

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 186/03)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«QUEIJO TERRINCHO»

Αριθ. ΕΕ: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Αιτούσα ομάδα

QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. [Συνεταιρισμός παραγωγών πρόβειου γάλακτος στην περιοχή Terra Quente]

Έννομο συμφέρον

Η ομάδα παραγωγών που απαρτίζεται από τις επιχειρήσεις (παραγωγούς και μεταποιητές) του «Queijo Terrincho» έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει την παρούσα αίτηση τροποποίησης. Η QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. είναι η ομάδα παραγωγών που ήταν υπεύθυνη για την υποβολή της αρχικής αίτησης καταχώρισης.

Όνομασία ομάδας	QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Είδος ομάδας	Περισσότερα από ένα πρόσωπα
Συμμετέχοντες	Παραγωγός/-οί, Μεταποιητής/-ές
Διεύθυνση	Quinta Branca - Larinho 5160 - Torre de Moncorvo

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Χώρα	Πορτογαλία
Τηλέφωνο	+ 351 279258090
Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου	queitec@sapo.pt

2. Κράτος μέλος ή Τρίτη Χώρα

Πορτογαλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο: προσθήκη λογότυπου προϊόντος

4. Τύπος τροποποίησης/-εων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση/-εις

Όλες οι τροποποιήσεις αφορούν τις προδιαγραφές προϊόντος, δεδομένου ότι δεν έχει δημοσιευθεί ποτέ ενιαίο έγγραφο.

Περιγραφή του προϊόντος

Τροποποίηση 1

- Τα εύρη τιμών που περιλαμβάνονταν στις αρχικές προδιαγραφές για τη διάμετρο (13-20 cm) και το βάρος (0,8-1,2 kg) του τυριού επαναπροσδιορίζονται σε 12-20 cm και 0,7-1,1 kg αντίστοιχα.
- Προστίθεται ένα νέο μέγεθος τυριού τύπου «merendeira» (φαγητοδοχείου), το οποίο δεν αναφερόταν στις αρχικές προδιαγραφές. Αυτό το μέγεθος έχει διάμετρο από 8 cm έως 12 cm, ύψος από 3 cm έως 6 cm και βάρος από 0,35 kg έως 0,55 kg.
- Τα επιτρεπόμενα ποσοστιαία εύρη για το λίπος επί ξηρού και την υγρασία επί του στερεού υπολείμματος άνευ λίπους της μάζας, τα οποία στις αρχικές προδιαγραφές αναφέρονταν ως 45-60 % και 55-65 % αντίστοιχα, επαναπροσδιορίζονται ως εξής: 25-50 % λίπος επί ξηρού και 35-60 % υγρασία επί του στερεού υπολείμματος άνευ λίπους.
- Παρότι δεν αναφερόταν στις αρχικές προδιαγραφές, προβλέπεται ελάχιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία για τη μακράς διάρκειας αποθήκευση των «Queijo Terrincho» και «Queijo Terrincho» Velho [ώριμο], ήτοι -11 °C, η οποία είναι υψηλότερη από τη θερμοκρασία στην οποία παγώνει το τυρί (-12 °C), ούτως ώστε να διατηρείται το χαρακτηριστικό άρωμα, η γεύση και η υφή της μάζας του τυριού.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις συνδέονται με τη μεταβολή των καταναλωτικών συνηθειών, δηλαδή τη στροφή προς την κατανάλωση μικρότερων σε μέγεθος τυριών με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά, καλύτερες ιδιότητες διατήρησης και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, προκειμένου η προσφορά να ανταποκρίνεται στην τρέχουσα ζήτηση για μικρότερες, έτοιμες προς κατανάλωση μερίδες με συγκεκριμένες γαστρονομικές εφαρμογές (τυρί κομμένο σε φέτες και προσσκευασμένο). Επίσης, συνδέονται με τα αποτελέσματα δοκιμών που διενεργούνται τα τελευταία χρόνια και καταδεικνύουν την ανάγκη για διορθώσεις στις αρχικές τιμές (επιτρεπόμενη υγρασία και περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες) προκειμένου να αντικατοπτρίζεται η πραγματική κατάσταση.

Τροποποίηση 2

— Προσδιορίζονται δύο νέες μορφές αποθήκευσης και παρουσίασης, οι οποίες δεν αναφέρονταν στις αρχικές προδιαγραφές, για το «Queijo Terrincho» *Velho*, το οποίο τελειοποιείται ή ωριμάζει επί τουλάχιστον 90 ημέρες και μπορεί επίσης να διατίθεται προς πώληση είτε επικαλυμμένο με πάστα κόκκινης πιπεριάς είτε κομμένο σε τεμάχια και εμβαπτισμένο σε περιέκτες με παρθένο ελαιόλαδο.

Η χρήση αυτών των τεχνικών είναι αιτιολογημένη επειδή αυξάνουν τις ιδιότητες διατήρησης και τη διάρκεια ζωής του τυριού, δεδομένου ότι υπάρχει ζήτηση από τους καταναλωτές για τυριά επικαλυμμένα με πάστα κόκκινης πιπεριάς ή κομμένα σε τεμάχια και εμβαπτισμένα σε περιέκτες με παρθένο ελαιόλαδο. Πρόκειται για τεχνικές οι οποίες πλέον συσχετίζονται αμέσως με τυριά που ωριμάζουν για μεγαλύτερο διάστημα, όπως το «Queijo Terrincho» *Velho*. Επιπλέον, αυτές οι μορφές παρουσίασης, ήτοι η επικάλυψη με πάστα κόκκινης πιπεριάς ή τα κομμένα τεμάχια που εμβαπτίζονται σε περιέκτες με παρθένο ελαιόλαδο, είναι τεχνικές που χρησιμοποιούνται παλαιότεν σε τοπικό επίπεδο.

Στόχος των τροποποιήσεων είναι να καλυφθούν οι νέες απαιτήσεις της αγοράς, χωρίς όμως να αλλοιωθούν τα εγγενή χαρακτηριστικά που προσδίδουν στο προϊόν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του.

Επίσης, οι τροποποιήσεις αυτές αφορούν το τμήμα με τίτλο «Μέθοδος παραγωγής», το οποίο περιγράφει πλέον τις συνθήκες παρασκευής του «Queijo Terrincho» *Velho*, καθώς και το τμήμα με τίτλο «Επισήμανση» που αναφέρεται στην ονομασία του «Queijo Terrincho» *Velho*.

