

V

(Avviżi)

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2012/C 163/04)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni Ewropea fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

"QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO"

Nru tal-KE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () DPO (X)

1. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda:

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Rekwiziti nazzjonali
- Ohrajn (għandu jiġi speċifikat)

2. Tip ta' emenda/ji:

- Emenda tad-Dokument Uniku jew tal-Iskeda tas-Sommarju
- Emenda tal-ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IGP irregistrati li għalihom ma ġie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku jew Skeda tas-Sommarju.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

- Emenda tal-ispeċifikazzjoni li ma tehtieg l-ebda emenda għad-dokument uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-Ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. **Emenda/I:**

(1) Isem il-prodott

Żieda ta' isem ieħor: "Queijo de Cabra Transmontano Velho" mal-isem eżistenti "Queijo de Cabra Transmontano".

(2) Estensjoni taż-żona ġeografika biex tinkludi l-muniċipalitajiet ta' Alijó, Vimioso u Bragança (il-parroċċi ċivili ta' Quintela de Lapaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda u Sendas biss).

(3) Definizzjoni tal-prodott (ġobon): l-ebusija tal-ġobon tvarja minn ġobon mhux iebes għal ġobon iebes hafna, u mhux ristretta għal ġobon iebes hafna biss.

(4) Definizzjoni tal-prodott (ġobon): tithassar il-frazi "u bil-produzzjoni artigjanali" mid-definizzjoni.

(5) It-tibqit irid isehh fi żmien 40 sa 60 minuta.

(6) Il-daqsijiet tal-ġobon: minbarra ta' dijametru ta' 12 sa 19 ċm u piż ta' 0.6 sa 0.9 kg, jiżiedu ta' dijametru ta' 6 sa 12 ċm u piż ta' 0.3 sa 0.9 kg.

(7) Speċifikazzjonijiet għall-"Queijo de Cabra Transmontano Velho"

Karatteristiċi tal-ġobon

Forma: ċilindru (ċatt) qasir, regolari u mingħajr truf definiti sew, prodott f'żewġ qisien

Dijametru: minn 6 sa 12-il ċm u minn 12 sa 19-il ċm

Għoli: minn 3 sa 6 ċm

Piż: minn 0,250 sa 0,500 kg u minn 0,500 sa 0,900 kg

Qoxra: iebsa sa iebsa hafna, mingħajr xquq, iffurmata sew, lixxa u ta' lewn abjad jew aħmar paprika

Qalba tal-ġobon

Konsistenza magħluqa, iebsa sa iebsa hafna u mhux bħal tal-butir

Dehra f'it kremozità, f'it toqob

Lewn abjad, uniformi

Aroma u toghma aroma pjaċevoli u intensa, toghma ġenwina, normalment f'it pikkanti

Xaħam – minn 28 % sa 50 %

Umdità – minn 25 % sa 35 %

Maturazzjoni

F'faċilitajiet naturali ta' maturazzjoni jew fatmosfera kkontrollata

Kundizzjonijiet ambjentali:

Temperatura: minn 5 sa 12-il °C

Umdità relattiva: minn 70 % sa 85 %

Perjodu minimu ta' maturazzjoni: 90 jum

B.2. Karatteristiċi tal-materja prima

Il-materja prima użata fil-produzzjoni tal-Queijo de Cabra Transmontano hija din li ġejja:

Halib pur, mhux proċessat mill-mogħoż tar-razza Serrana,

Melh tal-mejda,

Tames tal-animali

Il-“Queijo de Cabra Transmontano Velho” jista’ jinkesa kollu kemm hu b’taħlita ta’ żejt taż-żebru u paprika (li tagħtih il-lewn hamrani tiegħu).

- (8) Bejgħ f’porzjonijiet. L-ippakkjar minn qabel huwa permess dejjem jekk ikun awtorizzat mill-grupp tal-produtturi u l-korp ta’ spezzjoni u ċertifikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO”/“QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO”

Nru tal-KE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IĠP () DPO (X)

1. Isem:

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

2. Stat Membru jew pajjiż terz:

Il-Portugall

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:

3.1. Tip ta’ prodott:

Klassi 1.3. Ġobnijiet

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1):

Definizzjoni: Il-“Queijo de Cabra Transmontano” huwa ġobon matur li jvarja minn mhux iebes hafna sa iebes hafna, prodott bit-tibqit tal-halib tal-mogħża mhux pasturizzat b’tames tal-animali u mbagħad billi wiehed isaffi l-baqit bil-mod. Jista’ jġi kkumerċjalizzat bħala “Queijo de Cabra Transmontano” jew “Queijo de Cabra Transmontano Velho”.

