

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 163/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Οι δηλώσεις ένστασης διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 9

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»

Αριθ. ΕΚ: ΡΤ-PDO-0117-0226-10.03.2011

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )

## 1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή εμπορεύματος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

## 2. Τύπος τροποποίησης/-εων:

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

### 3. Τροποποίηση/-εις:

#### 1) Ονομασία του προϊόντος

Επιπλέον της υφιστάμενης ονομασίας «Queijo de Cabra Transmontano προσθήκη της ονομασίας: «Queijo de Cabra Transmontano Velho.

2) Διεύρυνση της γεωγραφικής περιοχής. Συμπερίληψη των «concelhos Alijó, Vimioso και Bragança (μόνον οι ακόλουθες «freguesias: Quintela de Lampraças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda και Sendas).

3) Ορισμός του προϊόντος (τυρί): η σκληρότητα του τυριού κυμαίνεται από το ημίσκληρο έως το πολύ σκληρό και δεν περιορίζεται στο πολύ σκληρό.

4) Ορισμός του προϊόντος (τυρί): απαλοιφή της έκφρασης «και βιοτεχνική παραγωγή».

5) Η πήξη πρέπει να εκτελείται εντός 40 έως 60 λεπτών.

6) Διαστάσεις των τυριών: επιπλέον των διαμέτρων των 12 έως 19 cm και των βαρών των 0,6 έως 0,9 kg, προσθήκη της δυνατότητας για διαμέτρους μεταξύ 6 έως 12 cm και βάρη μεταξύ 0,3 και 0,9 kg.

7) Στοιχεία των προδιαγραφών ειδικά για το «Queijo de Cabra Transmontano Velho»

Χαρακτηριστικά του τυριού

Σχήμα — παραγόμενο σε δύο τύπους, το προϊόν έχει σχήμα χαμηλού (πεπλατυσμένου) κυλίνδρου, κανονικό και με άκρα που δεν είναι σαφώς καθορισμένα

Διάμετρος — 6 έως 12 cm και 12 έως 19 cm

Ύψος — 3 έως 6 cm

Βάρος — 0,250 έως 0,500 Kg και 0,500 έως 0,900 Kg

Κρούστα — Σκληρή και πολύ σκληρή, ομοιογενής, καλά σχηματισμένη, λεία, χρώματος λευκού ή κόκκινου της πιπεριάς.

Τυρόμαζα

Υφή — συμπαγής, σκληρή έως πολύ σκληρή και μη βουτυρώδης

Όψη — ελάχιστα λιπαρή με ολιγάριθμους οφθαλμούς

Χρώμα — λευκό και ομοιόμορφο

Άρωμα και γεύση — έντονο και ευχάριστο άρωμα· γεύση καθαρή και, συνήθως, ελαφρώς πικάντικη

Λίπος — 28 έως 50 %

Υγρασία — 25 έως 35 %

Ωρίμαση

Σε αίδουσες φυσικής ωρίμασης ή σε εγκαταστάσεις υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.

Συνθήκες περιβάλλοντος:

Θερμοκρασία — 5 έως 12 °C

Σχετική υγρασία — 70 έως 85 %

Ελάχιστος χρόνος ωρίμασης — 90 ημέρες

## B.2. Χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Queijo de Cabra Transmontano είναι οι εξής:

γάλα αγών της φυλής Serrana, ανεπεξέργαστο και καθαρό·

μαγειρικό αλάτι·

πυτιά ζωικής προέλευσης.

Το προϊόν «Queijo de Cabra Transmontano Velho» μπορεί να είναι επικαλυμμένο σε όλη την επιφάνειά του με ένα μίγμα ελαιολάδου και πάπρικας (που του δίνει το κόκκινο χρώμα της πιπεριάς).

- 8) Πώληση σε τεμάχια. Η προσσκευασία επιτρέπεται κατόπιν συμφωνίας της ομάδας παραγωγών και του οργανισμού ελέγχου και πιστοποίησης.

### ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

#### ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»/«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO»

Αριθ. ΕΚ: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )

#### 1. Ονομασία:

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

#### 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Πορτογαλία

#### 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

##### 3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3. Τυριά

##### 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Ορισμός: Το προϊόν «Queijo de Cabra Transmontano» είναι ένα ωριμασμένο τυρί ημίσκληρο έως πολύ σκληρό λαμβανόμενο με αργή στράγγιση του τυροπήγματος, μετά από πήξη του ανεπεξέργαστου κατσικίσιου γάλακτος υπό την δράση της πυτιάς ζωικής προέλευσης. Μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο με την ονομασία «Queijo de Cabra Transmontano» ή «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

#### B.1. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

##### B.1.1. Queijo de Cabra transmontano

Χαρακτηριστικά του τυριού

Σχήμα — παραγόμενο σε δύο τύπους, το προϊόν έχει σχήμα χαμηλού (πεπλατυσμένου) κυλίνδρου, κανονικό και με άκρα που δεν είναι σαφώς καθορισμένα

Διάμετρος — 6 έως 12 cm και 12 έως 19 cm

Ύψος — 3 έως 6 cm

Βάρος — 0,300 έως 0,600 kg και 0,600 έως 0,900 kg

Κρούστα — ημίσκληρη, ομοιογενής, αλά σχηματισμένη, λεία και λευκού χρώματος

Τυρόμαζα

Υφή — συμπαγής, ημίσκληρη και μη βουτυρώδης

Όψη — ελάχιστα λιπαρή με ολιγάριθμους οφθαλμούς

Χρώμα — λευκό και ομοιόμορφο

Άρωμα και γεύση — έντονο και ευχάριστο άρωμα· γεύση καθαρή και, συνήθως, ελαφρώς πικάντικη

Λίπος επί ξηρού — 35 έως 55 %

Πρωτεΐνες επί ξηρού — 25 έως 40 %

Υγρασία — 27 έως 37 %

Ωρίμαση

Σε αίθουσες φυσικής ωρίμασης ή σε εγκαταστάσεις υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.

Συνθήκες περιβάλλοντος:

Θερμοκρασία — 5 έως 12 °C

Σχετική υγρασία — 70 έως 85 %

Ελάχιστος χρόνος ωρίμασης — 60 ημέρες

B.1.2. Queijo de Cabra Transmontano «Velho»

Χαρακτηριστικά του τυριού

Σχήμα — παραγόμενο σε δύο τύπους, το προϊόν έχει σχήμα χαμηλού (πεπλατυσμένου) κυλίνδρου, κανονικό και με άκρα που δεν είναι σαφώς καθορισμένα

Διάμετρος — 6 έως 12 cm και 12 έως 19 cm

Ύψος — 3 έως 6 cm

Βάρος — 0,250 έως 0,500 kg και 0,500 έως 0,900 kg

Κρούστα — σκληρή και πολύ σκληρή, ομοιογενής, καλά σχηματισμένη, λεία, χρώματος λευκού ή κόκκινου της πιπεριάς.

Τυρόμαζα

Υφή — συμπαγής, σκληρή έως πολύ σκληρή και μη βουτυρώδης

Όψη — ελάχιστα λιπαρή με ολιγάριθμους οφθαλμούς

Χρώμα — λευκό και ομοιόμορφο

Άρωμα και γεύση — έντονο και ευχάριστο άρωμα· γεύση καθαρή και, συνήθως, ελαφρώς πικάντικη

Λίπος επί ξηρού — 35 έως 55 %

Πρωτεΐνες επί ξηρού — 25 έως 40 %

Υγρασία — 25 έως 35 %

Ωρίμαση

Σε ωριμαστήρια ή σε εγκαταστάσεις υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.

Συνθήκες περιβάλλοντος:

Θερμοκρασία — 5 έως 12 °C

Σχετική υγρασία — 70 έως 85 %

Ελάχιστος χρόνος ωρίμασης — 90 ημέρες

B.2. Χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του Queijo de Cabra Transmontano είναι οι εξής:

γάλα αιγών της φυλής Serrana, ανεπεξέργαστο και καθαρό·

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του γάλακτος:

Οξύτητα 14 έως 24 (ml NaOH N/L)

pH 6,5 έως 6,9

Πυκνότητα 1,026 έως 1,034

Λιπαρή ύλη 3,8 έως 7,0 (g/100 g)

Πρωτεΐνες 2,8 έως 5,0 (g/100 g)

Καζεΐνη 2,2 έως 3,0 %

Νερό 87,0 έως 88,8 %

Ξηρά ουσία 11,2 έως 13 %

Μαγειρικό αλάτι·

Πυτιά ζωικής προέλευσης.