Γεωγραφική περιοχή

Τροποποίηση 3

Η γεωγραφική περιοχή δεν τροποποιείται.

Το αρχικό κείμενο: «Άρθρο 1

Η περιοχή παραγωγής και ωρίμασης του “Queijo Terrincho” περιορίζεται στους δήμους Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães και Macedo de Cavaleiros [με εξαίρεση τις κοινότητες (freguesias) Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós και Soutelo de Mourisco] του διοικητικού διαμερίσματος Bragança, τις κοινότητες (freguesias) Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales και Possacos του δήμου Valpaços στο διοικητικό διαμέρισμα Vila Real, τον δήμο São João da Pesqueira [με εξαίρεση τις κοινότητες (freguesias) Riódades και Paredes da Beira] του διοικητικού διαμερίσματος Viseu, τον δήμο Vila Nova de Foz Côa, τις κοινότητες (freguesias) Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto και MEDA του δήμου MEDA και τις κοινότητες (freguesias) Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres και Mata de Lobos του δήμου Figueira de Castelo Rodrigo στο διοικητικό διαμέρισμα Guarda, που βρίσκονται στην περιοχή Terra Quente και στην άνω κοιλάδα του ποταμού Douro.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Άρθρο 1

Η περιοχή παραγωγής και ωρίμασης του προϊόντος περιορίζεται στους δήμους Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães και Macedo de Cavaleiros [με εξαίρεση τις κοινότητες (freguesias) Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós και Soutelo de Mourisco], São João da Pesqueira [με εξαίρεση τις κοινότητες (freguesias) Riódades και Paredes da Beira] και Vila Nova de Foz Côa, καθώς και στις κοινότητες (freguesias) Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales και Possacos του δήμου Valpaços, τις κοινότητες (freguesias) Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto και MEDA του δήμου Meda και τις κοινότητες (freguesias) Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres και Mata de Lobos του δήμου Figueira de Castelo Rodrigo.»

Οι αναφορές στα διοικητικά διαμερίσματα που ανήκουν στις υποπεριοχές Terra Quente και άνω κοιλάδα του ποταμού Douro απαλείφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος, προκειμένου το κείμενο να καταστεί πιο κατανοητό, δεδομένου ότι οι δήμοι που αναφέρονται ορίζουν με σαφήνεια τα διοικητικά όρια που απαιτούνται για τη συμμόρφωση με το άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Μέθοδος παραγωγής

Τροποποίηση 4

Παρατίθενται λεπτομέρειες που δεν περιλαμβάνονταν στις αρχικές προδιαγραφές σχετικά με τις διαδικασίες που αφορούν το στάδιο παρασκευής, και πιο συγκεκριμένα την επεξεργασία του γάλακτος (θέρμανση και πήξη), τη στράγγιση του ορού γάλακτος (πίεση), την ξήρανση και την ωρίμαση (αναστροφή και έκπλυση).

Οι τροποποιήσεις υπαγορεύονται από την ανάγκη για πιο αναλυτική περιγραφή των διαδικασιών που αφορούν το στάδιο της παρασκευής, και πιο συγκεκριμένα των διαδικασιών που καθορίζουν ότι το παραγόμενο προϊόν συμμορφώνεται με την περιγραφή του προϊόντος, ιδίως όσον αφορά τα στάδια της πήξης και της επεξεργασίας του τυροπήγματος.

- Παρότι δεν αναφερόταν στις αρχικές προδιαγραφές προϊόντος, ορίζεται πλέον ότι η επεξεργασία του γάλακτος πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά την άμελη. Αν αυτό δεν είναι δυνατόν, η θερμοκρασία διατήρησης του γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 6 °C.
 - Οι αρχικές προδιαγραφές όριζαν ότι το γάλα πρέπει να θερμαίνεται σε σταθερή θερμοκρασία 35 °C. Ωστόσο, πλέον προβλέπεται ένα εύρος τιμών για τη βέλτιστη θερμοκρασία την οποία πρέπει να αποκτά το γάλα πριν από την προσθήκη της πυτιάς (θερμοκρασία πήξης: 30-35 °C), προκειμένου αυτή η διαδικασία να ανταποκρίνεται καλύτερα στις πραγματικές συνθήκες.
- Εκτός από τη χρήση βαρών και χειροκίνητης πρέσας, όπως προβλεπόταν στις αρχικές προδιαγραφές, επιτρέπεται επίσης η χρήση πνευματικής πρέσας, με χρόνο πίεσης που κυμαίνεται από τρεις έως πέντε ώρες, σύμφωνα με τη μεθοδολογία που ήδη χρησιμοποιείται. Η τροποποίηση αυτή είναι απλώς το αποτέλεσμα μιας τεχνολογικής εξέλιξης που μπορεί να αξιοποιηθεί κατά τη διαδικασία παρασκευής και δεν έχει επίπτωση στα τελικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- Όπως και στις αρχικές προδιαγραφές, η διαδικασία τελειοποίησης ή ωρίμασης πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις φυσικής ωρίμασης ή σε ελεγχόμενο περιβάλλον. Το εύρος τιμών εντός του οποίου μπορεί να κυμαίνονται οι μετρήσεις της σχετικής υγρασίας κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας ορίζεται σε 80-90 % αντί του 80-85 % που προβλεπόταν στις αρχικές προδιαγραφές.
 - Ομοίως, παρότι δεν προβλέπονταν στις αρχικές προδιαγραφές, ορίζονται επίσης ανώτερα και κατώτερα όρια θερμοκρασίας (8-14 °C) και υγρασίας (75-85 %) για τη διαδικασία ωρίμασης του «Queijo Terrincho» Velho προκειμένου η περιγραφή της μεθόδου παραγωγής να είναι ολοκληρωμένη.

Τροποποίηση 5

- Σύμφωνα με τις αρχικές προδιαγραφές «Τα κοπάδια προβάτων της φυλής Churra da Terra Quente, που εκτρέφονται στην περιοχή και των οποίων τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι καλά προσαρμοσμένα σε αυτή, αποτελούν τη βασική κτηνοτροφική δραστηριότητα και συντηρούνται κυρίως από τους βοσκοτόπους και τους υγρούς λειμώνες. Οι βοσκοτόποι περιλαμβάνουν ορεινά εδάφη, γαίες υπό αγρανάπαυση και μια τεράστια έκταση ακαλλιέργητης γης όπου η χορτοκάλυψη είναι τραχιά και αραιή. Ωστόσο, επειδή δεν υπάρχει αρκετό χόρτο, πρέπει να χρησιμοποιούνται επίσης υγροί λειμώνες και χορτονομή από δευτερεύουσες καλλιέργειες —σίκαλη, κριθάρι, γογγύλια, φακές, καθώς και φύλλωμα δέντρων όπως φλαμουριές, φτελιές, βελανιδιές, αμυγδαλιές και ελαιόδεντρα, ακόμη και αμπέλους.»

