

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 163/04)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9****»QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO«****EF-Nr.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****BGB () BOB (X)****1. Varespecifikationen, som berøres af ændringen:**

- Navn
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Oprindelsesbevis
- Produktionsmetode
- Angives
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

1) Navn

Til det allerede eksisterende produkt — *Queijo de Cabra Transmontano* (gedeost fra regionen Trás-os-Montes) — føjes: *Queijo de Cabra Transmontano Tansmontano Velho* (lagret gedeost fra regionen Trás-os-Montes)

2) Udvidelse af det geografiske område. Der skal foretages tilføjelse af kommunerne Alijó, Vimioso og Bragança (kun de såkaldte *freguesias* (sogne) Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda og Sendas)

3) Beskrivelse af produktet (ost) — ostens fasthed ændres fra »halvfast« til »meget fast« og ikke kun »meget fast«

4) Beskrivelse af produktet (ost) — vendingen »håndværksmæssig fremstilling« udgår

5) Koaguleringen varer 40-60 minutter

6) Ostens størrelse — Ud over 12-19 cm i diameter og vægt på mellem 0,6 og 0,9 kg tilføjes 6-12 cm i diameter og vægt på mellem 0,3 og 0,9 kg

7) Specifikationer for *Queijo de Cabra Transmontano Velho*

Ostens karakteristika

Form — lav og cylinderformet, uden kanter; produceres i to størrelser

Diameter — 6-12 cm og 12-19 cm

Tykkelse — 3-6 cm

Vægt — 0,250-0,500 kg og 0,500-0,900 kg

Skorpe — hård til meget hård, hel, velformet, glat, hvid eller paprikarød

Selve osten

Konsistens — »lukket«, fast til meget fast og ikke smøragtig

Udseende — meget lidt cremet og med nogle huller

Farve — jævnt hvid

Aroma og smag — kraftig og behagelig, ren ostesmag, ofte en smule pikant

Fedtindhold — 28-50 %

Fugtighed — 25-35 %

Modning

Naturlig modning eller modning i lokaler med kontrollerede omgivelser

Krav til omgivelser:

Temperatur — 5-12 °C

Relativ fugtighed — 70-85 %

Modningstid — mindst 90 dage

B.2. Råvarekarakteristika

Der anvendes følgende råvarer til fremstilling af *Queijo de Cabra Transmontano*:

Ren råmælk fra geder af racen Serrana

Kogesalt

Osteløbe af animalsk oprindelse

Queijo de Cabra Transmontano Velho kan være penslet med olivenolie eller paprika (hvilket giver den en rødlig farve)

- 8) Salg af osten i stykker. Osten kan præemballeres, hvis der er opnået godkendelse hos producent-sammenslutningen og kontrolorganet.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO«/»QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO«****EF-Nr.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****BGB () BOB (X)****1. Navn:**

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

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Portugal

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:**3.1. Produkttype:**

Kategori 1.3: Oste

3.2. Beskrivelse af de produkter, der er angivet pkt. 1:

Definition: *Queijo de Cabra Transmontano* er en halvfast til meget fast modnet ost, som er resultatet af langsom reduktion af ostemassen efter koagulering af rå gedemælk, der sættes i gang med osteløbe af animalsk oprindelse. Osten kan sælges med betegnelserne *Queijo de Cabra Transmontano* eller *Queijo de Cabra Transmontano Velho*.

B.1. Fysiske og kemiske egenskaber**B.1.1. Queijo de Cabra transmontano**

Ostens egenskaber

Form — lav og cylinderformet, uden kanter; produceres i to størrelser

Diameter — 6-12 cm og 12-19 cm

Tykkelse — 3-6 cm

Vægt — 0,250-0,500 kg og 0,600-0,900 kg

Skorpe — halv hård, hel, homogen, glat og hvid

Selve osten

Konsistens — »lukket«, halvfast og ikke smøragtig

Udseende — Meget lidt cremet og med nogle huller

Farve — jævnt hvid

Aroma og smag — kraftig og behagelig, ren ostesmag, ofte en smule pikant

Fedtindhold — 35-55 % i tørstof

Proteinindhold — 25-40 % i tørstof

Fugtighed — 27-37 %

Modning

Naturlig modning eller modning i lokaler med kontrollerede omgivelser

Krav til omgivelser:

Temperatur — 5-12 °C

Relativ fugtighed — 70-85 %

Modningstid — mindst 60 dage

B.1.2. Queijo de Cabra transmuntano Velho

Ostens egenskaber

Form — lav og cylinderformet, uden kanter; produceres i to størrelser

Diameter — 6-12 cm og 12-19 cm

Tykkelse — 3-6 cm

Vægt — 0,250-0,500 kg og 0,500-0,900 kg

Skorpe — fast til meget fast, hel, homogen, glat, hvid eller paprikarød

Selve osten

Konsistens — »lukket«, fast til meget fast og ikke smøragtig

Udseende — Meget lidt cremet og med nogle huller

Farve — jævnt hvid

Aroma og smag — kraftig og behagelig, ren ostesmag, ofte en smule pikant

Fedtindhold — 35-55 % i tørstof

Protein — 25-40 % i tørstof

Fugtighed — 25-35 %

Modning

Naturlig modning eller modning i lokaler med kontrollerede omgivelser

Krav til omgivelser:

Temperatur — 5-12 °C

Relativ fugtighed — 70-85 %

Modningstid — mindst 90 dage

B.2. Råvarekarakteristika

Der anvendes følgende råvarer til fremstilling af *Queijo de Cabra Transmontano*:

Ren råmælk fra geder af racen Serrana

Mælkens fysisk-kemiske egenskaber:

Syreindhold 14-24 (ml NaOH N/L)

PH 6,5-6,9

Densitet 1,026-1,034

Fedtindhold 3,8-7,0 (g/100 g)

Proteinindhold 2,8-5,0 (g/100 g)

Kasein 2,2-3,0 %

Vand 87,0- 88,8 %

Tørstof 11,2-13 %

Kogesalt

Osteløbe af animalsk oprindelse

Queijo de Cabra Transmontano Velho kan være penslet med olivenolie eller paprika (hvilket giver den en rødlig farve).

