

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2020/C 186/03)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„QUEIJO TERRINCHO“

ЕС №: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес*Група заявител*

QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. [Кооперация на производителите на овче мляко в региона Тера Куенте]

Законен интерес

Групата производители, създадена от операторите, произвеждащи „Queijo Terrincho“ (производители и преработватели), има законен интерес от подаването на настоящото заявление за изменение. QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. е групата производители, отговорна за първоначалното заявление за регистрация.

Наименование на групата	QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Вид на групата	Съставена от много лица
Участници	Производител(и), преработвател(и)
Адрес	Quinta Branca - Larinho 5160 - Torre de Moncorvo

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Държава	Португалия
Телефон	+ 351 279258090
Електронна поща	queitec@sapo.pt

2. **Държава членка или Трета Държава**

Португалия

3. **Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Други: добавяне на лого на продукта

4. **Вид на изменението или измененията**

- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012
- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществуващо в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

5. **Изменение или изменения**

Всички изменения се отнасят до спецификацията на продукта, тъй като никога не е бил публикуван единен документ.

Описание на продукта

Изменение 1

- Посоченият в първоначалната спецификация диапазон за диаметъра (13—20 cm) и този за теглото (0,8—1,2 kg) на сиренето са променени съответно на 12—20 cm и 0,7—1,1 kg.
- Въведен е нов размер „merendeira“ (кутия за обяд) за сиренето, който не е посочен в първоначалната спецификация, с диаметър 8—12 cm, височина 3—6 cm и тегло 0,35—0,55 kg.
- Позволеният процентен диапазон за масленост в сухото вещество и позволеният диапазон за водно съдържание в сухия безмаслен остатък във вътрешността, посочени в първоначалната спецификация съответно като 45-60 % и 55-65 %, са променени по следния начин: 25-50 % масленост в сухото вещество и 35-60 % водно съдържание в сухия безмаслен остатък.
- Макар да не е посочена в първоначалната спецификация, за продължителното съхранение на „Queijo Terrincho“ и „Queijo Terrincho“ *Velho* [зряло] се определя минимална разрешена температура, а именно -11 °C, което надвишава температурата на замръзване на сиренето (-12 °C), като по този начин се запазват характерните аромат, вкус и консистенция на вътрешността.

Тези изменения са направени поради промяната в навиците на потребителите, т.е. преминаването към консумация на сирена с по-малък размер и по-ниско съдържание на мазнини, с по-добра пригодност за съхранение и по-дълъг срок на годност, така че предлагането да отговори на настоящото търсене на по-малки порции, готови за специфична употреба в кулинарията (нарязани и предварително опаковани порции). Измененията са направени също така, защото резултатите от проведените през последните няколко години изпитвания показват, че трябва да се направят корекции на първоначалните стойности (разрешено водно съдържание и масленост), така че да се отрази действителното положение.

Изменение 2

- Определени са две нови форми на съхранение и предлагане за „Queijo Terrincho“ *Velho*, които не са посочени в първоначалната спецификация, като сиренето зрее или отлежава най-малко 90 дни и може да се предлага за продажба, покрито с паста от червен пипер или нарязано на парчета и поставено в съдове с необработено маслиново масло „Virgin“.

Използването на тези техники е обосновано, защото така се повишават пригодността за съхранение и срокът на годност на сиренето, тъй като потребителите търсят сирена, покрити с паста от червен пипер или нарязани на парчета и поставени в съдове с необработено маслиново масло „Virgin“ — техники, които бързо са започнали да свързват със сирената, оставяни да зреят по-дълго време, като например „Queijo Terrincho“ *Velho*. Освен това тези форми на предлагане, а именно покриването на сиренето с паста от червен пипер или нарязването му на парчета и поставянето му в съдове с необработено маслиново масло „Virgin“, представляват техники, които от дълго време се използват в местни условия.

Целта на тези изменения е да се отговори на промените в търсенето на пазара, без да се променят присъщите характеристики, които придават специфичния характер на продукта.