Δεδομένου ότι δεν υπάρχει αρκετό χόρτο, όπως αναφερόταν στις αρχικές προδιαγραφές, εισάγεται επίσης η δυνατότητα χρήσης ζωοτροφών, π.χ. άχυρο και σανός που παράγονται είτε στο ίδιο το αγρόκτημα είτε από άλλους εκτροφείς προβάτων, κτηνοτροφικά φυτά φθινοπωρινής/χειμερινής σποράς (βρώμη, βίκος, σίκαλη και λούπινο το κίτρινο) και κτηνοτροφικά φυτά εαρινής σποράς (αραβόσιτος και σόργο), που προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Το κείμενο αντικαθίσταται και αναδιατυπώνεται ως εξής: «Ωστόσο, επειδή δεν υπάρχει αρκετό χόρτο, πρέπει να χρησιμοποιούνται επίσης υγροί λειμώνες και χορτονομή από δευτερεύουσες καλλιέργειες —σίκαλη, κριθάρι, γογγύλια, φακές, καθώς και φύλλωμα δέντρων όπως φλαμουριές, φτελιές, βελανιδιές, αμυγδαλιές και ελαιόδεντρα, ακόμη και αμπέλους από τη γεωγραφική περιοχή.»

- Όλες οι ζωοτροφές που χορηγούνται στα πρόβατα προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή. Ωστόσο, σε περιόδους έλλειψης τροφής, εισάγεται η δυνατότητα χρήσης ζωοτροφής από άλλες περιοχές, η οποία όμως δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει το 50 % της ξηράς ουσίας ετησίως. — Αυτή η ζωοτροφή είναι ίδια και έχει την ίδια σύνθεση με τη ζωοτροφή που προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή.

Τροποποίηση 6

Το άρθρο 4 των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται:

«Άρθρο 4

Συσκευασία και διατήρηση

Για τη συσκευασία του τυριού πρέπει να χρησιμοποιείται πάντοτε αβλαβές υλικό που δεν αντιδρά με το περιεχόμενο.

Το τυρί πρέπει να είναι πάντοτε προσυσκευασμένο και η διαδικασία της συσκευασίας πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με ορθές πρακτικές υγιεινής και υπό συνθήκες που διατηρούν την καθαρότητα και τα χαρακτηριστικά του τυριού κατά την κανονική αποθήκευση και πώληση.

Αυτή η διαδικασία πρέπει να εκτελείται από τον παραγωγό.»

Οι περιγραφές αυτές αντικαθίστανται από τους λόγους ύπαρξης ειδικών κανόνων για τη συσκευασία, με την προσθήκη της ακόλουθης παραγράφου με την οποία τεκμηριώνεται η ανάγκη εκτέλεσης της προσυσκευασίας του προϊόντος από τον ίδιο τον παραγωγό:

«Ο τεμαχισμός και η συσκευασία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής προκειμένου να διαφυλάσσεται η ακεραιότητα του προϊόντος και να διασφαλίζονται τα χαρακτηριστικά που του προσδίδουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του και τα οποία εύκολα μπορούν να αλλοιωθούν από διαδοχικές εργασίες χειρισμού και/ή εργασίες χειρισμού που καταναμένονται σε μεγάλο χρονικό διάστημα.»

Τροποποίηση 7

— Το ακόλουθο κείμενο που δεν περιλαμβανόταν στις αρχικές προδιαγραφές προστίθεται προκειμένου να διευκρινιστεί η παραγωγή των διαφόρων μορφών του «Queijo Terrincho» *Velho*:

Το «Queijo Terrincho» *Velho* είναι τυρί που ωριμάζει επί τουλάχιστον 90 ημέρες και παρασκευάζεται με την επικάλυψή του με πάστα από εκχύλισμα κόκκινης πιπεριάς και απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής ή παρθένο ελαιόλαδο. Επίσης, μπορεί να εμβαπτίζεται σε παρθένο ελαιόλαδο.

Η παρασκευή του επικαλυμμένου με κόκκινη πιπεριά «Queijo Terrincho» *Velho* περιλαμβάνει την επικάλυψη τυριού που έχει ωριμάσει επί τουλάχιστον 90 ημέρες με μείγμα από κόκκινη πιπεριά και απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής ή με μείγμα από κόκκινη πιπεριά και παρθένο ελαιόλαδο. Η κόκκινη πιπεριά παίρνει τη μορφή πάστας καθώς αναμιγνύεται με το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής ή το παρθένο ελαιόλαδο κατά την επικάλυψη του τυριού. Το μείγμα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μία εφαρμογή, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή υφή και γεύση του. Για 1 kg πάστας κόκκινης πιπεριάς χρησιμοποιούνται περίπου 250 ml αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής ή 250 ml παρθένου ελαιόλαδου.

Οι ανωτέρω τεχνικές χρησιμοποιούνται παλαιότερα στην περιοχή προκειμένου να ενισχύσουν τις ιδιότητες διατήρησης και τη διάρκεια ζωής του τυριού.

Τροποποίηση 8

Επισήμανση

Το άρθρο 5 των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται:

«Άρθρο 5

Επισήμανση και εμπορία

Οι ετικέτες των τυριών πρέπει να αναφέρουν τα εξής:

1. Ονομασία πώλησης — “Queijo Terrincho”
2. Λίπος από 45 % έως 60 %
3. Καθαρή ποσότητα (σε γραμμάρια ή κιλά)
4. Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος [μήνας και έτος]
5. Τυρί που παρασκευάζεται από αγνό νωπό πρόβειο γάλα
6. Επωνυμία και διεύθυνση του παραγωγού

Η ετικέτα πρέπει να τοποθετείται σε μία από τις πλευρικές επιφάνειες του τυριού.

Το τυρί μπορεί να πωλείται στον καταναλωτή σε μερίδες, υπό την προϋπόθεση ότι είναι προσυσκευασμένες.»

