

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 163/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie az Európai Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO”

EK-sz.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. A módosítás(ok) típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ leírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- A leírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. Módosítás(ok):

1. A termék elnevezése

A már létező „Queijo de Cabra Transmontano” név mellett a „Queijo de Cabra Transmontano Velho” név hozzáadása;

2. A földrajzi terület kiterjesztése Alijó és Vimioso megyére, valamint az alábbi Bragança megyei községekre: Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelho, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda és Sendas;

3. A termék leírása (sajt): a sajt keménysége extra kemény helyett félkeménytől az extra keményig terjed;

4. A termék leírása (sajt): a leírásból kikerül az „és kézzel készített” kifejezés;

5. A tej altatásának időtartama: 40–60 perc;

6. A sajt mérete: a 12–19 cm-es átmérő és a 0,6–0,9 kg súly kiterjesztése 6–12 cm-es átmérőre és 0,3–0,9 kg súlyra;

7. A „Queijo de Cabra Transmontano Velho” jellemzői

A sajt jellemzői

Forma: lapos henger (tányér), általános élek külön meghatározás nélkül, két méretben

Átmérő: 6–12 cm és 12–19 cm

Magasság: 3–6 cm

Súly: 0,25–0,5 kg és 0,5–0,9 kg

Kéreg: kemény-extra kemény, teljes, jól formázott, sima, fehér vagy piros (paprika) színű

Állomány

Szerkezet: tömör, kemény-extra kemény, nem lágy

Kinézet: kissé zsíros és lyukas

Szín: egységesen fehér

Íz és aroma: intenzív és kellemes aroma, letisztult íz, általában enyhe pikáns utóíz

Zsírtartalom: 28–50 %

Nedvesség: 25–35 %

Érlelés

Természetes érlelési helyeken, vagy ellenőrzött környezetű berendezésekben

Környezeti feltételek:

Hőmérséklet: 5–12 °C

Relatív páratartalom: 70–85 %

Minimum érlelési idő: 90 nap

B.2. Az alapanyag jellemzői

A „Queijo de Cabra Transmontano” előállításához felhasznált alapanyagok a következők:

Serrana fajtájú kecske saját nyers teje

Saját, étkezési célú só

Állati eredetű tejtöltő

A „Queijo de Cabra Transmontano Velho” teljes felülete lehet olajjal bekenet és színes (a pirosítás/paprika miatt).

8. A darabolt sajtermékek értékesítése. Az előre csomagolás a Termelői Szövetkezet, valamint az Ellenőrző és Tanúsító Intézmény jóváhagyása mellett megengedett.

EGYSÉGES DOKUMENTUM**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO”/„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO”****EK-sz: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****OFJ () OEM (X)****1. Elnevezés (OFJ vagy OEM):**

„Queijo de Cabra Transmontano”/„Queijo de Cabra Transmontano Velho”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Portugália

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. A termék típusa:**

1.3. osztály: sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Leírás: A „Queijo de Cabra Transmontano” állati eredetű oltóanyag által nyers kecsketejből származó aludttej lassú lecsöpögtetéséből nyert, félkeménytől extra keményig terjedő keménységű érlelt sajt. Kereskedelmi forgalomban „Queijo de Cabra Transmontano” vagy „Queijo de Cabra Transmontano Velho” elnevezéssel jelenhet meg.

B.1. Fizikai és kémiai jellemzők**B.1.1. „Queijo de Cabra transmontano”**

A sajt jellemzői

Forma: lapos henger (tányér), általános élek külön meghatározás nélkül, két méretben

Átmérő: 6–12 cm és 12–19 cm

Magasság: 3–6 cm

Súly: 0,3–0,6 kg és 0,6–0,9 kg

Kéreg: félkemény, teljes, jól formázott, sima, fehér színű

Állomány

Szerkezet: tömör, félkemény, nem lágy

Kinézet: kissé zsíros és lyukacsos

Szín: egységesen fehér

Íz és aroma: intenzív és kellemes aroma, letisztult íz, általában enyhe pikáns utóíz