Измененията също така се отнасят до раздела, озаглавен „Метод на производство“, в който понастоящем се описват условията за производство на „Queijo Terrincho“ *Velho*, и раздела, озаглавен „Етикетиране“, във връзка с наименованието „Queijo Terrincho“ *Velho*.

Географски район

Изменение 3

Географският район остава непроменен.

Първоначалният текст: „Член 1

Районът, в който се произвежда и отлежава „Queijo Terrincho“, е ограничен до общините Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães и Macedo de Cavaleiros (с изключение на енориите Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós и Soutelo de Mourisco) в окръг Браганса; енориите Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales и Possacos в община Valpaços, окръг Виля Реал; община São João da Pesqueira (с изключение на енориите Riodades и Paredes da Beira) в окръг Визеу, община Vila Nova de Foz Côa, енориите Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto и Meda в община Meda и енориите Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres и Mata de Lobos в община Figueira de Castelo Rodrigo, окръг Гуарда, които са разположени в Тера Куенте и долината в горното течение на река Доуро.“

е заменен със следния текст:

„Районът, в който се произвежда и отлежава продуктът, е ограничен до общините Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães и Macedo de Cavaleiros (с изключение на енориите Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós и Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (с изключение на енориите Riodades и Paredes da Beira) и Vila Nova de Foz Côa, както и енориите Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales и Possacos в община Valpaços, енориите Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto и Meda в община Meda и енориите Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres и Mata de Lobos в община Figueira de Castelo Rodrigo“.

Препратките към окръзите, които представляват част от подрегионите Тера Куенте и долината в горното течение на река Доуро, са заличени от спецификацията на продукта, така че текстът да стане по-ясен, с оглед на факта, че с изброените общини ясно се определят административните граници, изисквани за спазването на член 5, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Метод на производство

Изменение 4

В първоначалната спецификация не са посочени подробности във връзка с операциите, включени в етапа на производство, а именно преработването на млякото (загряване и коагулация), отцеждането на суроватката (пресоване), соляването и зреенето (обръщане и измиване).

Измененията са направени поради необходимостта да се представят подробности за операциите, включени в етапа на производство, и по-специално за онези операции, чрез които се определя дали полученият продукт отговаря на описанието на продукта, а именно по отношение на етапите на коагулация и обработката на сиренината.

- Въпреки че не е посочено в първоначалната спецификация, понастоящем е определено, че млякото трябва да се преработва непосредствено след доенето. Ако това не е възможно, температурата, при която трябва да се съхранява, е посочена като не повече от 6 °C.
- Въпреки че в първоначалната спецификация е посочено, че млякото трябва да се загрее до фиксирана температура от 35 °C, понастоящем е определен диапазон за оптималната температура, която млякото трябва да достигне преди добавяне на сирещето (температура на коагулация: 30—35 °C), така че процесът да се приведе в по-пълно съответствие с действителните условия.

В допълнение към използването на тежести и ръчни преси, както е предвидено в първоначалната спецификация, се допуска и използването на пневматични преси с продължителност на пресоването между три и пет часа в съответствие с вече използваната методика. Това изменение е просто резултат от развитието на технологии, които могат да бъдат използвани при производствения процес, без да влияят върху крайните характеристики на продукта.

- Също както в първоначалната спецификация процесът на зреене или отлежаване се извършва в помещения за естествено зреене или в съоръжения с контролирана среда. Диапазонът, в който може да варира относителната влажност по време на този процес, е определен на 80—90 %, а не на посочените в първоначалната спецификация 80—85 %.
- По подобен начин, макар това да не е посочено в първоначалната спецификация, са определени горни и долни граници за температурата (8—14 °C) и влажността (75—85 %) по време на процеса на зреене на „Queijo Terrincho“ *Velho*, така че да бъде допълнено описанието на метода на производство.

Изменение 5

- Преди в първоначалната спецификация е било посочено, че „основната дейност по отглеждане на домашни животни е свързана със стадата овце от породата Churra da Terra Quente, които се отглеждат в този район и са добре пригодени към него благодарение на специфичните си особености, като се изхранват основно по пасищата и крайречните ливади. Пасищата представляват полупланински терен, угарни земи и обширни необработваеми земи, с грубо и оскъдно растително покритие. Тази трева обаче не е достатъчна и трябва да се използват крайречни ливади и вторичен фураж — ръж, ечемик, ряпа, леща и листна маса от дървесни видове като ясен, бряст, дъб, бадемове и маслинови дръвчета и дори лози“.