Οι ανωτέρω γενικές αναφορές στο άρθρο 5 της αρχικής έκδοσης των προδιαγραφών, όπως είχαν καταχωριστεί αρχικά, απαλείφονται και αντικαθίστανται από την απαίτηση να περιλαμβάνεται στην επισήμανση, ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος, ο λογότυπος του προϊόντος και οι λέξεις «QUEIJO TERRINCHO» – Denominação de Origem Protegida [«QUEIJO TERRINCHO» – ΠΟΠ] ή «QUEIJO TERRINCHO» *VELHO* – Denominação de Origem Protegida [«QUEIJO TERRINCHO» *VELHO* – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] ή «QUEIJO TERRINCHO» *VELHO* – DOP [«QUEIJO TERRINCHO» *VELHO* – ΠΟΠ] σύμφωνα με την περιγραφή του προϊόντος.

Οι τροποποιήσεις υπαγορεύονται από την ανάγκη, αφενός, για συμμόρφωση των απαιτήσεων επισήμανσης με την περιγραφή του προϊόντος και, αφετέρου, για απαλοιφή των γενικών αναφορών.

Τροποποίηση 9

Το άρθρο 6 των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος απαλείφεται:

«Άρθρο 6

1. Κατάλληλα για την παραγωγή του γάλακτος που χρησιμοποιείται στην παρασκευή του τυριού «Queijo Terrincho» είναι μόνο τα πρόβατα της φυλής Churra da Terra Quente, εφόσον αυτά εκτρέφονται εντός της περιοχής παραγωγής που ορίζεται στο άρθρο 1 των παρόντων κανόνων.
2. Όλα τα κοπάδια πρέπει να αναγνωρίζονται ως επίσημα απαλλαγμένα από βρουκέλλωση και δεν πρέπει να εκδηλώνουν κανένα σημείο νόσων οι οποίες είναι δυνατόν να μεταδοθούν μέσω του γάλακτος.
3. Τα κοπάδια πρέπει να παρακολουθούνται προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι τυχόν θεραπεία που εφαρμόζεται στα ζώα τηρεί τους συνιστώμενους χρόνους αναμονής.
4. Οι κανόνες υγιεινής πρέπει να τηρούνται τόσο στα συκροτήματα άμελης όσο και κατά τη μεταφορά του γάλακτος στη μονάδα παραγωγής.

5. Τα τυροκομεία πρέπει να πληρούν τις τεχνικές, λειτουργικές και υγειονομικές συνθήκες που προβλέπονται από τη νομοθεσία.
6. Σε όλες τις μονάδες παραγωγής τυριού, πρέπει να τηρούνται αρχεία σχετικά με το λαμβανόμενο γάλα, την παραγωγή, την ωρίμαση και την εμπορία του προϊόντος.»

Οι πληροφορίες που παρέχονται στην παράγραφο 1 όσον αφορά τη φυλή των προβάτων ενσωματώνονται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου, το οποίο περιγράφει το προϊόν, και στο αντίστοιχο σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Απαλείφονται οι παράγραφοι 2 έως 6 επειδή αφορούν κανόνες που εφαρμόζονται οριζόντια στην περιοχή δραστηριότητας και προβλέπονται ήδη στη γενική νομοθεσία.

Τροποποίηση 10

Απαλείφονται επίσης οι αναφορές στις υποχρεώσεις των ομάδων παραγωγών και επιχειρήσεων, καθώς και στις παραβάσεις και τις κυρώσεις, που εμφανίζονταν στο αρχικό κείμενο, στα άρθρα 7, 8, 9 και 10, δεδομένου ότι δεν αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των προδιαγραφών προϊόντος και αφορούν κανόνες που εφαρμόζονται οριζόντια στην παραγωγή τυριού και προβλέπονται ήδη στη γενική νομοθεσία.

Τροποποίηση 11

Δεσμός

Όσον αφορά τον δεσμό μεταξύ της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος, το άρθρο 1 της αρχικής έκδοσης προδιαγραφών:

«Άρθρο 1

Πρόκειται για μια τεράστια έκταση που καλύπτει 400 000 εκτάρια και περιλαμβάνει ρηξιγενείς κοιλάδες (Mirandela-Vilaríça), βαθιές διαβρωμένες κοιλάδες (Baixo-Coa, Sabor και άνω κοιλάδα του ποταμού Douro) και οροπέδια σε υψόμετρο από 600 m έως 800 m. Το ανάγλυφο του εδάφους εξασφαλίζει μοναδικές κλιματικές συνθήκες, οι οποίες ποικίλουν από υποατλαντικό μεσογειακό έως ημιάνυδρο μεσογειακό κλίμα όσο κατευθύνεται κανείς ανατολικά κατά μήκος του ποταμού Douro, ενώ η ηπειρωτική επιρροή γίνεται πιο έντονη όσο πιο κοντά βρίσκεται κανείς στα οροπέδια.

Πρόκειται για μια περιοχή όπου οι κλιματικές και τοπογραφικές συνθήκες ευνοούν μεγάλη ποικιλότητα καλλιεργούμενων ειδών. Χαρακτηρίζεται από τοπία με καλλιέργειες αμπέλου και ελαιόδεντρων, εκτεταμένες περιοχές με ελαιώνες, περιοχές με ελαιόδεντρα και αμυγδαλιές, ξηρικές καλλιέργειες δημητριακών (υπό αγρανάπαυση και σιτηρά), και διάφορες καλλιέργειες, είτε σε περιοχές όπου δεν υπάρχει νερό για άρδευση είτε στις πιο εύφορες κοιλάδες (Mirandela και Vale da Vilaríça). Ωστόσο, λαμβανομένης υπόψη της οικονομικής τους σημασίας, οι αγρότες εστιάζουν περισσότερο στην καλλιέργεια ελαιόδεντρων και αμπέλου.

Αντιστρόφως, τα κοπάδια προβάτων της φυλής Churra da Terra Quente, που εκτρέφονται στην περιοχή και των οποίων τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι καλά προσαρμοσμένα σε αυτή, αποτελούν τη βασική κτηνοτροφική δραστηριότητα και συντηρούνται κυρίως από τους βοσκοτόπους και τους υγρούς λειμώνες. Οι βοσκότοποι περιλαμβάνουν ορεινά εδάφη, γαίες υπό αγρανάπαυση και μια τεράστια έκταση ακαλλιέργητης γης όπου η χορτοκάλυψη είναι τραχιά και αραιή.

