

V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 163/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9****„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO“****EG-Nr.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****g.g.A. () g.U. (X)****1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- ☒ Name des Erzeugnisses
- ☒ Beschreibung des Erzeugnisses
- ☒ Geografisches Gebiet
- ☒ Ursprungsnachweis
- ☒ Herstellungsverfahren
- ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- ☒ Etikettierung
- ☐ Einzelstaatliche Vorschriften
- ☐ Sonstiges (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en):

- ☐ Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- ☒ Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- ☐ Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- ☐ Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

3. Änderung(en):

1. Name des Erzeugnisses

Zusätzlich zum bestehenden Namen „Queijo de Cabra Transmontano“ Hinzufügung des Namens „Queijo de Cabra Transmontano Velho“.

2. Ausweitung des geografischen Gebiets. Einbeziehung der Kreise Alijó, Vimioso und Bragança (nur die Gemeinden Quintela de Lapaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelho, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda und Sendas).

3. Beschreibung des Erzeugnisses (Käse) — Der Käse ist halbhart bis extrahart und nicht nur extrahart.

4. Beschreibung des Erzeugnisses (Käse) — Streichung der Formulierung „handwerkliches Herstellungsverfahren“ aus der Beschreibung.

5. Die Ausfällung muss in 40-60 Minuten erfolgen.

6. Abmessungen des Käses — Zusätzlich zum Durchmesser 12 cm bis 19 cm und zum Gewicht 0,6 kg bis 0,9 kg Hinzufügung des Durchmessers 6 cm bis 12 cm und des Gewichts 0,3 kg bis 0,9 kg.

7. Spezifikation des „Queijo de Cabra Transmontano Velho“

Eigenschaften des Käses

Form — flachzylindrisch (tellerförmig), regelmäßig ohne festen Rand, in zwei Größen verfügbar

Durchmesser — 6 cm bis 12 cm und 12 cm 19 cm

Höhe — 3 cm bis 6 cm

Gewicht — 0,250 kg bis 0,500 kg und 0,500 kg bis 0,900 kg

Rinde — hart bis extrahart, durchgängig, gut geformt, glatt, weiße bzw. rote Färbung — Paprikarot

Teig

Struktur — fest, hart bis extrahart und nicht geschmeidig

Aussehen — leicht schmierig und mit wenigen Löchern

Farbe — weiß und gleichmäßig

Aroma und Geschmack — kräftiges und angenehmes Aroma; reiner Geschmack, in der Regel mit einer leicht pikanten Note

Fettgehalt — 28 % bis 50 %

Wassergehalt — 25 % bis 35 %

Reifung

An Orten der natürlichen Reifung oder in Anlagen mit kontrollierten Umweltbedingungen

Umweltbedingungen:

Temperatur — 5 °C bis 12 °C

Relative Feuchtigkeit — 70 % bis 85 %

Mindestreifezeit — 90 Tage

B.2 Eigenschaften des Rohstoffs

Für die Herstellung des „Queijo de Cabra Transmontano“ werden folgende Rohstoffe verwendet:

Rohmilch bzw. reine Milch von Ziegen der Rasse Serrana,

für Lebensmittel geeignetes Salz,

Lab tierischen Ursprungs.

Die gesamte Oberfläche des „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ kann mit Öl und Paprikapulver (das ihm den roten/paprikaroten Farbton verleiht) eingestrichen werden.

8. Inverkehrbringen des Käses in Stücken. Die Vorverpackung ist nach Genehmigung durch die Erzeugergemeinschaft sowie durch die Kontroll- und Zertifizierungsstelle möglich.

EINZIGES DOKUMENT**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

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

EG-Nr.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name:

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

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Portugal

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart:

Klasse 1.3. Käse

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Beschreibung: Der „Queijo de Cabra Transmontano“ ist ein gereifter halbharder bis extraharter Käse, der nach der Gerinnung der rohen Ziegenmilch unter langsamem Zusatz von Lab tierischen Ursprungs gewonnen wird. Die Vermarktung ist unter der Bezeichnung „Queijo de Cabra Transmontano“ bzw. „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ möglich.