Тъй като не се отглежда достатъчно трева, както е посочено в първоначалната спецификация, е въведена и възможност за използване на фураж като сено и слама, добити в стопанството или от други овцевъди, есенни/зимни фуражни култури (овес, фий, ръж и жълта лупина) и пролетни фуражни култури (царевица и сорго) от определения географски район.

Текстът е заменен, като е преработен по следния начин: „Тази трева обаче не е достатъчна и трябва да се използват крайречните ливади и вторичен фураж — ръж, ечемик, ряпа, леща и листна маса от дървесни видове като ясен, бряст, дъб, бадемове и маслинови дръвчета и дори лози от географския район“.

- Всичкият фураж, който се дава на овцете, идва от географския район, въпреки че е въведена възможност за използване на фураж от други региони в случаи на оскъдица, но той в никакъв случай не трябва да надхвърля 50 % от годишната дажба сухи вещества. Този фураж е същият и има същия състав като фуража от географския район.

Изменение 6

Член 4 от първоначалната версия на спецификация се заличава:

„Член 4

Опаковане и съхранение

При опаковането на сиренето винаги трябва да се използва безвреден материал, който не взаимодейства със съдържанието.

Сиренето винаги трябва да бъде опаковано предварително, като опаковането трябва да се извършва в съответствие с добрите хигиенни практики и при условия, при които се запазват чистотата и характеристиките на сиренето при нормално съхранение и продажба.

Този процес трябва да се извършва от производителя“.

Това описание е заменено поради наличието на специфични правила за опаковането, като се добавя следният параграф с цел допълнителна обосновка на необходимостта от предварително опаковане на продукта, което трябва да се извършва от производителя:

„Нарязването и опаковането трябва да се извършват в определения географски район, така че да се запази целостта на продукта и да се гарантират характеристиките, които придават специфичния му характер, като те лесно могат да се променят чрез последователни и/или отложени във времето операции по обработка.“

Изменение 7

— Добавен е следният текст, който не е включен в първоначалната спецификация, за да се обясни производството на различните форми на „Queijo Terrincho“ *Velho*:

„Queijo Terrincho“ *Velho* е сирене, оставено да зрее най-малко 90 дни и е приготвено чрез покриване на сиренето с паста от екстракт от червен пипер и алкохол от джибри или необработено маслиново масло „Virgin“. Освен това то може да е поставено в необработено маслиново масло „Virgin“.

„Queijo Terrincho“ *Velho*, покрито с червен пипер, се произвежда чрез покриване на сирене, оставено да зрее най-малко 90 дни, със смес от червен пипер и алкохол от джибри или със смес от червен пипер и необработено маслиново масло „Virgin“. От червения пипер се прави паста чрез смесването му с алкохол от джибри или необработено маслиново масло „Virgin“ при покриването на сиренето. Сместа следва да се използва еднократно, така че да се гарантира, че е с правилната консистенция и вкус. За 1 kg червен пипер се използват приблизително 250 ml алкохол от джибри или 250 ml необработено маслиново масло „Virgin“.

Посочените по-горе техники от дълго време се използват в този район, за да се повишат пригодността за съхранение и срокът на годност на сиренето.

Изменение 8

Етикетиране

Член 5 от първоначалната версия на спецификацията се заличава:

„Член 5

Етикетиране и предлагане на пазара

Етикетите на сирената трябва да съдържат следната информация:

1. Търговско наименование — „Queijo Terrincho“
2. Съдържание на мазнини — между 45 % и 60 %
3. Нетно количество (изразено в g или kg)
4. Годен за употреба до края на [месец и година]
5. Сирене, произведено от сурово чисто овче мляко
6. Наименование и адрес на производителя

Етикетът трябва да бъде поставен на една от страните на сиренето.