Ωστόσο, επειδή δεν υπάρχει αρκετό χόρτο, πρέπει να χρησιμοποιούνται επίσης υγροί λειμώνες και χορτονομή από δευτερεύουσες καλλιέργειες —σίκαλη, κριθάρι, γογγύλια, φακές, καθώς και φύλλωμα δέντρων όπως φλαμουριές, φτελιές, βελανιδιές, αμυγδαλιές και ελαιόδεντρα, ακόμη και αμπέλους από τη γεωγραφική περιοχή. Η ως άνω περιοχή αποτελεί, δε, τον μόνιμο βοσκότοπο των προβάτων. Σχεδόν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, τα πρόβατα φυλάσσονται, κατά τη διάρκεια της νύχτας, σε περιφραγμένους χώρους ή στάνες στις γεωργικές εκτάσεις.

Πρόκειται για ένα γεωγραφικό ανάγλυφο που συνδυάζει ορεινές εκτάσεις, άνυδρα οροπέδια και λαμπερό ουρανό, με ιδιαίτερες περιβαλλοντικές συνθήκες, οι οποίες, σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές μεθόδους εκτροφής, συμβάλλουν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του γάλακτος που παράγεται από τη φυλή προβάτων Churra da Terra Quente (Terrincha).

Το γάλα, αφού υποβληθεί σε επεξεργασία, παράγει ένα τυρί με απαράμιλλο και ιδιαίτερο χαρακτήρα, χάρη στις ικανότητες και την εμπειρογνωσία των κατοίκων της περιοχής που μεταλαμπαδεύουν την τεχνογνωσία τους από γενιά σε γενιά.»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η ποιότητα του “Queijo Terrincho” οφείλεται αποκλειστικά στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες που συνδέονται με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Υπάρχουν αναφορές που συσχετίζουν την εξάπλωση της παραγωγής του πρόβειου τυριού με τα μεσαιωνικά χριστιανικά μοναστήρια που βρίσκονται εγκατεστημένα στην περιοχή και αλλού. Το καλύτερο ίσως αποδεικτικό στοιχείο για την προέλευση του τυριού είναι το γεγονός ότι η περιοχή της Terra Quente Transmontana, περιοχή καταγωγής της φυλής προβάτων Churra da Terra Quente, δηλαδή η κοιλάδα Vilaríça, και πιο συγκεκριμένα η Quinta da Terrincha, έχει δώσει στη φυλή την εναλλακτική ονομασία της “Terrincha”, αλλά και την ονομασία του τυριού, δηλαδή “Terrincho”. Αυτό καταδεικνύει ότι, σε αυτή την υποπεριοχή, υπάρχει σύγκλιση φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων που χαρακτηρίζουν ολόκληρη την περιοχή παραγωγής.

Η περιοχή Terra Quente Transmontana και η άνω κοιλάδα του ποταμού Douro, περιέχες στις οποίες εντοπίζεται η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, ήταν αρχικά ο τόπος καταγωγής μιας πολύ ανθεκτικής και καλά προσαρμοσμένης φυλής προβάτων, της φυλής Badana. Από εκείνη τη φυλή προήλθε στα τέλη του 19ου αιώνα η φυλή Churra da Terra Quente, μετά από διασταύρωση με κριάρια της φυλής Mondegueiro. Η φυλή πέτυχε την πλήρη έκφρασή της στα μέσα του 20ού αιώνα. Επομένως, η φυλή είναι ανθεκτική, καλά προσαρμοσμένη στην περιοχή και αρκετά γόνιμη, αφού τα θηλυκά εμφανίζουν συχνά δίδυμη κύηση. Η φυλή έχει μέτρια κρεοπαραγωγική ικανότητα, καθώς είναι πρωτίτως γαλακτοπαραγωγή και, ως εκ τούτου, συνδέεται στενά με την τοπική παρασκευή τυριού.

Η περιοχή περιλαμβάνει λοφώδη οροπέδια, με μερικές απόκρημνες πλαγιές, και όξινα και όχι ιδιαίτερα εύφορα εδάφη, με λίγους θύλακες καλής γεωργικής γης. Οι βροχοπτώσεις, που εκδηλώνονται κυρίως τους χειμερινούς μήνες, αξιοποιούνται στο έπακρο κατά τα παρατεταμένα, ξηρά καλοκαίρια. Όλα αυτά σημαίνουν ότι η διαθεσιμότητα των διατροφικών πόρων δεν είναι συνεχής, αφού η άνοιξη είναι περίοδος αφθονίας, ενώ το καλοκαίρι η τροφή σπανίζει.

Αυτές οι συνθήκες επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό την κατανομή των καλλιεργειών στην περιοχή, αφού ευνοούν τα παραδοσιακά, εκτατικά συστήματα παραγωγής και συμβάλλουν ώστε η φυλή Churra da Terra Quente, η οποία εκτρέφεται κατ' αυτόν τον τρόπο, να παράγει γάλα με χαρακτηριστικά που, όταν υποβάλλεται σε επεξεργασία από τον τοπικό πληθυσμό με βάση τις πατροπαράδοτες τεχνικές και την τεχνογνωσία του, δίνει ένα πολύ ιδιαίτερο τυρί που έχει αντέξει στη δοκιμασία του χρόνου.

Το ήπιο άρωμα και η γεύση, που εκδηλώνονται με μεγαλύτερη δύναμη και ένταση όσο το “Queijo Terrincho” ωριμάζει, προκύπτουν από τα χαρακτηριστικά του χρησιμοποιούμενου αγνού νωπού γάλακτος και συνδέονται στενά με τη φυλή των προβάτων και τη βλάστηση που συναντάται στις ορεινές εκτάσεις και στους υγρούς λειμώνες και αποτελεί βασικό μέρος της διατροφής των προβάτων που εκτρέφονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η σφιχτή και ομοιόμορφη υφή, το χρώμα και η ελαφρώς λιπαρή όψη της τυρόμαζας είναι αποτέλεσμα μιας βιοτεχνικής διαδικασίας παρασκευής με βάση την τεχνογνωσία του τοπικού πληθυσμού, ιδίως όσον αφορά τις μεθόδους επεξεργασίας και χειρισμού του τεμαχισμένου τυροπήγματος με τρόπο που επιτυγχάνει τη στράγγιση του ορού γάλακτος και τη δημιουργία συμπαγούς μάζας.