B.1. Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi

B.1.1. Queijo de Cabra Transmontano

Karatteristiċi tal-ġobon

Forma: ċilindru (ċatt) qasir, regolari u mingħajr truf definiti sew, prodott f’żewġ qisien

Dijametru: minn 6 sa 12-il ċm u minn 12 sa 19-il ċm

Għoli: minn 3 sa 6 ċm

Piż: minn 0,300 sa 0.600 kg u minn 0,600 sa 0,900 kg

Qoxra: mhux iebes hafna, mingħajr xquq, iffurmata sew, lixxa u ta’ lewn abjad

Il-parti interna tal-ġobon

Konsistenza: magħluqa, mhux iebes hafna u mhux bħal tal-butir

Apparenza: f’it kremozità, f’it toqob

Lewn: abjad, uniformi

Aroma u toġhma: aroma pjaċevoli u intensa, toġhma ġenwina, normalment ftit pikkanti

Xaħam: minn 35 % sa 55 % f'materja niexfa

Proteina: minn 25 % sa 40 % f'materja niexfa

Umdità: minn 27 % sa 37 %

Maturazzjoni

F'faċilitajiet naturali ta' maturazzjoni jew f'atmosfera kkontrollata

Kundizzjonijiet ambjentali:

Temperatura: minn 5 °C sa 12-il °C

Umdità relattiva: minn 70 % sa 85 %

Perjodu minimu ta' maturazzjoni: 60 jum.

B.1.2. Queijo de Cabra Transmontano "Velho"

Karatteristiċi tal-ġobon

Forma: ċilindru (ċatt) qasir, regolari u mingħajr truf definiti sew, prodott f'żewġ qisien

Dijametru: minn 6 sa 12-il ċm u minn 12 sa 19-il ċm

Gholi: 3 sa 6 ċm

Piż: 0,250 sa 0,500 kg u 0,500 sa 0,900 kg

Qoxra: iebsa sa iebsa hafna, mingħajr xquq, iffurmata sew, lixxa u ta' lewn abjad jew ahmar-paprika

Il-parti interna tal-ġobon

Konsistenza: magħluqa, iebsa sa iebsa hafna u mhux bħal tal-butir

Apparenza: ftit kremozità, ftit toqob

Lewn: abjad, uniformi

Aroma u toġhma: aroma pjaċevoli u intensa, toġhma ġenwina, normalment ftit pikkanti

Xaħam: 35 % sa 55 % f'materja niexfa

Proteina: 25 % sa 40 % f'materja niexfa

Umdità: 25 % sa 35 %

Maturità

F'faċilitajiet naturali ta' maturazzjoni jew f'atmosfera kkontrollata

Kundizzjonijiet ambjentali:

Temperatura: 5 °C sa 12-il °C

Umdità relattiva: 70 % sa 85 %

Perjodu minimu ta' maturazzjoni: 90 jum.

B.2. Karatteristiċi tal-materja prima

Il-materja prima użata fil-produzzjoni tal-Queijo de Cabra Transmontano hija din li ġejja:

Halib pur, mhux proċessat mill-mogħoż tar-razza Serrana,

Il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-ġobon huma kif ġej:

Acidità: 14 sa 24 (ml NaOH N/L)

pH: 6,5 sa 6,9

Densità: 1,026 sa 1,034

Xaħam: 3,8 sa 7,0 (gm/100 gm)

Proteina: 2,8 sa 5,0 (gm/100 gm)

Kaseina: 2,2 sa 3,0 %

Ilma: 87,0 sa 88,8 %

Materja niexfa: 11,2 sa 13 %

Melħ tal-mejda,

Tames tal-annimali.

Il-“Queijo de Cabra Transmontano Velho” jista' jinkesa kollu kemm hu b'taħlita ta' żejt taż-żebuga u paprika (li tagħtih il-lewn hamrani tiegħu).

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pprocessati biss):*

Halib mill-mogħoż tar-razza Serrana mrobbija fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4:

Tames tal-annimali u melħ. Ir-rekwiżiti tal-kwalità huma dawk stabbiliti mil-liġi.

3.4. *L-għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

Il-mogħoż jirgħu l-aktar fuq pjanti li jikbru fis-selvaġġ li jinsabu f'imriegħi u fuq art komuni, art mhux ikkultivata u art mistrieħa. Il-mogħoż Serrana jippreferu mriegħi msagġra u art moxa fejn jistgħu jirgħu fuq rimijiet godda, il-weraq ta' ċertu siġar u tipi varji ta' arbuxelli, bħaġ-ġummar, is-savini u l-'carqueja' (*Pterospartum tridentatum*). Meta dawn il-pjanti jkunu abbundanti, jistgħu jammontaw għal 90 % tad-dieta tal-annimali.

3.5. *L-istadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita:*

L-istadji speċifiċi li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4 huma l-produzzjoni tal-halib u l-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-ġobon.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-hakk, għall-ippakkjar, eċc.:*

Il-ġobon jista' jinbiegħ lill-konsumtur f'porzjonijiet dejjem jekk jiġi ppakkjat minn qabel. Għal skopijiet ta' traċċabbiltà u spezzjoni l-ippakkjar minn qabel għandu jsir fil-faċilitajiet ta' produzzjoni. Madankollu, f'ċerti każijiet, u b'attenzjoni dovuta għall-importanza tat-traċċabbiltà, l-ippakkjar minn qabel jista' jitwettaq f'faċilitajiet oħra sugġetti għal spezzjoni mill-korp ta' spezzjoni u ċertifikazzjoni.

