

## V

(Atzinumi)

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2012/C 163/04)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## GROZĪJUMA PIETEIKUMS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006****GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU****“QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO”****EK Nr.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****AĢIN ( ) ACVN ( X )****1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valsts prasības
- Cits (precizēt)

**2. Grozījuma(-u) veids:**

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

### 3. **Grozījums(-i):**

#### 1) Produkta nosaukums.

Papildus esošajam nosaukumam "Queijo de Cabra Transmontano" pievieno vēl vienu nosaukumu "Queijo de Cabra Transmontano Velho".

#### 2) Ģeogrāfiskā apgabala paplašināšana, lai tajā iekļautu konselas *Alijó, Vimioso un Bragança* (tikai fregeijas *Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelho, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda un Sendas*).

#### 3) Produkta (siers) definīcija: papildina ar informāciju, ka siers var būt pusciets, ciets un ļoti ciets, nevis tikai ļoti ciets.

#### 4) Produkta (siers) definīcija: svītrot piezīmi "mājamatniecība".

#### 5) Recināšanas process ilgst 40–60 minūtes.

#### 6) Siera rituļa izmēri: siera diametrs var būt ne tikai 12–19 cm un svars 0,6–0,9 kg, bet arī 6–12 cm un 0,3–0,9 kg.

#### 7) Siera "Queijo de Cabra Transmontano Velho" specifikācija

Siera īpašības

Forma: zems (saplacināts) regulāras formas cilindrs bez skaidri izteiktām malām, ko gatavo divos dažādos lielumos.

Diametrs: 6–12 cm un 12–19 cm

Augstums: 3–6 cm

Svars: 0,250–0,500 kg un 0,500–0,900 kg

Miza: cieta vai ļoti cieta, bez ieplaisājumiem, labi veidota, gluda, balta vai ķieģeļsarkana.

Mīkstums

Konsistence blīva, cieta vai ļoti cieta, nav sviestaina

Izskats nav krēmīgs, ar nedaudzām acīm

Krāsa viendabīgi balta

Smarža un garša intensīva un patīkama smarža, dabiska, nedaudz pikanta garša

Tauku saturs 28 līdz 50 %

Mitrums 25 līdz 35 %

Nogatavināšana

Notiek siernīcās dabiskā ceļā vai arī kontrolētos apstākļos.

Vides apstākļi

Temperatūra: 5–12 °C

Relatīvais mitrums: 70–85 %

Nogatavināšanas ilgums: vismaz 90 dienas

**B.2. Izejvielu īpašības**

“Queijo de Cabra Transmontano” izgatavo no šādām izejvielām:

Serrana šķirnes kazu tīrs svaigpiens;

pārtikas sāls;

dzīvnieku izcelsmes recinātājs.

Siera “Queijo de Cabra Transmontano Velho” rituļa virsmu var pilnībā noziest ar olīveļļu un paprikas pulveri (kas tai piešķir ķieģeļsarkanu krāsu).

- 8) Siera pārdošana gabalos. Ir atļauta iepriekšēja iepakošana ar nosacījumu, ka to atļāvusi ražotāju grupa un kontroles un sertifikācijas iestāde.

## VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006****“QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO”/“QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO”****EK Nr.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****AGIN ( ) ACVN ( X )****1. Nosaukums:**

“Queijo de Cabra Transmontano”/“Queijo de Cabra Transmontano Velho”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Portugāle

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:****3.1. Produkta veids:**

1.3. grupa. Siers

**3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):**

Definīcija. “Queijo de Cabra Transmontano” ir nogatavināts puscietais vai cietais siers, ko izgatavo, sarecinot kazas svaigpienu ar dzīvnieku izcelsmes recinātāju un iegūto masu lēni notecinot. To var laist tirdzniecībā ar nosaukumu “Queijo de Cabra Transmontano” vai “Queijo de Cabra Transmontano Velho”.

**B.1. Fizikālās un ķīmiskās īpašības****B.1.1. “Queijo de Cabra Transmontano”**

Siera īpašības

Forma: zems (saplacināts) regulāras formas cilindrs bez skaidri izteiktām malām, ko gatavo divos dažādos lielumos.

Diametrs: 6–12 cm un 12–19 cm

Augstums: 3–6 cm

Svars: 0,300–0,600 kg un 0,600–0,900 kg

Miza: cieta vai ļoti cieta, bez ieplaisājumiem, labi veidota, gluda, balta.