Το προϊόν «Queijo de Cabra Transmontano Velho» μπορεί να είναι επικαλυμμένο σε όλη την επιφάνειά του με ένα μίγμα ελαιολάδου και πάπρικας (που του δίνει το κόκκινο χρώμα της πιπεριάς).

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Κατσικίσιο γάλα προερχόμενο από ζώα της φυλής Serrana που έχουν εκτραφεί εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής 4.

Πυτιά ζωικής προέλευσης και αλάτι σύμφωνα με τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από την νομοθεσία.

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η διατροφή των κοπαδιών αιγοειδών βασίζεται στην αυτοφυή βλάστηση που είναι παρούσα, ιδίως, σε βοσκοτόπους ανεκμετάλλετους, ακαλλιέργητους ή σε αγρανάπαυση. Οι δασώδεις βοσκότοποι (με τους νεαρούς βλαστούς και τα φύλλα ορισμένων δένδρων) και οι θαμνώδεις βοσκότοποι [με διάφορα είδη όπως αφάνες, ρείκια και «carquejas» (pterospartum tridentatum)] προτιμώνται από τις αίγες Serrana όταν έχουν τη δυνατότητα επιλογής και μπορούν να ικανοποιούν έως το 90 % των διατροφικών αναγκών των ζώων αυτού του είδους.

### 3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Οι ειδικές φάσεις της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής είναι η παραγωγή του γάλακτος καθώς και η μεταποίηση και ωρίμαση του τυριού.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το προϊόν μπορεί να πωλείται σε τεμάχια στον καταναλωτή, εφόσον έχει προσυσκευαστεί. Για να εξασφαλιστούν η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχος του προϊόντος, η προσυσκευασία εκτελείται στις μονάδες παραγωγής. Σε ιδιαίτερες περιπτώσεις, και πάντοτε με τήρηση της αρχής της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος, η προσυσκευασία θα μπορεί να εκτελείται και σε άλλες εγκαταστάσεις οι οποίες υπόκεινται στον έλεγχο του οργανισμού ελέγχου και πιστοποίησης.

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Τα ακόλουθα στοιχεία πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζονται στην ετικέτα των ακέραιων τυριών ή των τεμαχίων τους:

- η ονομασία «Queijo de Cabra Transmontano — DOP ή «Queijo de Cabra Transmontano Velho — DOP,
- το σήμα πιστοποίησης, το οποίο πρέπει επίσης να εμφανίζεται στην ετικέτα κάθε τυριού ή κάθε τεμαχίου,
- το ενωσιακό σύμβολο για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης.

Ο έλεγχος και η πιστοποίηση από τον οργανισμό πιστοποίησης αφορούν μόνον την συγκεκριμένη φάση που εξετάζεται.

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή εντός της οποίας πρέπει να εκτελείται η παραγωγή του γάλακτος, καθώς και η παρασκευή και ωρίμαση των τυριών «Queijo de Cabra Transmontano και «Queijo de Cabra Transmontano Velho περιλαμβάνει τα ακόλουθα «concelhos»: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso και Bragança (μόνον τις «freguesias» Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda και Sendas), στο διοικητικό διαμέρισμα Bragança, και Alijó, Valpaços και Murça, στο διοικητικό διαμέρισμα Vila Real.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Ως προς τη γεωγραφική θέση και τις τοπογραφικές και κλιματικές συνθήκες, συνάγεται ότι πρόκειται για την υποπεριφέρεια Trás-os-Montes, αφού η περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ εκτείνεται σε περισσότερο από το ένα τρίτο της Trás-os-Montes, η οποία υποδιαιρείται σε δύο διοικητικά διαμερίσματα: Bragança και Vila Real.

Η γεωγραφική περιοχή, που περιβάλλεται από την υποπεριφέρεια Trás-os-Montes, καλύπτει έκταση 447 600 εκταρίων αποτελούμενη από τεκτονικά χάσματα, βαθιές και διαβρωμένες κοιλάδες και υψίπεδα.