Η διαδικασία ωρίμασης και τελειοποίησης πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις φυσικής ωρίμασης σε ελεγχόμενο περιβάλλον, υπό τις ακόλουθες συνθήκες.

Ωρίμαση	“Queijo Terrincho”	“Queijo Terrincho” <i>Velho</i>
Θερμοκρασία (°C)	5-12	8-14
Υγρασία (%)	80-90	75-85
Ελάχιστο χρονικό διάστημα (ημέρες)	30	90

Η διατήρηση αυτών των συνθηκών και η απαιτούμενη επιμέλεια κατά τη διαδικασία —ιδίως όσον αφορά την έκπλυση του τυριού, της οποίας η συχνότητα εξαρτάται από την εμφάνιση κρούστας, που πρέπει να είναι πάντοτε ομαλή και καθαρή— είναι διαδικασίες που βασίζονται στην τοπική τεχνογνωσία και αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες που εξασφαλίζουν ότι η μάζα του παραγόμενου τυριού έχει το επιθυμητό χρώμα, υφή και όψη.

Η τοπική τεχνογνωσία είναι επίσης εμφανής στη χρήση των παραδοσιακών τεχνικών διατήρησης που συνδέονται με τα τυριά που ωριμάζουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, γεγονός που επιτρέπει τη διατήρηση του προϊόντος για μεγαλύτερη περίοδο χωρίς μεταβολή στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Αυτό ισχύει στην περίπτωση της πρακτικής της επικάλυψης της κρούστας με πάστα κόκκινης πιπεριάς —ένα ημιστερεό μείγμα κόκκινης πιπεριάς και αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής ή κόκκινης πιπεριάς και ελαιόλαδου που παράγεται τοπικά σε παραδοσιακούς άμβυκες ή ελαιοτριβεία— και όσον αφορά τη διατήρηση του τυριού, με την εμφάνισή του σε περιέκτες με παρθένο ελαιόλαδο μετά την αφαίρεση της κρούστας και την κοπή του τυριού σε τεμάχια.

Σε ό,τι αφορά τον δεσμό μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος, το “Queijo Terrincho” θεωρείται παραδοσιακό προϊόν στην περιοχή Trás-os-Montes, ενώ οι μέθοδοι παραγωγής και οι τεχνικές διατήρησης μεταλαμπαδεύονται από γενιά σε γενιά και χρησιμοποιούνται ακόμη και σήμερα».

Το κείμενο του άρθρου 1 των αρχικών προδιαγραφών προϊόντος αναδιατυπώνεται ώστε να δίνεται επακριβέστερη περιγραφή των φυσικών παραγόντων, δηλαδή των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών, των ανθρώπινων παραγόντων και της τοπικής τεχνογνωσίας, που αποτελούν τα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής από την οποία το προϊόν αντλεί την ιδιαιτερότητά του. Εξηγεί τον τρόπο με τον οποίο τα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής επηρεάζουν τα προσδιορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος, διευκρινίζοντας ότι η ποιότητα «Queijo Terrincho» οφείλεται αποκλειστικά στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες που συνδέονται με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Το κείμενο αναδιατυπώνεται προκειμένου να συμμορφωθεί με τις διατάξεις που διέπουν την κατάρτιση του ενιαίου εγγράφου, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, ιδίως όσον αφορά το σημείο 5 (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή), δεδομένου ότι είναι απαραίτητο το ενιαίο έγγραφο να παρέχει μια διεξοδική και συνεκτική εξήγηση για τον τρόπο απόδειξης της αιτιώδους σχέσης, κάτι που δεν ίσχυε στο αρχικό κείμενο.

Άλλο

Η χρήση του λογότυπου του προϊόντος καθίσταται υποχρεωτική.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«QUEIJO TERRINCHO»

Αριθ. ΕΕ: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Queijo Terrincho»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πορτογαλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Η ονομασία «Queijo Terrincho» δηλώνει το ωριμασμένο τυρί το οποίο παράγεται με αργή στράγγιση του τυροπήγματος που λαμβάνεται με την πήξη αγνού νωπού πρόβειου γάλακτος από προβατίνες της φυλής Churra da Terra Quente. Η ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης για το «Queijo Terrincho» είναι 30 ημέρες. Όταν η ωρίμαση ή η τελειοποίηση του τυριού διαρκεί τουλάχιστον 90 ημέρες, στην ονομασία προέλευσης «Queijo Terrincho» προστίθεται ο προσδιορισμός *Velho* (ώριμο).

Τα κύρια χαρακτηριστικά παρατίθενται κατωτέρω:

Χαρακτηριστικά των «Queijo Terrincho» και «Queijo Terrincho» *Velho*

Τυρί	«Queijo Terrincho»	«Queijo Terrincho» <i>Velho</i>
Σχήμα	Χαμηλό, κανονικός κύλινδρος (δίσκος), ελαφρώς κοίλο στο κέντρο, με μη σαφώς καθορισμένα άκρα	Χαμηλό, κανονικός κύλινδρος (δίσκος), ελαφρώς κυρτό στο κέντρο, με ανομοιογενή άκρα
Ύψος	3,0-6,0 cm	2,0-6,0 cm
Βάρος	0,7-1,1 kg	0,5-1,0 kg
Διάμετρος	12-20 cm	10,0-18,0 cm
Βάρος [μέγεθος «merendeira» (φαγητοδοχείου)]	0,35-0,55 kg	0,25-0,45 kg
Διάμετρος [μέγεθος «merendeira» (φαγητοδοχείου)]	8,0-12,0 cm	5,0-10,0 cm
Κρούστα	Μαλακή, ολόκληρη, καλά σχηματισμένη, λεία, χρώματος ομοιόμορφα ανοιχτού αχυροκίτρινου	Σκληρή, ολόκληρη, καλά σχηματισμένη, χρώματος ερυθρού, ενίοτε αδρή υφή
Μάζα		

Τυρί	«Queijo Terrincho»	«Queijo Terrincho» <i>Velho</i>
Υφή	Σφιχτή και ομοιόμορφη, ελαφρώς βουτυρώδης, ενίοτε χάνει το σχήμα της όταν κόβεται (ημιμαλακή)	Σφιχτή και ομοιόμορφη, καλά σχηματισμένη, μη βουτυρώδης, διατηρεί το σχήμα της όταν κόβεται (σκληρή)
Όψη	Ελαφρώς κρεμώδης, με ολιγάριθμες οπές	Όχι πολύ κρεμώδης, με ολιγάριθμες οπές
Χρώμα	Ομοιόμορφα λευκό	Κιτρινωπό
Άρωμα και γεύση	Έντονη οσμή, ήπια και καθαρή, όχι πολύ δριμεία	Έντονη, με ισορροπημένο μείγμα διαφόρων οσμών
Λίπος (επί ξηρού) %	25-50	35-60
Υγρασία (επί του στερεού υπολείμματος άνευ λίπους) %	35-60	20-55

Τα «Queijo Terrincho» και «Queijo Terrincho» *Velho* διατίθενται στην αγορά ολόκληρα, σε φέτες ή σε προσυσκευασμένες μερίδες.