Mikstums

Konsistence: blīva, puscieta, nav sviestaina

Izskats: nav krēmīgs, ar nedaudzām acīm

Krāsa: viendabīgi balta

Smarža un garša: intensīva un patīkama smarža, dabiska, nedaudz pikanta garša

Tauku saturs sausnā: 35–55 %

Olbaltumvielu saturs sausnā: 25–40 %

Mitrums: 27–37 %

Nogatavināšana

Notiek siernīcās dabiskā ceļā vai arī kontrolētos apstākļos.

Vides apstākļi

Temperatūra: 5–12 °C

Relatīvais mitrums: 70–85 %

Nogatavināšanas ilgums: vismaz 60 dienas

B.1.2. "Queijo de Cabra Transmontano "Velho" "

Siera īpašības

Forma: zems (saplacināts) regulāras formas cilindrs bez skaidri izteiktām malām, ko gatavo divos dažādos lielumos.

Diametrs: 6–12 cm un 12–19 cm

Augstums: 3–6 cm

Svars: 0,250–0,500 kg un 0,500–0,900 kg

Miza: cieta vai ļoti cieta, bez ieplaisājumiem, labi veidota, gluda, balta vai paprikas sarkana.

Mīkstums

Konsistence: blīva, cieta vai ļoti cieta, nav sviestaina

Izskats: nav krēmīgs, ar nedaudzām acīm

Krāsa: viendabīgi balta

Smarža un garša: intensīva un patīkama smarža, dabiska, nedaudz pikanta garša

Tauku saturs sausnā: 35–55 %

Olbaltumvielu saturs sausnā: 25–40 %

Mitrums: 25–35 %

Nogatavināšana

Notiek nogatavināšanas siernīcās vai arī kontrolētos apstākļos.

Vides apstākļi

Temperatūra: 5–12 °C

Relatīvais mitrums: 70–85 %

Nogatavināšanas ilgums: vismaz 90 dienas

B.2. Izejvielu īpašības

"Queijo de Cabra Transmontano" izgatavo no šādām izejvielām:

*Serrana* šķirnes kazu tīrs svaigpiens;

Piena fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas:

Skābums: 14–24 (ml NaOH N/L)

pH: 6,5–6,9

Blīvums: 1,026–1,034

Tauki: 3,8–7,0 (g/100 g)

Olbaltumvielas: 2,8–5,0 (g/100 g)

Kazeīns: 2,2–3,0 %

Ūdens: 87,0–88,8 %

Sausna: 11,2–13 %

pārtikas sāls;

dzīvnieku izcelsmes recinātājs.

Siera “Queijo de Cabra Transmontano Velho” rituļa virsmu var pilnībā noziest ar olīveļļu un paprikas pulveri (kas tai piešķir ķieģeļsarkanu krāsu).

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Piens no *Serrana* šķirnes kazām, ko audzē 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Dzīvnieku izcelsmes recinātājs un sāls. Kvalitātes prasības ir noteiktas tiesību aktos.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

Kazas lielākoties barojas ar savvaļas augiem, kas aug ganībās, atmatās, nekultivētā zemē un papuvēs. *Serrana* šķirnes kazas labprātāk ganās mežainās ganībās (kur pieejami dažādu koku jaunie dzinumi un lapas) un krūmainās ganībās (kur pieejami dažādi krūmi un krūmāji, piemēram, irbulenes, ērikas, virsāji); ja šie augi ir bagātīgi pieejami, tie var veidot pat 90 % no šīs šķirnes dzīvnieku barības.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Īpašie ražošanas posmi, kas jāveic 4. punktā norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir piena ražošana un siera izgatavošana un nogatavināšana.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

Sieru patērētājiem var pārdot iepriekš iesaiņotos gabalos. Lai nodrošinātu produkta izsekojamību un kontroli, siera gabalus iepakoj jau ražotnēs. Tomēr atsevišķos gadījumos un allaž ievērojot izsekojamības principu, sieru var iepakot arī citās ražotnēs, kuras kontrolē kontroles un sertifikācijas organizācija.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Uz siera vai siera gabalu marķējuma obligāti norāda šādu informāciju:

— apzīmējums “Queijo de Cabra Transmontano – DOP” vai “Queijo de Cabra Transmontano Velho – DOP”,

— uz katra rituļa vai gabala marķējuma ir arī attiecīgā sertifikācijas zīme,

— uz marķējuma ir ES aizsargātas cilmes vietas nosaukuma logotips.