Zsír: 35–55 % a szárazanyagban

Fehérje: 25–40 % a szárazanyagban

Nedvesség: 27–37 %

Érlelés

Természetes érlelési helyeken, vagy ellenőrzött környezetű berendezésekben

Környezeti feltételek:

Hőmérséklet: 5–12 °C

Relatív páratartalom: 70–85 %

Minimum érlelési idő: 60 nap

B.1.2. „Queijo de Cabra Transmontano Velho”

A sajt jellemzői

Forma: lapos henger (tányér), általános élek külön meghatározás nélkül, két méretben

Átmérő: 6–12 cm és 12–19 cm

Magasság: 3–6 cm

Súly: 0,25–0,5 kg, és 0,5–0,9 kg

Kéreg: kemény-extra kemény, teljes, jól formázott, sima, fehér vagy piros (paprika) színű

Állomány

Szerkezet: tömör, kemény-extra kemény, nem lágú

Kinézet: kissé zsíros és lyukas

Szín: egységesen fehér

Íz és aroma: intenzív és kellemes aroma, letisztult íz, általában enyhe pikáns utóíz

Zsír tartalom: 35–55 % a szárazanyagban

Fehérjetartalom: 25–40 % a szárazanyagban

Nedvesség: 25–35 %

Érlelés

Természetes érlelési helyeken, vagy ellenőrzött környezetű berendezésekben

Környezeti feltételek:

Hőmérséklet: 5–12 °C

Relatív páratartalom: 70–85 %

Minimum érlelési idő: 90 nap

B.2. Az alapanyag jellemzői

A „Queijo de Cabra Transmontano” előállításához felhasznált alapanyagok a következők:

Serrana fajtájú kecske saját nyers teje

A tej fizikai és kémiai jellemzői:

Savfok: 14–24 (ml NaOH N/L)

PH: 6,5–6,9

Sűrűség: 1,026–1,034

Zsírtartalom: 3,8–7,0 (g/100 g)

Fehérjetartalom: 2,8–5,0 (g/100 g)

Kazeintartalom: 2,2–3,0 %

Víztartalom: 87,0–88,8 %

Száraz kivonat: 11,2–13 %

Saját, étkezési célú só

Állati eredetű tejtöltő

A „Queijo de Cabra Transmontano Velho” teljes felülete lehet olajjal bekent és színes (a pirosítás/paprika miatt).

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

A 4. pontban meghatározott földrajzi területen tenyésztett Serrana fajtájú kecske teje.

Állati eredetű tejtöltő, és só. A minőségi előírások törvényben szabályozottak.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):*

A kecskeállomány táplálékát főként az ugarokon, a kopár és műveletlen területeken honos gyomnövények alkotják. A Serrana anyakecske a fás legelőket (táplálék: a fák friss hajtásai és néhány fa lombozata), és a bokros legelőket (táplálék: a változatos bokorfajok mint a rekettyék és a hanga) szereti legjobban, és mivel van lehetőségük a választásra, az állatfaj táplálkozási igényeinek 90 %-át ezek az élelmek tehetik ki.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A 4. pontban meghatározott földrajzi területen végrehajtandó előállítási műveletek a tej előállítása, valamint a sajt előállítása és érlelése.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

A darabolt termékek értékesítése előre csomagolt formában megengedett. A nyomon követhetőség és a termék ellenőrizhetősége céljából a csomagolás a gyártási egységekben történik. Ugyanakkor a terméknyomonkövethetősége elveinek szigorú betartása mellett az előre csomagolás egyéb, az ellenőrző és tanúsító intézmény ellenőrzése alatt álló egységekben is megvalósulhat.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

A sajtok és a darabolt sajtermékek címkéjén az alábbi információkat kötelező feltüntetni:

- „Queijo de Cabra Transmontano – OEM” vagy „Queijo de Cabra Transmontano Velho – OEM”,
- A sajtok és a darabolt sajtermékek címkéjének tartalmaznia kell a hozzá tartozó minőségi jelzést.
- A címkén az oltalom alatt álló eredetmegjelölés közösségi szimbólumának is szerepelnie kell.

