

## V

(Oznámení)

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2012/C 163/04)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

## ŽÁDOST O ZMĚNU

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

## ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

## „QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO“

č. ES: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

CHZO ( ) CHOP ( X )

**1. Položka specifikace, jíž se změna týká:**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (uved'te)

**2. Druh změny (změn):**

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

### 3. Změna (změny):

#### 1) Název produktu

Stávající název „Queijo de Cabra Transmontano“ se doplňuje na „Queijo de Cabra Transmontano Velho“.

#### 2) Rozšíření zeměpisné oblasti. Zahrnují se do ní obce (concelhos) Alijó, Vimioso a Bragança (pouze farnosti Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoos, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda a Sendas).

#### 3) Definice produktu (sýr) – sýr může být polotvrdý až velmi tvrdý, a nikoli pouze velmi tvrdý.

#### 4) Definice produktu (sýr) – z definice se odstraňuje výraz „a domácí výroby“.

#### 5) Ke sražení mléka musí dojít během 40 až 60 minut.

#### 6) Rozměry sýra – vedle průměru 12 až 19 cm a hmotnosti od 0,6 do 0,9 kg se přidává rovněž průměr od 6 do 12 cm a hmotnost od 0,3 do 0,9 kg.

#### 7) Specifikace týkající se produktu „Queijo de Cabra Transmontano Velho“

##### Vlastnosti sýra

Podoba – produkt, který se nabízí ve dvou velikostech, má podobu nízkého válce („talíře“) bez jasně vymezených okrajů

Průměr – 6 až 12 cm a 12 až 19 cm

Výška – 3 až 6 cm

Hmotnost – 0,250 až 0,500 kg a 0,500 až 0,900 kg

Kůrka – tvrdá až velmi tvrdá, homogenní, dobře tvarovaná, hladká, bílé nebo paprikově červené barvy.

##### Hmota

Struktura – uzavřená, tvrdá až velmi tvrdá a ne máselnatá

Vzhled – nepřilíš mastný s určitým počtem ok

Barva – bílá a jednotná

Vůně a chuť – vůně intenzivní a příjemná; chuť autentická, zpravidla s lehkým nádechem pikantnosti

Obsah tuku – 28 až 50 %

Vlhkost – 25 až 35 %

##### Zrání

V místech určených pro přirozené zrání nebo v zařízeních s řízenou atmosférou.

Podmínky prostředí:

Teplota – 5 až 12 °C

Relativní vlhkost – 70 až 85 %

Minimální doba zrání – 90 dnů

**B.2 Vlastnosti suroviny**

Pro produkci sýru „Queijo de Cabra Transmontano“ se používají následující suroviny:

syrové a čisté kozí mléko plemene Serrana;

potravinářská sůl;

sraženina živočišného původu.

Produkt „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ může být po celém povrchu namazán směsí olivového oleje a papriky (ta mu dodá paprikově červené zbarvení).

- 8) Prodej sýra po porcích. Hotové balení je dovoleno, pokud je povolí sdružení producentů a kontrolní a certifikační orgán.

**JEDNOTNÝ DOKUMENT****NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO“/„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO“****č. ES: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****CHZO ( ) CHOP ( X )****1. Název:**

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

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Portugalsko

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:****3.1 Druh produktu:**

Třída 1.3 – Sýry

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodu 1:**

Definice: v případě produktu „Queijo de Cabra Transmontano“ se jedná o zralý polotvrdý až velmi tvrdý sýr získávaný pomalým odkapáváním sýřeniny po sražení syrového kozího mléka působením sraženiny živočišného původu. Na trh může být uváděn pod názvem „Queijo de Cabra Transmontano“ nebo „Queijo de Cabra Transmontano Velho“.

