

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 186/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„QUEIJO TERRINCHO”

Nr UE: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Grupa składająca wniosek

QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. [Spółdzielnia producentów mleka owczego w regionie Terra Quente]

Uzasadniony interes

Grupa producentów utworzona przez podmioty (producentów i przetwórców) „Queijo Terrincho” ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany. QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. – to grupa producentów odpowiadająca za złożenie pierwotnego wniosku o rejestrację.

Nazwa grupy	QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Rodzaj grupy	Liczba członków większa niż jeden
Uczestnicy	Producenci, przetwórcy
Adres	Quinta Branca – Larinho 5160 – Torre de Moncorvo

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Państwo	Portugalia
Telefon	+ 351 279258090
E-mail	queitec@sapo.pt

2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie**

Portugalia

3. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

Związek

Etykietowanie

Inne: dodanie logo produktu

4. **Rodzaj zmian**

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. **Zmiany**

Wszystkie zmiany dotyczą specyfikacji produktu, ponieważ nigdy nie opublikowano jednolitego dokumentu.

Opis produktu

Zmiana 1

— Zakresy podane wcześniej w pierwotnej specyfikacji dotyczące średnicy (13–20 cm) oraz wagi (0,8–1,2 kg) sera określono na nowo jako odpowiednio 12–20 cm i 0,7–1,1 kg.

— Wprowadzono nowy rozmiar sera wielkości „merendeira” (pojemnika na żywność), o którym nie było mowy w pierwotnej specyfikacji, o średnicy 8–12 cm, wysokości 3–6 cm i masie 0,35–0,55 kg.

— Dopuszczalne zakresy procentowe zawartości tłuszczu w suchej masie i wilgotności suchej masy beztłuszczowej określone w pierwotnej specyfikacji odpowiednio jako 45–60 % i 55–65 % określono na nowo jako 25–50 % tłuszczu w suchej masie oraz 35–60 % wilgotności suchej masy beztłuszczowej.

— Chociaż dotychczas nie określono jej w pierwotnej specyfikacji, minimalną dopuszczalną temperaturę dla długiego przechowywania serów „Queijo Terrincho” i „Queijo Terrincho” *Velho* [dojrzałego] określono jako -11 °C, która to temperatura jest wyższa niż temperatura zamrażania sera (-12 °C), a jednocześnie pozwala na zachowanie charakterystycznego aromatu, smaku i konsystencji masy.

Zmiany te wprowadzono ze względu na zmiany nawyków konsumenckich, tj. tendencję do konsumpcji mniejszych serów o niższej zawartości tłuszczu, które lepiej nadają się do przechowywania i mają dłuższy okres przydatności do spożycia, aby dostosować podaż do bieżącego popytu na mniejsze porcje, które są gotowe do użycia w konkretnych zastosowaniach w kuchni (produkt pokrojony i zapakowany). Zmiany wprowadzono również ze względu na wyniki badań przeprowadzonych w ciągu ostatnich kilku lat świadczące o potrzebie skorygowania pierwotnych wartości (dopuszczalna wilgotność i zawartość tłuszczu), tak aby odzwierciedlić rzeczywistą sytuację.

Zmiana 2

- Określono dwie nowe formy przechowywania i prezentacji „Queijo Terrincho” *Velho*, których nie wymieniono w pierwotnej specyfikacji; ser ten dojrzewa lub leżakuje przez co najmniej 90 dni i może być także wystawiany do sprzedaży w formie pokrytej masą z czerwonego pieprzu lub pokrojony na kawałki i zanurzony w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Wykorzystanie tych technik jest uzasadnione, ponieważ dzięki nim ser lepiej nadaje się do przechowywania i ma dłuższy okres przydatności do spożycia, a wśród konsumentów istnieje popyt na sery pokryte masą z czerwonego pieprzu lub pokrojone na kawałki i zanurzone w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia; techniki te szybko zaczęto kojarzyć z serami o wydłużonym okresie dojrzewania, takimi jak „Queijo Terrincho” *Velho*. Ponadto te formy prezentacji, a mianowicie pokrywanie sera masą z czerwonego pieprzu lub krojenie go na kawałki i zanurzanie w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, to techniki, które lokalnie stosowano już od dawna.

Zmiany te mają na celu zaspokojenie nowych potrzeb rynku bez zmiany swoistych cech produktu, które nadają mu jego specyficzny charakter.

Zmiany te dotyczą także sekcji pt. „Metoda produkcji”, która zawiera teraz opis warunków wytwarzania „Queijo Terrincho” *Velho*, oraz sekcji pt. „Etykietowanie”, jeżeli chodzi o oznaczenie „Queijo Terrincho” *Velho*.