Το «Queijo Terrincho» *Velho* μπορεί επίσης να διατίθεται προς πώληση με επικάλυψη πάστας κόκκινης πιπεριάς ή κομμένο σε τεμάχια και εμβαπτισμένο σε περιέκτες με παρθένο ελαιόλαδο.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τα πρόβατα τρέφονται κυρίως σε βοσκότοπους που εντοπίζονται σε ορεινές περιοχές, σε γαίες υπό αγρανάπαυση και σε μια τεράστια έκταση ακαλλιέργητης γης, όπου η χορτοκάλυψη είναι τραχιά και αραιή, καθώς και σε υγρούς λειμώνες ή φυσικούς βοσκότοπους εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Επειδή δεν υπάρχει αρκετό χόρτο, πρέπει να χορηγείται επίσης χορτονομή από δευτερεύουσες καλλιέργειες, όπως σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, γογγύλια, φακές, καθώς και φύλλωμα δέντρων όπως φλαμουριές, φτελιές, βελανιδιές, αμυγδαλιές και ελαιόδεντρα, ακόμη και αμπέλους από τη γεωγραφική περιοχή

Επιπλέον, χρησιμοποιούνται άλλες ζωοτροφές, π.χ. άχυρο και σανός, κτηνοτροφικά φυτά φθινοπωρινής/χειμερινής σποράς (βρώμη, βίκος, σίκαλη και λούπινο το κίτρινο) και κτηνοτροφικά φυτά εαρινής σποράς (αραβόσιτος και σόργο), που παράγονται είτε στο ίδιο το αγρόκτημα είτε από άλλους εκτροφείς προβάτων, εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Όλες οι ζωοτροφές που χορηγούνται στα πρόβατα προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή. Μόνο σε περιόδους έλλειψης τροφής, είναι δυνατή η χρήση ζωοτροφής από άλλες περιοχές, η οποία ωστόσο δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει το 50 % της ξηράς ουσίας ετησίως. Αυτή η ζωοτροφή είναι ίδια και έχει την ίδια σύνθεση με την τροφή που προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, επομένως τα χαρακτηριστικά του προϊόντος δεν επηρεάζονται.

Για το τυρί χρησιμοποιείται αλάτι κατάλληλο για τρόφιμα, σε αναλογία από 15 % έως 20 % κατά βάρος του τυριού και ζωική πυτιά.

Το αγνό νωπό γάλα που λαμβάνεται από τις προβατίνες της φυλής Churra da Terra Quente πρέπει να έχει τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Οξύτητα (ml Na OH N\1)	25-30
pH	6,5-6,6
Πυκνότητα (σε 20 °C)	1036-1038
Περιεκτικότητα σε λίπος (g/100 g)	8,5
Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (g/100 g)	6,4-6,6
Ολικό άζωτο (%)	1,0-1,1
Μη καζεϊνικό άζωτο (%)	0,2-0,3

Η κόκκινη πιπεριά, το ελαιόλαδο και το απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της πάστας κόκκινης πιπεριάς προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή και η μεταποίηση του γάλακτος, συμπεριλαμβανομένης της ωρίμασης και της τελειοποίησης του τυριού, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Επιτρέπεται η μακράς διάρκειας αποθήκευση του προϊόντος σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -11 °C.

Ο τεμαχισμός και η συσκευασία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής προκειμένου να διαφυλάσσεται η ακεραιότητα του προϊόντος και να διασφαλίζονται τα χαρακτηριστικά που του προσδίδουν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα του και τα οποία εύκολα μπορούν να αλλοιωθούν από διαδοχικές εργασίες χειρισμού και/ή εργασίες χειρισμού που καταναλώνονται σε μεγάλο χρονικό διάστημα.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Εκτός από τον λογότυπο του προϊόντος που εμφανίζεται παρακάτω, η ετικέτα του προϊόντος πρέπει να αναγράφει τις ακόλουθες λέξεις: «QUEIJO TERRINCHO» – Denominação de Origem Protegida [«QUEIJO TERRINCHO» – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] ή «QUEIJO TERRINCHO» – DOP [«QUEIJO TERRINCHO» – ΠΟΠ] ή «QUEIJO TERRINCHO» – Denominação de Origem Protegida VELHO' [«QUEIJO TERRINCHO» – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] VELHO] ή "QUEIJO TERRINCHO" – DOP VELHO [«QUEIJO TERRINCHO» – ΠΟΠ VELHO].



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής και ωρίμασης του προϊόντος περιορίζεται στους δήμους Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães και Macedo de Cavaleiros [με εξαίρεση τις κοινότητες (freguesias) Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós και Soutelo de Mourisco], São João da Pesqueira [με εξαίρεση τις κοινότητες (freguesias) Ríodades και Paredes da Beira] και Vila Nova de Foz Côa, καθώς και στις κοινότητες (freguesias) Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales και Possacos του δήμου Valpaços, τις κοινότητες (freguesias) Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto και MEDA του δήμου Meda και τις κοινότητες (freguesias) Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres και Mata de Lobos του δήμου Figueira de Castelo Rodrigo.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η ποιότητα του «Queijo Terrincho» οφείλεται αποκλειστικά στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες που συνδέονται με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Υπάρχουν αναφορές που συσχετίζουν την εξάπλωση της παραγωγής του πρόβειου τυριού με τα μεσαιωνικά χριστιανικά μοναστήρια που βρίσκονται εγκατεστημένα στην περιοχή και αλλού. Το καλύτερο ίσως αποδεικτικό στοιχείο για την προέλευση του τυριού είναι το γεγονός ότι η περιοχή της Terra Quente Transmontana, περιοχή καταγωγής της φυλής προβάτων Churra da Terra Quente, δηλαδή η κοιλάδα Vilaríça, και πιο συγκεκριμένα η Quinta da Terrincha, έχει δώσει στη φυλή την εναλλακτική ονομασία της «Terrincha», αλλά και την ονομασία του τυριού, δηλαδή «Terrincho». Αυτό καταδεικνύει ότι, σε αυτή την υποπεριοχή, υπάρχει σύγκλιση φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων που χαρακτηρίζουν ολόκληρη την περιοχή παραγωγής.