A tanúsító intézmény ellenőrzése és tanúsítása kizárólag a szóban forgó sajtágos részre vonatkozik.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

A „Cabrito Transmontano” előállításának földrajzi területe felöleli a Bragança körzet-béli Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso megyét; Bragança megyéből Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda és Sendas községet; és a Vila Real körzet-béli Alijó, Valpaços és Murça megyét.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A földrajzi elhelyezkedést, valamint az éghajlati és talajtani adottságokat illetően a Trás-os-Montes tartományt kell jellemeznünk, mivel ez az OEM – a meghatározott Bragança körzet és Vila Real körzet – kiteszi a tartomány területének több mint 1/3-át.

A Trás-os-Montes tartományban elhelyezkedő, 447 600 ha terjedelmű földrajzi terület tektonikai árkokból, mély völgyekből és fennsíkokaiból áll.

A Douro folyó vízgyűjtő területe a tartomány nagy részét elfoglalja, melynek mellékfolyói (jobb partján: Sabor, Tua, Pinhão és Corgo; bal partján: Águeda, Cõa, Távora és Varosa) átszelik a tengerrel párhuzamosan húzódó, helyenként az 1 500 méter magasságot is meghaladó hegyvonulatokat.

A Felsőzsiget második legnagyobb, Portugáliában található folyójának vízgyűjtő területe sajátos jellemzőkkel rendelkezik, melyek nagyon különleges, talán egyedülálló jelleget – éghajlati, kulturális és emberi változatosságot – adnak az egész tartománynak (LAGE, 1985).

A tengerrel párhuzamosan húzódó hegyvonulatok megakadályozzák a tengeri szelek áramlását, melyek hatása ezáltal a szárazföld belseje felé haladva mérséklődik, miközben fokozatosan erősödik a kontinentális hatás. Északról dél felé, a Douro folyó felé haladva szintén a mediterrán hatás erősödik.

A földtani és a közettani szerkezet, a felszín, az éghajlat és a talaj morfológiája között szoros az összefüggés. A tartományt a főként gránitból és palából képződött, agyagos-homokos típusú talaj jellemzi.

5.2. A termék sajátosságai:

A sajt előállításának kiemelkedő szerepe van a „Cabrito Transmontano”-t előállító tizenhárom megyében (Bragança megyében csak az említett tizenöt községben), melyek a legzordabb, legmarginálisabb és a legalacsonyabb életminőséggel rendelkező megyéknek tekinthetők, valamint az elmúlt évtizedben itt volt a legjelentősebb a népességcsökkenés. Ezen a hegyvidéki területen a kecsketartás szorosan összefügg az éghajlati változásokkal és a tenyésztőket érintő modus vivendi-vel, ezért – külső behatás hiányában – a gazdálkodás jellege olyan, mintha az állatok természetes közegükben élnének (hagyományos kiterjedt gazdálkodás).

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A termék előállításának alapja tehát a hagyományos kiterjedt gazdálkodás, melyben az állatok az évszaknak, az állatok fiziológiai állapotának és a helyileg rendelkezésre álló tápláléknak megfelelően meghatározott napi útvonalat teszik meg. Az állatok ételme kizárólag természetes, nagyrészt a regionális honos gyomnövényekből tevődik össze, étrendjük florisztikai összetétele 60 %-ban fa, 30 %-ban bokor és 10 %-ban füvek – attól függően, hogy az állat mit fogyaszt a szabadon választott útvonalon.

Ez a különleges táplálkozás, valamint a kecskesajt hagyományos, a hegyvidéken hosszú évtizedek alatt kifejlesztett előállítási módja hozzájárul a jellegzetes ízű és aromájú, igen ízletes és zamatos érlelt sajt kialakulásához.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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