B.1 Physikalische und chemische Eigenschaften

B.1.1 „Queijo de Cabra Transmontano“

Eigenschaften des Käses

Form — flachzylindrisch (tellerförmig), regelmäßig ohne festen Rand, in zwei Größen verfügbar

Durchmesser — 6 cm bis 12 cm und 12 cm bis 19 cm

Höhe — 3 cm bis 6 cm

Gewicht — 0,300 kg bis 0,600 kg und 0,600 kg bis 0,900 kg

Rinde — halbbhart, durchgängig, gut geformt, glatt, weißer Farbton

Teig

Struktur — fest, halbbhart und nicht geschmeidig

Aussehen — leicht schmierig und mit wenigen Löchern

Farbe — weiß und gleichmäßig

Aroma und Geschmack — kräftiges und angenehmes Aroma; reiner Geschmack, in der Regel mit einer leicht pikanten Note

Fettgehalt — 35 % bis 55 % i.Tr.

Eiweiß — 25 % bis 40 % i.Tr.

Wassergehalt — 27 % bis 37 %

Reifung

An Orten der natürlichen Reifung oder in Anlagen mit kontrollierten Umweltbedingungen

Umweltbedingungen:

Temperatur — 5 °C bis 12 °C

Relative Feuchtigkeit — 70 % bis 85 %

Mindestreifezeit — 60 Tage

B.1.2 „Queijo de Cabra Transmontano Velho“

Eigenschaften des Käses

Form — flachzylindrisch (tellerförmig), regelmäßig ohne festen Rand, in zwei Größen verfügbar

Durchmesser — 6 cm bis 12 cm und 12 cm bis 19 cm

Höhe — 3 cm bis 6 cm

Gewicht — 0,250 kg bis 0,500 kg und 0,500 kg bis 0,900 kg

Rinde — hart bis extrahart, durchgängig, gut geformt, glatt, weiße bzw. rote Färbung — Paprikarot

Teig

Struktur — fest, hart bis extrahart und nicht geschmeidig

Aussehen — leicht schmierig und mit wenigen Löchern

Farbe — weiß und gleichmäßig

Aroma und Geschmack — kräftiges und angenehmes Aroma; reiner Geschmack, in der Regel mit einer leicht pikanten Note

Fettgehalt — 35 % bis 55 % i.Tr.

Eiweiß — 25 % bis 40 % i.Tr.

Wassergehalt — 25 % bis 35 %

Reifung

An Orten der natürlichen Reifung oder in Anlagen mit kontrollierten Umweltbedingungen

Umweltbedingungen:

Temperatur: 5 °C bis 12 °C

Relative Feuchtigkeit: 70 % bis 85 %

Mindestreifezeit: 90 Tage

B.2 Eigenschaften des Rohstoffs

Für die Herstellung des „Queijo de Cabra Transmontano“ werden folgende Rohstoffe verwendet:

Reine Rohmilch von Ziegen der Rasse Serrana

Physikalische und chemische Eigenschaften der Milch:

Säuregehalt — 14 bis 24 (ml NaOH n/l)

pH-Wert — 6,5 bis 6,9

Dichte — 1,026 bis 1,034

Fettgehalt — 3,8 bis 7,0 (g/100 g)

Eiweißgehalt — 2,8 bis 5,0 (g/100 g)

Casein — 2,2 bis 3,0 %

Wasser — 87,0 bis 88,8 %

Trockenextrakt — 11,2 bis 13 %

Für Lebensmittel geeignetes Salz

Lab tierischen Ursprungs

Die gesamte Oberfläche des „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ kann mit Öl und Paprikapulver (das ihm den roten/paprikaroten Farbton verleiht) eingestrichen werden.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Milch von Ziegen der Rasse Serrana, die in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet gehalten werden.

Lab tierischen Ursprungs und Salz. Die Qualitätsanforderungen sind gesetzlich vorgeschrieben.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Ziegenherden ernähren sich vorwiegend von wildwachsenden Pflanzen auf unbebautem und brachliegendem Land. Die bevorzugte Nahrung der Rasse Caprina Serrana sind Baumbestandteile (Jahrestriebe und Blätter bestimmter Baumarten) und Sträucher (zahlreiche Strauchgewächse, darunter Ginster- und Heidekrautarten). Ist ein entsprechendes Futterangebot vorhanden, deckt die Tierart damit bis zu 90 % ihres Ernährungsbedarfs.

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet einzuhaltenden Erzeugungsschritte sind die Milchproduktion sowie die Herstellung und Reifung des Käses.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Das Inverkehrbringen in Stücken ist erlaubt, sofern diese vorverpackt sind. Um die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle des Erzeugnisses zu ermöglichen, erfolgt diese Vorverpackung in den Herstellungsbetrieben. Von Fall zu Fall jedoch, und stets unter Einhaltung der Grundsätze der Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses, kann die Vorverpackung in anderen Einrichtungen erfolgen, die der Kontrolle durch die Kontroll- und Zertifizierungsstelle unterliegen.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Etiketten der Käse bzw. Käsestücke müssen folgende Angaben enthalten:

- die Bezeichnung „Queijo de Cabra Transmontano — DOP“ bzw. „Queijo de Cabra Transmontano Velho — DOP“,
- auf jedem ganzen Käse bzw. jedem Käsestück auch die entsprechende Zertifizierungsmarke sowie
- das für geschützte Ursprungsbezeichnungen übliche Unionszeichen.