Сиренето може да се продава на потребителите на порции, при условие че те са предварително опаковани.“

Посочените по-горе общи препратки, включени в член 5 от първоначалната версия на спецификацията при регистрирането ѝ, са заличени и заменени с изискването етикетът да включва, в зависимост от вида продукт, логото на продукта и думите: „QUEIJO TERRINCHO“ — Denominação de Origem Protegida“ [„QUEIJO TERRINCHO“ — защитено наименование за произход] или „QUEIJO TERRINCHO“ — DOP“ [„QUEIJO TERRINCHO“ — ЗНП], или „QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* — Denominação de Origem Protegida“ [„QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* — защитено наименование за произход], или „QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* — DOP“ [„QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* — ЗНП] в съответствие с описанието на продукта.

Измененията са направени поради необходимостта изискванията за етикетиране да се приведат в съответствие с описанието на продукта и да се заличат общите препратки.

Изменение 9

Член 6 от първоначалната версия на спецификация се заличава:

„Член 6

1. За добива на млякото, използвано за производството на „Queijo Terrincho“, са подходящи единствено овце от породата *Churra da Terra Quente*, когато се отглеждат в района на производство, определен в член 1 от настоящите правила.
2. Всички стада трябва да са признати за официално свободни от бруцелоза и не трябва да показват никакви признаци на болести, които може да се предават чрез млякото.
3. За да се гарантира, че евентуалното лечение на животните е в съответствие с препоръчаните карентни срокове, трябва да се осъществява наблюдение на стадата.
4. В доилните помещения и при превоза на млякото до производствения обект трябва да се спазват хигиенните правила.

5. Мандрите трябва да отговарят на определените по закон технически, функционални, здравни и хигиенни условия.
6. Във всички помещения, в които се произвежда сирене, трябва да се водят отчети по отношение на полученото мляко, производството, зреенето и предлагането на пазара.“

Посочената в параграф 1 информация във връзка с породата овце е включена в точка 3.2 от единния документ, в която се описва продуктът, и съответстващата ѝ точка 2 от спецификацията на продукта.

Параграфи 2—6 са заличени, защото се отнасят до правила, които се прилагат към тази област на дейност във всички случаи и вече са определени в общото законодателство.

Изменение 10

Заличени са и препратките към задълженията на групите производители и на операторите, както и към нарушенията и санкциите, посочени в членове 7, 8, 9 и 10 в първоначалния документ, тъй като те не представляват неразделна част от спецификацията на продукта и се отнасят до правила, които се прилагат към производството на сирене във всички случаи и вече са определени в общото законодателство.

Изменение 11

Връзка

Що се отнася до връзката между определения географски район и характеристиките на продукта, член 1 от първоначалната версия на спецификацията:

„Член 1

Това е обширен район с площ от 400 000 ha, който се състои от разломни долини (Mirandela-Vilariça), дълбоки ерозионни долини (Baixo-Coa, Sabog и горното течение на река Доуро) и плата, разположени на височина между 600 m и 800 m. Теренът придава на района уникални климатични условия, които варират от субатлантически средиземноморски климат до полусух средиземноморски климат на изток по течението на река Доуро, като континенталното влияние става по-ясно изразено по платата.

Климатичните и топографските условия в този район са довели до голямо разнообразие на отглежданите култури. Той се характеризира с отглеждане на лозя и маслини, обширни райони с маслинови насаждения, райони със смесено отглеждане на маслинови и бадемкови дръвчета, отглеждане на зърнени култури, които се напояват с дъждовна вода (угарни площи и площи със зърнени култури), както и разнообразие от култури в области, в които няма вода за напояване, или в най-плодородните долини (Mirandela и Vale da Vilariça). Вземайки предвид тяхната икономическа значимост обаче, земеделските производители са се съсредоточили най-вече върху отглеждането на маслини и лозя.

От друга страна, основната дейност по отглеждане на домашни животни е свързана със стадата овце от породата Churra da Terra Quente, които се отглеждат в този район и са добре пригодени към него благодарение на специфичните си особености, като се изхранват основно по пасищата и крайречните ливади. Пасищата представляват полупланински терен, угарни земи и обширни необработваеми земи с грубо и оскъдно растително покритие.