Ολόκληρη η περιοχή κυριαρχείται από την υδρογραφική λεκάνη του Douro, του οποίου οι παραπόταμοι (Sabor, Tua, Pinhão και Corgo στη δεξιά όχθη- Águeda, Cóa, Távora και Varosa στην αριστερή όχθη) χωρίζουν ορεινούς όγκους που εκτείνονται παράλληλα προς τις ακτές και των οποίων το υψόμετρο μπορεί να υπερβαίνει τα 1 500 μέτρα.

Οι ιδιαιτερότητες της υδρογραφικής λεκάνης αυτού του ποταμού, ο οποίος είναι ο δεύτερος σε μέγεθος της χερσονήσου στην Πορτογαλία προσδίδουν σε όλη την περιοχή εντελώς ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, μοναδικά στον κόσμο, μεταξύ των οποίων μεγάλη κλιματική, πολιτιστική αλλά και ανθρώπινη ποικιλομορφία (LAGE, 1985).

Οι ορεινοί όγκοι που εκτείνονται παράλληλα προς τις ακτές δημιουργούν προσκόμματα στους θαλάσσιους ανέμους, των οποίων η επιρροή αποδυναμώνεται σταδιακά προς την ενδοχώρα και αντικαθίσταται από την ηπειρωτική επιρροή. Στον άξονα Βορρά-Νότου επίσης η μεσογειακή επιρροή είναι εντονότερη προς την κατεύθυνση του ποταμού Douro.

Υπάρχει στενή σχέση μεταξύ της γεωλογικής και πετρολογικής δομής, του ανάγλυφου, του κλίματος και της μορφολογίας των εδαφών. Τα εδάφη της περιοχής, που προέρχονται κυρίως από γρανίτες, σχιστόλιθους και ψαμμίτες (graywacke), έχουν τυρφώδη-αμμώδη υφή.

### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Στην αιγοτροφία, ο κλάδος της παραγωγής κατσικιών αντιπροσωπεύεται σε σημαντικό βαθμό στους δεκατρείς δήμους (concelhos) που καλύπτονται από την ΠΟΠ (στον δήμο Bragança, μόνον στα δεκαπέντε δημοτικά διαμερίσματα που προαναφέρθηκαν). Αυτά τα διοικητικά διαμερίσματα χαρακτηρίζονται από τις πιο δυσχερείς συνθήκες διαβίωσης, τη μεγαλύτερη περιθωριοποίηση και την λιγότερο καλή ποιότητα ζωής και είναι εκείνα τα οποία έχουν υποστεί πληθυσμιακή συρρίκνωση την τελευταία δεκαετία. Σε αυτές τις ορεινές περιοχές, η αιγοτροφία ακολουθεί αυστηρά τους κλιματικούς κύκλους και τον τρόπο ζωής των κτηνοτρόφων οι οποίοι, απομονωμένοι από εξωτερικές επιρροές, εκτρέφουν τα κοπάδια τους σε τελείως φυσικές συνθήκες (παραδοσιακό εκτατικό σύστημα εκτροφής).

### 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΠΕ):

Σε αυτό το σύστημα παραγωγής παραδοσιακού εκτατικού τύπου τα ζώα εκτελούν καθημερινά μια διαδρομή που ποικίλλει αναλόγως της εποχής του έτους, της φυσικής κατάστασης των ζώων και των τοπικά διαθέσιμων διατροφικών πόρων. Βάση της, αποκλειστικά φυσικής, διατροφής τους αποτελούν κυρίως τα άγρια αυτόχθονα φυτά της περιοχής. Τα φυτικά είδη που αποτελούν το σιτηρέσιο των ζώων εξαρτώνται από τις διατροφικές προτιμήσεις τους και κατανέμονται ως εξής: περίπου 60 % δενδρώδη, 30 % θάμνωδη και 10 % ποώδη (όταν η διαδρομή επιτρέπει στο ζώο την ελεύθερη επιλογή της διατροφής του).

Αυτό το ιδιαίτερο διατροφικό καθεστώς, σε συνδυασμό με την τεχνική παραγωγής του παραδοσιακού κατσικίσου τυριού, καρπό της τεχνολογίας που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, σε αυτές τις ορεινές περιοχές, προσδίδει στο ωριμασμένο τυρί χαρακτηριστική γεύση και άρωμα αλλά και πολύ διακριτική, ευχάριστη γευστική αίσθηση.

## Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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