Този специфичен режим на хранене, заедно с използвания метод на производство на това традиционно козе сирене, който е плод на знанията и уменията, предавани от поколение на поколение в тези планински райони, придава на зрялото сирене характерен вкус и аромат с отличителен и приятен вкус.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

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