Die Kontrolle und Zertifizierung durch die Zertifizierungsstelle betrifft lediglich die Kontrolle für den jeweiligen konkreten Erzeugungsschritt.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Gebiet für die Milchproduktion und die Herstellung und Reifung des „Queijo de Cabra Transmontano“ und des „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ ist auf die Kreise Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso und Bragança (nur die Gemeinden Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda und Sendas) im Distrikt Bragança und die Kreise Alijó, Valpaços und Murça im Distrikt Vila Real begrenzt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die geografische Lage und die topografischen und klimatischen Bedingungen entsprechen der Beschreibung der Region Trás-os-Montes, da diese g.U. mehr als ein Drittel dieser Region umfasst, die sich auf die beiden Distrikte Bragança und Vila Real aufteilt.

Das genannte Gebiet in der Region Trás-os-Montes hat eine Fläche von 447 600 ha und wird von tektonischen Gräben, durch Erosionsprozesse entstandenen tiefen Tälern und Hochebenen gebildet.

Die gesamte Region wird vom Einzugsgebiet des Douro beherrscht, dessen rechte Zuflüsse (Sabor, Tua, Pinhão und Corgo) und linke Zuflüsse (Águeda, Côa, Távora und Varosa) zwischen Bergketten verlaufen, die sich parallel zur Meeresküste erheben und an einigen Stellen Höhen von über 1 500 Meter erreichen.

Die Eigenheiten des Einzugsgebiets des zweitgrößten Flusses in Portugal verleihen der gesamten Region ganz besondere und vielleicht weltweit einzigartige Merkmale, die eine große klimatische, kulturelle und auch menschliche Vielfalt entstehen ließen (LAGE, 1985).

Die parallel zum Meer verlaufenden Bergketten verhindern die Passage der Meereswinde, weshalb sich deren Einfluss im Landesinnern abschwächt und die kontinentalen Einflüsse zunehmen. In Nord-Süd-Richtung in Richtung des Douro wächst zudem der mediterrane Einfluss.

Es besteht ein enger Zusammenhang zwischen der geologischen und lithologischen Struktur und dem Relief, dem Klima und der Morphologie des Geländes. Die sandig-lehmigen Böden sind hauptsächlich aus Granit, Schiefer und Grauwacke entstanden.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

In den dreizehn Kreisen, auf die sich die g.U. bezieht (im Kreis Bragança nur die aufgeführten fünfzehn Gemeinden), ist die Ziegenzucht zur Fleischerzeugung stark verbreitet. In diesen abgelegenen Gegenden mit ihren rauen Bedingungen und der niedrigen Lebensqualität war in den letzten zehn Jahren der stärkste Bevölkerungsrückgang zu verzeichnen. Die Ziegenhaltung in diesen Gebieten ist eng mit dem Klimaverlauf und der Lebensweise der Ziegenzüchter ohne äußere Einflüsse und in einer natürlichen Umgebung verknüpft (traditionelles extensives Produktionsverfahren).

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Die Produktion basiert auf einem traditionell extensiven System, bei dem die Tiere je nach Jahreszeit, körperlicher Verfassung und den vor Ort vorhandenen Futtermöglichkeiten täglich eine bestimmte Strecke zurücklegen. Grundlage der ausschließlich natürlichen Ernährung sind vor allem die in der Region spontan entstandenen autochthonen Pflanzen. Die pflanzliche Zusammensetzung des Futters der Tiere richtet sich danach, was sie bei der Nahrungsaufnahme bevorzugen. Dabei entfallen etwa 60 % auf Baumpflanzen, 30 % auf Strauchpflanzen und 10 % auf Gräser (während des Auslaufs, der eine freie Wahl ermöglicht).

Diese spezielle Ernährung der Tiere und die Technik der Herstellung des traditionellen Ziegenkäses, die auf über Generationen in diesen Bergregionen erworbenem Wissen beruht, verleihen dem gereiften würzigen und schmackhaften Käse ein typisches Aroma und einen ganz eigenen Geschmack.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikationen:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

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