Sertifikācijas organizācijas īstenotā kontrole un sertifikācija attiecas tikai uz šo konkrēto posmu.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Piena ražošana un siera “Queijo de Cabra Transmontano” e “Queijo de Cabra Transmontano Velho” izgatavošana un nogatavināšana notiek tikai Braganšas distrikta konselās *Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança* (tikai fregesijas *Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoos, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda* un *Sendas*) un Vilarealas distrikta konselās *Alijó, Valpaços* un *Murça*.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Sniegtais apgabala raksturojums ģeogrāfiskā stāvokļa, kā arī topogrāfisko un klimatisko apstākļu ziņā atbilst *Trás-os-Montes* reģionam, jo ar šo ACVN aizsargātā produkta ražošanas apgabals aizņem vairāk nekā 1/3 reģiona platības; tas sadalīts divos distriktos: *Bragança* un *Vila Real*.

Šis apgabals, kas ietilpst *Trás-os-Montes* reģionā, aizņem 447 600 ha lielu platību, un to veido tektoniskas ielejas, dziļas erodētas iepakas un plakankalnes.

Viss reģions atrodas Doru (*Douro*) upes baseinā; šīs upes labā krasta pietekas (*Sabor, Tua, Pinhão* un *Corgo*) un kreisā krasta pietekas (*Águeda, Côa, Távora* un *Varosa*) atdala kalnu grēdas, kuras stiepjas gar jūras piekrasti un kuru augstums virs jūras līmeņa reizēm sasniedz 1 500 metrus.

Šā Pireneju pussalas otrās lielākās upes ūdens Portugāles teritorijā esošā sateces baseina raksturīgās īpašības visam reģionam piešķir savdabīgas, pat unikālas īpašības, radot lielu klimatisko, kultūras un cilvēkfaktoru dažādību (*LAGE, 1985*).

Kalnu grēdas, kas stiepjas gar piekrasti, aiztur jūras vējus, kuru spars, virzoties dziļāk iekšzemē, mazinās, un pakāpeniski palielinās kontinentālā klimata ietekme. No ziemeļiem uz dienvidiem virzienā uz Doru palielinās Vidusjūras ietekme.

Pastāv cieša saikne starp ģeoloģisko un litoloģisko struktūru, reljefu, klimatu un zemes gabalu morfoloģiju. Reģiona augsnes veidojušās uz granīta, slānekļa un zaļganpelēkā smilšakmens cilmiežiem, un pēc mehāniskā sastāva tās ir vieglas smilts augsnes.

### 5.2. Produkta specifika:

Kazkopībā siera ražošanas nozare ir stipri attīstīta visās trīspadsmit konselās (*Bragança* konselā – tikai minētās piecpadsmit fregesijas), kas veido ar šo ACVN aizsargātā produkta ražošanas apgabalu un kas uzskatāmas par skarbākajām un maznozīmīgākajām konselām ar sliktākajiem dzīves apstākļiem, kurās pēdējo desmit gadu laikā visvairāk samazinājies iedzīvotāju skaits. Kazkopības produkcija šajos kalnu apgabalos ir cieši saistīta ar gadalaiku ciklu un kazkopju savrupo dzīvesveidu bez jūtamas ārpusaules ietekmes: lopkopji audzē dzīvniekus saskaņā ar dabas vides apstākļiem (tradicionālā ekstensīvā lopkopības sistēma).

### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Šī ir tradicionāla ekstensīva lopkopības sistēma, kas nozīmē, ka dzīvnieki ganās brīvi un ganīšanās vietas izvēle ir atkarīga no gadalaika, dzīvnieku fiziskā stāvokļa un pieejamās barības. Dzīvnieki pārtiek tikai no dabiskas barības, kura lielākoties sastāv no reģiona vietējiem savvaļas augiem. Kazu barības sastāvs ir aptuveni šāds (atkarībā no kazu vēlmēm): 60 % kokaugu, 30 % krūmu un 10 % zālaugu (ja šie augi ganībās ir brīvi pieejami).

Šāda barība un tradicionālā kazas siera izgatavošanai nepieciešamā zinātība, kas šajos kalnu novados nodota no paaudzes paaudzē, piešķir nogatavinātam sieram tā raksturīgo, specifisko un gardo smaržu un garšu.

## Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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