„Тази трева обаче не е достатъчна и трябва да се използват крайречните ливади и вторичен фураж — ръж, ечемик, ряпа, леща и листна маса от дървесни видове като ясен, бряст, дъб, бадемкови и маслинови дръвчета и дори лози от географския район“. Тук са разположени постоянните пасища на овцете. Почти през цялата година овцете ношуват в заграждения или кошари, изградени върху земеделски площи.

Именно това съчетание от полупланински терен, сухи плата и ярки небеса със специфичните си природни условия и традиционните методи на отглеждане допринася за специфичните характеристики на млякото, което се добива от овцете от породата Churra da Terra Quente (Terrincha).

Преработването на това мляко с уменията и експертния опит на местните жители, които са предавали своя практически опит от поколение на поколение, води до получаване на сирене с ненадминат отличителен характер.“

е заменен със следния текст:

„Качеството на „Queijo Terrincho“ се дължи изключително на природните и човешките фактори, свързани с определения географски район.

Според някои сведения разпространението на производството на овче сирене се свързва със средновековните християнски манастири в този регион и другаде. Най-категоричното доказателство за произхода на това сирене вероятно е фактът, че районът в областта Terra Quente Transmontana, откъдето произлиза породата овце Churra da Terra Quente, а именно долината Vilariça, и по-специално Quinta da Terrincha, е дал алтернативното име на породата — „Terrincha“, както и името на сиренето, т.е. „Terrincho“. Това показва, че в този подрайон има съсредоточаване на природните и човешките фактори, които характеризират целия район на производство.

Terra Quente Transmontana и долината в горното течение на река Доуро — областите, в които е разположен определения географски район, първоначално са били дом на изключително издръжлива и добре адаптирана порода овце, а именно породата Badana. Породата Churra da Terra Quente се е развила именно от тази порода в края на XIX век чрез кръстосване с кочове от породата Mondegueiro. Породата се е обособила напълно от средата на XX век насам. Поради това тя е издръжлива, добре адаптирана към региона и много плодovита, като овцете често раждат по две агнета. От тази порода се добива месо в умерени количества, но тъй като е предназначена преди всичко за производство на мляко, тя е тясно свързана с производството на сирене в региона.

Регионът се характеризира с хълмисти плата, някои от тях със стръмни склонове и киселинни, не особено плодородни почви, с малко на брой места с добра земеделска земя. Валежите, които са концентрирани в зимните месеци, се усвояват в максимална степен през дългото и сухо лято. Това означава, че наличието на хранителни ресурси не е постоянно, като пролетта е време на изобилие, а лятото — на оскъдица.

Тези условия повлияват значително върху разпределението на растителните култури в региона, като благоприятстват традиционните, екстензивни системи на производство и производството на мляко от отглежданите по този начин овце от породата Churra da Terra Quente, чиито качества в съчетание с преработката от местните жители, които използват наследствените си умения и практически опит, водят до производството на много характерно сирене, устояло на изпитанията на времето.

Следователно меките аромат и вкус, които стават по-силни и по-интензивни, колкото повече отлежава „Queijo Terrincho“, произлизат от характеристиките на използваното сурово чисто мляко и са тясно свързани с породата овце и с типичната за полупланинския терен и крайречните ливади растителност, която представлява основната част от фуража, с който се хранят отглежданите в определения географски район овце.

Плътната и еднородна консистенция, цветът и леко мазният вид на вътрешността са резултат от занаятчийски производствен процес, основан на практическия опит на местните жители, по-специално във връзка с обработването на сирената и боравенето с нея по такъв начин, че да се отцеди суроватката и да се произведе компактна маса.

Процесът на зреене и отлежаване се извършва в помещения за естествено зреене в контролирана среда, при следните условия:

Зреене	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Температура (°C)	5—12	8—14
Влажност (%)	80—90	75—85
Минимално време (дни)	30	90

Поддържането на тези условия и полагането на необходимите грижи по време на този процес — по-специално във връзка с измиването на сиренето, като честотата, с която се прави, зависи от появата на коричката, която винаги трябва да бъде гладка и чиста — представляват операции, които разчитат на местния практически опит и са изключително важни, за да се гарантира, че полученото сирене има вътрешност с желаните консистенция, цвят и вид.