**B.1 Fyzikální a chemické vlastnosti****B.1.1 Queijo de Cabra transmontano****Vlastnosti sýra**

Podoba – produkt, který se nabízí ve dvou velikostech, má podobu nízkého válce („talíře“) bez jasně vymezených okrajů

Průměr – 6 až 12 cm a 12 až 19 cm

Výška – 3 až 6 cm

Hmotnost – 0,300 až 0,600 kg a 0,600 až 0,900 kg

Kůrka – polotvrdá, homogenní, dobře tvarovaná, hladká, bílé barvy

**Hmota**

Struktura – uzavřená, polotvrdá a nemáselnatá

Vzhled – nepřilíš mastný s určitým počtem ok

Barva – bílá a jednotná

Vůně a chuť – vůně intenzivní a příjemná; chuť autentická, zpravidla s lehkým nádechem pikantnosti

Obsah tuku v sušině – 35 až 55 %

Bílkoviny – 25 až 40 % v sušině

Vlhkost – 27 až 37 %

Zrání

V místech určených pro přirozené zrání nebo v zařízeních s řízenou atmosférou

Podmínky prostředí:

Teplota – 5 až 12 °C

Relativní vlhkost – 70 až 85 %

Minimální doba zrání – 60 dnů

#### B.1.2 Queijo de Cabra Transmontano „Velho“

Vlastnosti sýra

Podoba – produkt, který se nabízí ve dvou velikostech, má podobu nízkého válce („talíře“) bez jasně vymezených okrajů

Průměr – 6 až 12 cm a 12 až 19 cm

Výška – 3 až 6 cm

Hmotnost – 0,250 až 0,500 kg a 0,500 až 0,900 kg

Kůrka – tvrdá až velmi tvrdá, homogenní, dobře tvarovaná, hladká, bílého nebo paprikově červeného zabarvení.

Hmota

Struktura – uzavřená, tvrdá až velmi tvrdá a nemáselnatá

Vzhled – nepřříliš mastný s určitým počtem ok

Barva – bílá a jednotná

Vůně a chuť – vůně intenzivní a příjemná; chuť věrohodná, zpravidla s lehkým nádechem pikantnosti

Obsah tuku v sušině – 35 až 55 %

Bílkoviny – 25 až 40 % v sušině

Vlhkost – 25 až 35 %

Zrání

V zařízeních určených pro zrání nebo v zařízeních s řízenou atmosférou

Podmínky prostředí:

Teplota – 5 až 12 °C

Relativní vlhkost – 70 až 85 %

Minimální doba zrání – 90 dnů

#### B.2 Vlastnosti suroviny

Pro produkci sýru „Queijo de Cabra Transmontano“ se používají následující suroviny:

syrové a čisté kozí mléko plemene Serrana

Fyzikální a chemické vlastnosti mléka:

Kyselost 14 až 24 (ml NaOH N/L)

pH 6,5 až 6,9

Hustota 1,026 až 1,034

Obsah tuku v sušině 3,8 až 7,0 (g/100 g)

Obsah bílkovin 2,8 až 5,0 (g/100 g)

Kasein 2,2 až 3,0 %

Voda 87,0 až 88,8 %

Sušina 11,2 až 13 %

potravinářská sůl,

sraženina živočišného původu.

Produkt „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ může být po celém povrchu namazán směsí olivového oleje a papriky (ta mu dodá paprikově červené zabarvení).

**3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):**

Mléko od koz plemene Serrana, jež se chovají v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

Sraženina živočišného původu a sůl, jež odpovídají jakostním požadavkům stanoveným právními předpisy.

**3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):**

Základem výživy stád koz jsou převážně planě rostoucí rostliny vyskytující se především na pastvinách, neobdělávaných plochách a půdách ležících ladem. Kozy plemene Serrana dávají přednost pastvinám s výskytem stromů (příčemž spásají mladé výhonky a listy některých druhů) a křovinatých rostlin (různé druhy, jako např. kručinky a vřesovce) a pokud mají možnost výběru, může tato potrava uspokojit až 90 % potřeb tohoto plemene.

**3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:**

Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4, jsou produkce mléka, výroba a zrání sýra.

**3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:**

Produkt může být spotřebiteli prodáván v porcích, pokud se jedná o hotová balení. Pro zajištění sledovatelnosti a kontroly produktu probíhá hotové balení ve výrobních jednotkách. V ojedinělých případech a vždy při dodržení zásad sledovatelnosti produktu může být hotové balení prováděno v jiných zařízeních, nad nimiž má kontrolu kontrolní a certifikační orgán.