3.7. *Ir-regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

It-tikketta fuq kull ġobna jew porzjon tal-ġobon għandu jkollha dan li ġej:

— l-isem “Queijo de Cabra Transmontano” – DPO jew “Queijo de Cabra Transmontano Velho – DPO”

— il-marka ta' ċertifikazzjoni

— Il-logo tal-UE tad-Denominazzjoni Protetta ta' Oriġini

Spezzjoni u ċertifikazzjoni mill-korp ta' ċertifikazzjoni tikkonċerna biss dan l-istadju speċifiku.

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona fejn jiġi prodott il-halib u fejn huma prodotti u jimaturaw il-“Queijo de Cabra Transmontano” u l-“Queijo de Cabra Transmontano Velho” hija definita kif ġej: il-muniċipalitajiet ta' Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso u Bragança (il-parroċċi ċivili ta' Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda u Sendas biss) fid-Distrett ta' Bragança u l-muniċipalitajiet ta' Alijó, Valpaços u Murça fid-Distrett ta' Vila Real.

5. Ir-rabta maż-żona ġeografika:

5.1. L-ispeċifità taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika, il-kundizzjonijiet topografiċi u l-klima huma dawk tar-reġjun ta' Trás-os-Montes, minhabba li ż-żona tad-DPO tkopri terz ta' dak ir-reġjun u hija maqsuma bejn żewġ distretti, Bragança u Vila Real.

Din il-parti ta' Trás-os-Montes tkopri 447 600 ha, hija magħmula minn widien tettoniċi, widien b'erożjoni profonda u pjanuri.

Ir-reġjun kollu huwa ddominat mill-baċir tax-xmara Douro, li t-tributarji tagħha (is-Sabor, it-Tua, il-Pinhão u l-Corgo fuq ix-xatt tat-Tramuntana u l-Águeda, il-Côa, it-Távora u l-Varosa fuq ix-xatt tan-Nofsinhar jaqsmu l-meded ta' muntanji li huma paralleli mal-kosta, xi drabi b'għoli ta' 1 500 metru.

Il-karatteristiċi speċifiċi tat-taqsim Portugiża tal-baċir tat-tieni xmara ewlenija tal-peniżola Iberjana jagħtu lir-reġjun kollu karatteristiċi li huma speċjali hafna u probabbli uniċi fid-dinja, b'varjetà kbira ta' kundizzjonijiet klimatiċi u tradizzjonijiet kulturali, soċjali u agrikoli (LAGE, 1985).

Il-meded ta' muntanji li huma paralleli mal-baħar jipproteġu ż-żona minn irjieħ lil hinn mix-xtut, għalhekk jonfhu anqas bis-saħħa 'l ġewwa u l-influwenza kontinentali tiżdied gradwalment. U mit-Tramuntana san-Nofsinhar, lejn id-Duoro, tiżdied l-influwenza tal-Mediterran.

Hemm rabta kbira bejn l-istruttura ġeoloġika u litoloġika, ir-rizalt, il-klima u l-morfoloġija tal-art. Il-ħamrija ġeja l-aktar mill-granit, l-iskist u l-graywacke u għandha sawra taflija u ramlja.

5.2. L-ispeċifità tal-prodott:

Il-produzzjoni tal-ġobon tal-mogħoż hija attività importanti fit-tlelta il-muniċipalitá koperti mid-DPO (fil-muniċipalitá ta' Bragança l-ħmistax-il parroċċa ċivili mnizzla hawn fuq) li jistgħu jitqiesu l-aktar emarġinati fil-Portugall, fejn il-kundizzjonijiet huma horox, il-livell tal-ġhajxien huwa baxx u fejn in-numri ta' popolazzjonijiet umani ċkienu l-aktar fl-aħħar deċennju. It-trobbija tal-mogħoż f'dawn iż-żoni muntanjużi huwa stil ta' hajja, marbut mill-qrib mat-temp u l-klima. Ma hemm l-ebda interferenza minn barra u l-annimali jitrabbew f'ambjent kompletament naturali (sistema ta' produzzjoni tradizzjonali estiża).

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għall-IĠP):

Din hija sistema ta' produzzjoni tradizzjonali estiża, fejn l-annimali jirgħu hielsa u l-mogħdija li jimxu kuljum tiddependi fuq iż-żmien tas-sena, il-kundizzjoni fiżika tagħhom u l-ikel disponibbli lokalment. Il-baži tad-dieta tagħhom hija kompletament naturali u tikkonsisti l-aktar minn pjanti nattivi li jikbru fis-selvaġġ. Il-proporzjonijiet huma bejn wiehed u iehor kif ġej, jiddependi fuq il-preferenza: 60 % speċijiet ta' siġar, 30 % arbuxelli u 10 % hxejjex (meta dawn il-pjanti jkunu disponibbli liberament għalihom).

Din id-dieta partikulari u l-ġharfien impjegat biex isir dan il-ġobon tradizzjonali tal-mogħża, li ntiret minn ġenerazzjoni għall-oħra f'dawn iż-żoni muntanjużi, jagħtu lill-ġobon matur toġhma u aroma karatteristiċi, b'palat pjaċevoli u distint.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5, il-paragrafu 7, tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

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