Местният практически опит проличава също така при използването на традиционните техники за съхранение, свързани със сирената, които се оставят да зреят по-дълго време, което позволява по-дълготрайно съхранение на продукта без промяна на отличителните му характеристики. Такъв е случаят по отношение на практиката коричката да се покрива с паста от червен пипер — полутвърда смес от червен пипер и алкохол от джибри или червен пипер и необработено маслиново масло „Virgin“, местно производство в традиционни спиртоварни или маслoбойни за маслиново масло — и по отношение на съхранението на сиренето чрез поставянето му в съдове с необработено маслиново масло „Virgin“ след изрязването на коричката и нарязването му на парчета.

Що се отнася до връзката между човешките фактори и продукта, „Queijo Terrincho“ се счита за традиционно за региона Trás-os-Montes, като методът на производство и техниките за съхранение са предавани от поколение на поколение и се използват и до днес“.

Текстът на член 1 от първоначалната спецификация е преработен, така че да се представи по-прецизно описание на природните фактори, а именно почвените и климатичните условия, човешките фактори и местния практически опит, които представляват характеристиките на географския район, на които продуктът дължи специфичните си особености. В него се обяснява начинът, по който характеристиките на географския район повлияват на определения специфични характеристики на продукта, като се посочва, че качеството на „Queijo Terrincho“ се дължи изключително на природните и човешките фактори, свързани с определения географски район.

Текстът е преработен, така че да отговаря на разпоредбите за изготвяне на единния документ в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни, по-специално във връзка с точка 5 (Връзка с географския район), тъй като е изключително важно единният документ да осигурява задълбочено и съгласувано обяснение на причинно-следствената връзка, а в случая с първоначалния текст това не е така.

Друго

Използването на логото на продукта става задължително.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Queijo Terrincho“

ЕС №: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016 г.

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование или наименования

„Queijo Terrincho“

2. Държава членка или трета държава

Португалия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

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

С наименованието „Queijo Terrincho“ се обозначава зряло сирене, произведено чрез бавно отцеждане на сиренина, получена чрез коагулация на сурово чисто мляко от овце от породата Churra da Terra Quente, към което е добавено сирище от животински произход. „Queijo Terrincho“ е с минимален период на зреене от 30 дни. Ако сиренето е оставено да зрее или отлежава най-малко в продължение на 90 дни, наименованието за произход „Queijo Terrincho“ се класифицира като *Velho* (зряло).

По-долу са посочени основните характеристики:

Характеристики на „Queijo Terrincho“ и „Queijo Terrincho“ *Velho*

Сирене	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Форма	Къс, правилен цилиндър (диск), леко вдлъбнат в центъра, без добре изразен ръб	Къс, правилен цилиндър (диск), леко вдлъбнат в центъра, с неравен ръб
Височина	3,0—6,0 cm	2,0—6,0 cm
Тегло	0,7—1,1 kg	0,5—1,0 kg
Диаметър	12—20 cm	10,0—18,0 cm
Тегло (размер „merendeira“)	0,35—0,55 kg	0,25—0,45 kg
Диаметър (размер „merendeira“)	8,0—12,0 cm	5,0—10,0 cm
Коричка	Еластична, цяла, добре оформена, гладка, с равномерен лек сламеножълт цвят	Твърда, цяла, добре оформена, с червен цвят, на места с груба текстура

Вътрешност

Сирене	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Консистенция	Плътна и равномерна, леко мазна, понякога губи форма при нарязване (полумека)	Плътна и равномерна, добре оформена, немазна, запазваща формата си при нарязване (твърда)
Външен вид	Леко мазен, тук-там с дупки	Не много мазен, тук-там с дупки
Цвят	Равномерно бял	Жълтеникав
Мирис и вкус	Наситен мирис, мек и чист, не много остър	Силен, с балансирано съчетание на различни миризми
Масленост (в сухото вещество) %	25—50	35—60
Водно съдържание (в сухия безмаслен остатък) %	35—60	20—55

„Queijo Terrincho“ и „Queijo Terrincho“ *Velho* се предлагат на пазара цели, нарязани или на предварително опаковани порции.