Obszar geograficzny

Zmiana 3

Obszar geograficzny pozostaje bez zmian.

Pierwotny tekst: „Artykuł 1

Obszar, na którym wytwarza się ser „Queijo Terrincho” i na którym ser ten dojrzewa, obejmuje gminy Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães i Macedo de Cavaleiros (z wyjątkiem sołectw Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós i Soutelo de Mourisco) w dystrykcie Bragança; sołectwa Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales i Possacos w gminie Valpaços w dystrykcie Vila Real; gminę São João da Pesqueira (z wyjątkiem sołectw Riodades i Paredes da Beira) w dystrykcie Viseu, gminę Vila Nova de Foz Côa, sołectwa Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto i Meda w gminie Meda oraz sołectwa Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres i Mata de Lobos w gminie Figueira de Castelo Rodrigo w dystrykcie Guarda, które znajdują się w podregionach Terra Quente i doliny Alto Douro.”

otrzymuje brzmienie:

„Obszar, na którym wytwarza się produkt i na którym produkt ten dojrzewa, obejmuje gminy Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães i Macedo de Cavaleiros (z wyjątkiem sołectw Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós i Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (z wyjątkiem sołectw Riodades i Paredes da Beira) i Vila Nova de Foz Côa oraz sołectwa Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales i Possacos w gminie Valpaços, sołectwa Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto i Meda w gminie Meda oraz sołectwa Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres i Mata de Lobos w gminie Figueira de Castelo Rodrigo.”.

Ze specyfikacji produktu usunięto odniesienia do dystryktów należących do podregionów Terra Quente i doliny Alto Douro, aby tekst był jaśniejszy, ponieważ wymienione gminy wyraźnie określają granice administracyjne wymagane do spełnienia wymogów określonych w art. 5 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Metoda produkcji

Zmiana 4

Podano szczegółowe informacje dotyczące czynności związanych z etapem produkcji, których nie podano w pierwotnej specyfikacji, a mianowicie dotyczące przetwarzania mleka (podgrzewanie i koagulacja), odsączania serwatki (wyciskanie), utwardzania oraz dojrzewania (obracanie i czyszczenie).

Zmiany te wprowadzono ze względu na potrzebę przedstawienia szczegółów czynności związanych z etapem produkcji, w szczególności czynności, które decydują o zgodności produktu z jego opisem, zwłaszcza jeżeli chodzi o etapy koagulacji i obróbki skrzepu.

- Mimo że dotychczas nie było to określone w pierwotnej specyfikacji, teraz doprecyzowano, że mleko musi być przetwarzane niezwłocznie po zakończeniu udoju. Określono także, że jeżeli nie jest to możliwe, mleko należy przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 6 °C.
- Chociaż w pierwotnej specyfikacji określono, że mleko należy podgrzewać do stałej temperatury 35 °C, obecnie podano zakres optymalnej temperatury, którą musi osiągnąć mleko przed dodaniem podpuszczki (temperatura koagulacji: 30–35 °C), aby lepiej dostosować opis tego procesu do rzeczywistych warunków.

Poza możliwością korzystania z wag i pras ręcznych, o czym mowa w pierwotnej specyfikacji, dopuszczono także korzystanie z pras pneumatycznych z czasem wyciskania od trzech do pięciu godzin zgodnie z już stosowaną metodą. Zmiana ta wynika jedynie z postępu technologicznego, który można wykorzystać w procesie produkcji, i nie ma wpływu na ostateczne właściwości produktu.

- Tak samo jak w pierwotnej specyfikacji, proces leżakowania lub dojrzewania odbywa się w miejscach naturalnego dojrzewania lub w kontrolowanym środowisku. Zakres, w jakim mogą się wahać pomiary wilgotności względnej podczas tego procesu, ustalono na 80–90 % zamiast zakresu 80–85 %, który był podany w pierwotnej specyfikacji.
- Podobnie, chociaż nie podano go w pierwotnej specyfikacji, określono dolny i górny limit temperatury (8–14 °C) i wilgotności (75–85 %) podczas procesu dojrzewania sera „Queijo Terrincho” *Velho*, aby uzupełnić opis metody produkcji.

Zmiana 5

- Dotychczas w pierwotnej specyfikacji określono, że „stada owiec rasy Churra da Terra Quente utrzymywane na tym obszarze, których szczególne cechy są do niego dobrze dostosowane, stanowią podstawowy inwentarz, jeżeli chodzi o podstawową działalność w zakresie chowu zwierząt gospodarskich, i zasadniczo utrzymywane są dzięki pastwiskom i podmokłym łąkom. Pastwiska obejmują wysoko położone tereny, ugory i ogromne połacie nieużytków, które pokrywa szorstka i skąpa trawa. Nie rosną tu jednak wystarczające ilości trawy, w związku z czym konieczne jest korzystanie z podmokłych łąk i dodatkowych roślin pastewnych – żyta, jęczmienia, rzepy, soczewicy i liści drzew takich jak jesion, wiąz, dąb, migdałowiec oraz drzew oliwnych, a nawet winorośli”.