Η περιοχή Terra Quente Transmontana και η άνω κοιλάδα του ποταμού Douro, περιοχές στις οποίες εντοπίζεται η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, ήταν αρχικά ο τόπος καταγωγής μιας πολύ ανθεκτικής και καλά προσαρμοσμένης φυλής προβάτων, της φυλής Badana. Από εκείνη τη φυλή προήλθε στα τέλη του 19ου αιώνα η φυλή Churra da Terra Quente, μετά από διασταύρωση με κριάρια της φυλής Mondegueiro. Η φυλή πέτυχε την πλήρη έκφρασή της στα μέσα του 20ού αιώνα. Επομένως, η φυλή είναι ανθεκτική, καλά προσαρμοσμένη στην περιοχή και αρκετά γόνιμη, αφού τα θηλυκά εμφανίζουν συχνά δίδυμη κύηση. Η φυλή έχει μέτρια κρεοπαραγωγική ικανότητα, καθώς είναι πρωτίστως γαλακτοπαραγωγή και, ως εκ τούτου, συνδέεται στενά με την τοπική παρασκευή τυριού.

Η περιοχή περιλαμβάνει λοφώδη οροπέδια, με μερικές απόκρημες πλαγιές, και όξινα και όχι ιδιαίτερα εύφορα εδάφη, με λίγους θύλακες καλής γεωργικής γης. Οι βροχοπτώσεις, που εκδηλώνονται κυρίως τους χειμερινούς μήνες, αξιοποιούνται στο έπακρο κατά τα παρατεταμένα, ξηρά καλοκαίρια. Όλα αυτά σημαίνουν ότι η διαθεσιμότητα των διατροφικών πόρων δεν είναι συνεχής, αφού η άνοιξη είναι περίοδος αφθονίας, ενώ το καλοκαίρι η τροφή σπανίζει.

Αυτές οι συνθήκες επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό την κατανομή των καλλιεργειών στην περιοχή, αφού ευνοούν τα παραδοσιακά, εκτατικά συστήματα παραγωγής και συμβάλλουν ώστε η φυλή Churra da Terra Quente, η οποία εκτρέφεται κατ' αυτόν τον τρόπο, να παράγει γάλα με χαρακτηριστικά που, όταν υποβάλλεται σε επεξεργασία από τον τοπικό πληθυσμό με βάση τις πατροπαράδοτες τεχνικές και την τεχνογνωσία του, δίνει ένα πολύ ιδιαίτερο τυρί που έχει αντέξει στη δοκιμασία του χρόνου.

Το ήπιο άρωμα και η γεύση, που εκδηλώνονται με μεγαλύτερη δύναμη και ένταση όσο το «Queijo Terrincho» ωριμάζει, προκύπτουν από τα χαρακτηριστικά του χρησιμοποιούμενου αγνού νωπού γάλακτος και συνδέονται στενά με τη φυλή των προβάτων και τη βλάστηση που συναντάται στις ορεινές εκτάσεις και στους υγρούς λειμώνες και αποτελεί βασικό μέρος της διατροφής των προβάτων που εκτρέφονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Η σφιχτή και ομοιόμορφη υφή, το χρώμα και η ελαφρώς λιπαρή όψη της τυρόμαζας είναι αποτέλεσμα μιας βιοτεχνικής διαδικασίας παρασκευής με βάση την τεχνογνωσία του τοπικού πληθυσμού, ιδίως όσον αφορά τις μεθόδους επεξεργασίας και χειρισμού του τεμαχισμένου τυροπήγματος με τρόπο που επιτυγχάνει τη στράγγιση του ορού γάλακτος και τη δημιουργία συμπαγούς μάζας.

Η διαδικασία ωρίμασης και τελειοποίησης πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις φυσικής ωρίμασης σε ελεγχόμενο περιβάλλον, υπό τις ακόλουθες συνθήκες.

Ωρίμαση	«Queijo Terrincho»	«Queijo Terrincho» <i>Velho</i>
Θερμοκρασία (°C)	5-12	8-14
Υγρασία (%)	80-90	75-85
Ελάχιστο χρονικό διάστημα (ημέρες)	30	90

Η διατήρηση αυτών των συνθηκών και η απαιτούμενη επιμέλεια κατά τη διαδικασία —ιδίως όσον αφορά την έκπλυση του τυριού, της οποίας η συχνότητα εξαρτάται από την εμφάνιση κρούστας, που πρέπει να είναι πάντοτε ομαλή και καθαρή— είναι ενέργειες που βασίζονται στην τοπική τεχνογνωσία και αποτελούν καθοριστικούς παράγοντες που εξασφαλίζουν ότι η μάζα του παραγόμενου τυριού έχει το επιθυμητό χρώμα, υφή και όψη.

Η τοπική τεχνογνωσία είναι επίσης εμφανής στη χρήση των παραδοσιακών τεχνικών διατήρησης που συνδέονται με τα τυριά που ωριμάζουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, γεγονός που επιτρέπει τη διατήρηση του προϊόντος για μεγαλύτερη περίοδο χωρίς μεταβολή στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Αυτό ισχύει στην περίπτωση της πρακτικής της επικάλυψης της κρούστας με πάστα κόκκινης πιπεριάς —ένα ημιστερέο μείγμα κόκκινης πιπεριάς και αποστάγματος στεμφύλων σταφυλής ή κόκκινης πιπεριάς και ελαιόλαδου που παράγεται τοπικά σε παραδοσιακούς άμβυκες ή ελαιοτριβεία— και όσον αφορά τη διατήρηση του τυριού, με την εμφάνισή του σε περιέκτες με παρθένο ελαιόλαδο.

Σε ό,τι αφορά τον δεσμό μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων και του προϊόντος, το «Queijo Terrincho» θεωρείται παραδοσιακό προϊόν στην περιοχή Trás-os-Montes, ενώ οι μέθοδοι παραγωγής και οι τεχνικές διατήρησης μεταλαμπαδεύονται από γενιά σε γενιά και χρησιμοποιούνται ακόμη και σήμερα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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