„Queijo Terrincho“ *Velho* също така може да се предлага за продажба покрито с паста от червен пипер или нарязано на парчета и поставено в съдове с необработено маслиново масло „Virgin“.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Овцете пасат предимно на пасища, разположени на полупланински терен, угарни земи и обширни необработваеми земи, с грубо и оскъдно тревно покритие, както и на крайречни ливади или естествени пасища в определения географски район.

Тъй като няма достатъчно трева, трябва да се осигури вторичен фураж като ръж, ечемик, ряпа, леща и листна маса от дървесни видове като ясен, бряст, дъб, бадемови и маслинови дръвчета и дори лози от географския район.

Използват се и други видове фураж като сено и слама, есенни/зимни фуражни култури (овес, фий, ръж и жълта лупина) и пролетни фуражни култури (царевица и сорго), добити в стопанството или от други овцевъди в определения географски район.

Всичкият фураж, даван на овцете, идва от географския район. Само в случаи на оскъдица е възможно да се използва фураж от други региони, но той в никакъв случай не трябва да надхвърля 50 % от дажбата сухи вещества всяка година. Този фураж е същият и има същия състав като фуража от определения географски район, така че характеристиките на продукта не се повлияват.

Използват се готварска сол, в съотношение между 15 % и 20 % от тегловното съдържание на сиренето, и сирище от животински произход.

Суровото чисто мляко, получено от овце от породата Churra da Terra Quente, трябва да притежава следните физико-химични характеристики:

Киселинност (ml Na OH N\1)	25—30
pH	6,5—6,6
Плътност (при 20 °C)	1036—1038
Масленост (g/100 g)	8,5
Съдържание на белтъчини (g/100 g)	6,4—6,6
Общ азот (%)	1,0—1,1
Азот извън казеин (%)	0,2—0,3

Червеният пипер, маслиновото масло и алкохолът от джибри, използвани за приготвяне на пастата от червен пипер, идват от определения географски район.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Добивът на млякото и производството, включително зреенето и отлежаването, трябва да се извършват в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др., за които се отнася регистрираното наименование*

Продължително съхранение на продукта се позволява при температура, не по-ниска от -11 °C.

Нарязването и опаковането трябва да се извършват в определения географски район, така че да се запази целостта на продукта и да се гарантират характеристиките, които придават специфичния му характер, като те лесно могат да се променят чрез последователни и/или отложени във времето операции по обработка.

3.6. *Специфични правила за етикетирание на продукта, за които се отнася регистрираното наименование*

В допълнение към посоченото по-долу лого на продукта, етикетът на продукта трябва да включва следните думи: „QUEIJO TERRINCHO“ — Denominação de Origem Protegida“ [„QUEIJO TERRINCHO“ — защитено наименование за произход] или „QUEIJO TERRINCHO“ — DOP“ [„QUEIJO TERRINCHO“ — ЗНП], или „QUEIJO TERRINCHO“ — Denominação de Origem Protegida VELHO“ [„QUEIJO TERRINCHO“ — защитено наименование за произход VELHO], или „QUEIJO TERRINCHO“ — DOP VELHO“ [„QUEIJO TERRINCHO“ — ЗНП VELHO].



4. **Кратко определение на географския район**

Районът, в който се произвежда и отлежава продуктът, е ограничен до общините Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães и Macedo de Cavaleiros (с изключение на енориите Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós и Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (с изключение на енориите Riodades и Paredes da Beira) и Vila Nova de Foz Côa, както и енориите Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales и Possacos в община Valpaços, енориите Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto и Meda в община Meda и енориите Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres и Mata de Lobos в община Figueira de Castelo Rodrigo.

5. **Връзка с географския район**

Качеството на „Queijo Terrincho“ се дължи изключително на природните и човешките фактори, свързани с определения географски район.