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Mælk hidrørende fra geder af racen Serrana, som opdrættes i det område, der er nævnt i pkt. 4.

Osteløbe af animalsk oprindelse. Kvalitetskravene er fastsat i lovgivningen.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Gedernes foder består af vildtvoksende planter på græsgange, brakjorder og andre uopdyrkede arealer. Serrana-gederne foretrækker arealer, hvor de kan æde planteskud, blade fra visse træer og buske (tornblade, lyng og »carquejas« (*Pterospartum tridentatum*)). Hvis der er rigeligt med disse planter, kan de dække op til 90 % af deres foderbehov.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

De produktionsfaser, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område (se pkt. 4), er fremstilling af mælk og fremstilling og modning af ostene.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Osten kan sælges i præemballerede stykker. For at muliggøre sporing af og kontrol med produktet foretages denne præemballering i fremstillingsvirksomhederne. Under overholdelse af sporbarhedsprincipperne kan denne præemballering dog finde sted i andre virksomheder, hvis de er underlagt kontrol fra kontrol- og certificeringsorganets side.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Ostene eller ostestykkerne skal være forsynet med mærkning, der omfatter følgende:

— Betegnelsen *Queijo de Cabra Transmontano* — DOP eller *Queijo de Cabra Transmontano Velho* — DOP

— Et certificeringsmærke

— EU-symbolet for beskyttede oprindelsesbetegnelser

Certificeringsorganets kontrol og certificering omfatter kun denne specifikke fase.

4. **Afgrænsning af det geografiske område:**

Produktionsområdet for mælken og for produktion og modning af *Queijo de Cabra Transmontano* og *Queijo de Cabra Transmontano Velho* er begrænset til kommunerne Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (kun sognene Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda og Sendas) i Bragança-distriktet og kommunerne Alijó, Valpaços og Murça i Vila Real-distriktet.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Hvad angår både den geografiske placering og de topografiske og klimatiske betingelser, dækker denne oprindelsesbetegnelse mere end en tredjedel af regionen Trás-os-Montes fordelt på to distrikter: Bragança og Vila Real.

Dette afgrænsede område i Trás-os-Montes dækker 447 600 ha og består af sprækkedale, dybe erode-rede dale og højsletter.

Afvandingsområdet for Douro-floden præger hele regionen, hvor bifloderne på dens højre side — Sabor, Tua, Pinhão og Corgo — og dens venstre side — Águeda, Côa, Távora og Varosa — adskiller bjergkæder, som løber parallelt med havet, og visse steder når op over 1 500 m.

De særlige træk ved det portugisiske afvandingsområde for den iberiske halvøes næststørste flod giver denne region nogle helt specielle karakteristika, der måske er enestående i verden, og som går på de mange forskellige lokale klimatyper, særlige plantesorter og sågar også den særlige levevis, man finder hos den lokale befolkning (LAGE, 1985).

Bjergkæderne, som løber parallelt med havet, bremser havvindene og medvirker til gradvist at forøge den kontinentale indflydelse på klimaet. I nordsydgående retning øges middelhavsindflydelsen jo tættere man kommer Douro-floden.

Der er en tæt forbindelse mellem den geologiske og litologiske struktur, profilen, klimaet og jordernes morfologi. Jordbunden udgøres hovedsagelig af granit, skifer og gråvakke.

5.2. Produktets egenart:

Produktionen af gedeost indtager en vigtig rolle i de tretten kommuner (i Bragança kommune er det kun de 15 nævnte sogne), der er omfattet af denne oprindelsesbetegnelse. Der er tale om kommuner, hvis beliggenhed er isoleret; de er præget af hårde livsbetingelser, og der har her været en stor befolkningsnedgang i det seneste årti. Gedeopdrættet er i disse bjergområder tæt forbundet med den klimatiske cyklus og den måde, gedeopdrættene lever på: der anvendes ingen eksterne produktionsfaktorer, og gederne opdrættes i et naturligt miljø (traditionel ekstensiv drift).

5.3. Sammenhæng mellem det geografiske område og kvaliteten eller produktets egenskaber (for BOB), eller en specifik kvalitet, ry eller en anden egenskab ved produktet (for BGB):

Der anvendes eksternt traditionel produktion, hvor dyrenes foder afhænger af årstiden, deres fysiologiske tilstand og den tilgængelige føde. Foderet er udelukkende naturligt med en stor overvægt af lokale vildtvoksende planter og buske. Alt efter præference er der i store træk tale om følgende fordeling af foder: 60 % hidrører fra træer, 30 % fra buske og 10 % fra græsser (når de har fri adgang hertil).

Dette særlige foder og den traditionelle gedeostefremstilling, som er resultatet af knowhow, der er erhvervet gennem generationer i disse bjergområder, giver disse modnede oste en meget karakteristisk og fin smag.

Henvi sning til offentliggørelsen af specifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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