**3.7 Zvláštní pravidla pro označování:**

Na etiketě sýra nebo jeho porcí musí být uvedeny následující údaje:

— označení „Queijo de Cabra Transmontano“ – CHOP; nebo „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ – CHOP,

— na etiketě každého sýra nebo porce musí být rovněž příslušná certifikační značka,

— symbol Společenství používaný pro chráněné označení původu.

Kontrola a certifikace certifikačním orgánem se týkají výhradně předmětného specifického kroku.

**4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Oblast produkce mléka a produkce a zrání sýrů „Queijo de Cabra Transmontano“ a „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ je vymezena obcemi („concelhos“) Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso a Bragança (pouze farnosti Quintela de Lapaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda a Sendas) v okrese Bragança a obcemi („concelhos“) Alijó, Valpaços a Murça v okrese Vila Real.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Pokud jde o zeměpisnou situaci a klimatické a topografické podmínky, odpovídá uvedený popis regionu Trás-os-Montes, neboť oblast CHOP jej pokrývá z více než třetiny. Region se dělí na dva okresy: Bragança a Vila Real.

Rozloha dotčené oblasti, jež je začleněna do regionu Trás-os-Montes, činí 447 600 hektarů a tvoří ji tektonická údolí, hluboká erodovaná údolí a náhorní roviny.

Celý region leží v povodí řeky Douro, jejíž přítoky (na pravé straně Sabor, Tua, Pinhão a Corgo; na levé straně Águeda, Côa, Távora a Varosa) rozdělují horská pásma rozkládající se rovnoběžně s mořským pobřežím a převyšující místy 1 500 m.

Specifičnost povodí této řeky v Portugalsku, která je druhým největším tokem na Pyrenejském poloostrově, dodává celému regionu zvláštní a ve světě ojedinělý charakter s velkou rozmanitostí podnebí a specifickou kulturou i obyvatelstvem (LAGE, 1985).

Horská pásma ležící souběžně s mořem představují bariéru proti mořským větrům, jejichž vliv se tak směrem do vnitrozemí oslabuje, čímž se postupně zesiluje kontinentální charakter klimatu. Od severu k jihu směrem k řece Douro se také zvyšuje středomořský vliv.

Existuje úzká souvislost mezi geologickou a litologickou strukturou, reliéfem, podnebí a morfologií půdy. Půdy v daném regionu mají hlinitopísčitou strukturu a jsou převážně tvořeny žulami, břidlicemi a štěrkem.

### 5.2 Specifičnost produktu:

Chov koz a produkce masa kůzlat jsou v dotčených třinácti obcích (v rámci obce Bragança pouze patnáct uvedených farností), jejichž území tvoří tuto oblast chráněného označení původu, silně zastoupeny. Toto území lze považovat za nejvíce nehostinné, okrajové, s nižší kvalitou života a s největším úbytkem obyvatel za poslední desetiletí. V těchto horských oblastech je chov koz úzce spjat s klimatickým cyklem a způsobem života chovatelů, kteří nepodléhají vnějším vlivům a o zvířata pečují tak, jako by žila v přirozeném prostředí (tradiční extenzivní způsob produkce).

### 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

V tomto tradičním extenzivním systému produkce zvířata denně přecházejí určitou vzdálenost, jež závisí na ročním období, fyziologickém stavu zvířat a na dostupnosti místních zdrojů krmiva. Základ krmiva je výhradně přírodního původu a jednoznačně v něm převažují místní autochtonní planě rostoucí rostliny. Složení rostlinných druhů tvořících potravu zvířat závisí na tom, kterým druhům dávají přednost. Zhruba ze 60 % je tvořeno dřevinami, ze 30 % křovinami a z 10 % travinami (pokud mají zvířata při přechodu možnost výběru vegetace).

Jedinečné krmivo a technika výroby tradičního kozího sýra, jenž je výsledkem poznatků získávaných v těchto hornatých regionech po generace, dodávají zralému sýru charakteristickou příjemnou chuť a vůni.

### Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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