Според някои сведения разпространението на производството на овче сирене се свързва със средновековните християнски манастири в този регион и другаде. Най-категоричното доказателство за произхода на това сирене вероятно е фактът, че районът в областта Terra Quente Transmontana, от който произлиза породата овце Churra da Terra Quente, а именно долината Vilarica, и по-специално Quinta da Terrincha, е дал алтернативното име на породата — „Terrincha“, както и името на сиренето, т.е. „Terrincho“. Това показва, че в този подрайон е налице съсредоточаване на природните и човешките фактори, които характеризират целия район на производство.

Terra Quente Transmontana и долината в горното течение на река Доуро — областите, в които е разположен определения географски район, първоначално са били местообитание на изключително издръжлива и добре адаптирана порода овце, а именно породата Vадана. Породата Churra da Terra Quente се е развила именно от тази порода в края на XIX век чрез кръстосване с кочове от породата Mondegueiro. Породата се е обособила напълно от средата на XX век насам. Поради това тя е издръжлива, добре адаптирана към региона и много плодovита, като овцете често раждат по две агнета. От тази порода се добива месо в умерени количества, но тъй като е предназначена преди всичко за производство на мляко, тя е тясно свързана с производството на сирене в региона.

Регионът се характеризира с хълмисти плата, някои от тях със стръмни склонове и киселинни, не особено плодородни почви, с малко на брой места с добра земеделска земя. Валежите, които са концентрирани в зимните месеци, се усвояват в максимална степен през дългото и сухо лято. Това означава, че наличието на хранителни ресурси не е постоянно, като пролетта е време на изобилие, а лятото — на оскъдица.

Тези условия повлияват значително върху разпределението на растителните култури в региона, като благоприятстват традиционните, екстензивни системи на производство и производството на мляко от отглежданите по този начин овце от породата Churra da Terra Quente, чиито качества в съчетание с преработката от местните жители, които използват наследствените си умения и практически опит, водят до производството на много характерно сирене, устояло на изпитанията на времето.

Следователно меките аромат и вкус, които стават по-силни и по-интензивни, колкото повече отлежава „Queijo Terrincho“, произлизат от характеристиките на използваното сурово чисто мляко и са тясно свързани с породата овце и с типичната за полупланинския терен и крайречните ливади растителност, която представлява основната част от фуража, с който се хранят отглежданите в определения географски район овце.

Плътната и еднородна консистенция, цветът и леко мазният вид на вътрешността са резултат от занаятчийски производствен процес, основан на практическия опит на местните жители, по-специално във връзка с обработването на сиренината и боравенето с нея по такъв начин, че да се отцеди суроватката и да се произведе компактна маса.

Процесът на зреене и отлежаване се извършва в помещения за естествено зреене в контролирана атмосфера, при следните условия:

Зреене	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Температура (°C)	5—12	8—14
Влажност (%)	80—90	75—85
Минимално време (дни)	30	90

Поддържането на тези условия и полагането на необходимите грижи по време на този процес — във връзка с измиването на сиренето, като честотата, с която се прави, зависи от появата на коричката, която винаги трябва да бъде гладка и чиста — представляват операции, които разчитат на местния практически опит и са изключително важни, за да се гарантира, че полученото сирене има вътрешност с желаните консистенция, цвят и вид.

Местният практически опит проличава също така при използването на традиционните техники за съхранение, свързани със сирената, които се оставят да зреят по-дълго време, което позволява по-дълготрайно съхранение на продукта без промяна на отличителните му характеристики. Такъв е случаят по отношение на практиката коричката да се покрива с паста от червен пипер — полутвърда смес от червен пипер и алкохол от джибри или червен пипер и необработено маслиново масло „Virgin“, местно производство в традиционни спиртоварни или маслобойни за маслиново масло — и по отношение на съхранението на сиренето в съдове с необработено маслиново масло „Virgin“.

Що се отнася до връзката между човешките фактори и продукта, „Queijo Terrincho“ се счита за традиционно за региона Trás-os-Montes, като методът на производство и техниките за съхранение са предавани от поколение на поколение и се използват и до днес.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.pdf