Ponieważ, jak określono w pierwotnej specyfikacji, nie produkuje się wystarczającej ilości trawy, wprowadzono także możliwość korzystania z pasz takich jak słoma i siano produkowanych w gospodarstwie lub przez innych hodowców owiec, a także z roślin pastewnych wysiewanych jesienią/zimą (owsa, wyki, żyta i żółtego łubinu) oraz wiośną (kukurydza i sorgo), pochodzących z określonego obszaru geograficznego.

Tekst zastąpiono i zmieniono w następujący sposób: „Nie rosną tu jednak wystarczające ilości trawy, w związku z czym konieczne jest korzystanie z podmokłych łąk i dodatkowych roślin pastewnych – żyta, jęczmienia, rzepy, soczewicy i liści drzew takich jak jesion, wiąz, dąb, migdałowiec oraz drzew oliwnych, a nawet winorośli pochodzących z obszaru geograficznego”.

- Cała pasza podawana owcom pochodzi z obszaru geograficznego, chociaż wprowadzono możliwość korzystania z pasz z innych regionów w okresie niedoboru, jednak roczna ilość takich pasz nie może przekraczać 50 % suchej masy. Pasza ta jest taka sama i ma taki sam skład jak pasza pochodząca z obszaru geograficznego.

Zmiana 6

Usunięto art. 4 pierwotnej wersji specyfikacji:

„Artykuł 4

Opakowanie i konserwacja

Ser należy zawsze pakować z wykorzystaniem nietoksycznego materiału, który nie wchodzi w reakcję z zawartością.

Ser należy zawsze wstępnie pakować, a pakowanie musi odbywać się zgodnie z dobrymi praktykami higienicznymi oraz w warunkach, które pozwalają na zachowanie czystości i cech charakterystycznych sera podczas normalnego przechowywania i sprzedaży.

Proces ten musi przeprowadzać producent.”.

Opisy te zastąpiono powodami istnienia przepisów szczegółowych dotyczących pakowania; aby lepiej uzasadnić konieczność wstępnego pakowania produktu przez producenta, dodano następujący akapit:

„Krojenie i pakowanie musi odbywać się w obrębie określonego obszaru geograficznego w celu zachowania integralności produktu i zagwarantowania cech nadających mu jego szczególny charakter, który łatwo może ulec zmianie w wyniku kolejnych czynności podejmowanych w odniesieniu do produktu lub w wyniku rozciągnięcia takich czynności w czasie.”.

Zmiana 7

— Dodano następujący tekst, którego nie było w pierwotnej specyfikacji, aby wyjaśnić produkcję poszczególnych form sera „Queijo Terrincho” *Velho*:

„Ser »Queijo Terrincho« *Velho* to ser dojrzewający przez okres co najmniej 90 dni, który smaruje się masą z wyciągu z czerwonego pieprzu i okowity z wytlóków z winogron lub oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Może być także zanurzany w oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Produkcja sera »Queijo Terrincho« *Velho* pokrytego czerwonym pieprzem obejmuje smarowanie sera, który dojrzewał przez co najmniej 90 dni, mieszaniną czerwonego pieprzu i okowity z wytlóków z winogron lub mieszaniną czerwonego pieprzu i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Z czerwonego pieprzu przygotowuje się masę, która powstaje podczas smarowania sera przez zmieszanie pieprzu z okowitą z wytlóków z winogron lub z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia. Mieszaninę tę należy stosować jednorazowo, aby zapewnić jej odpowiednią konsystencję i smak. Na 1 kg czerwonego pieprzu używa się około 250 ml okowity z wytlóków z winogron lub 250 ml oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Powyższe techniki wykorzystuje się na tym obszarze od dawna, ponieważ dzięki nim ser lepiej nadaje się do przechowywania i ma dłuższy okres przydatności do spożycia.”.

Zmiana 8

Etykietowanie

Usunięto art. 5 pierwotnej wersji specyfikacji:

„Artykuł 5

Etykietowanie i wprowadzanie do obrotu

Na etykietach serów muszą zostać podane następujące informacje:

1. Nazwa handlowa – »Queijo Terrincho«
2. Zawartość tłuszczu 45–60 %
3. Masa netto (wyrażona w gramach lub kilogramach)
4. Data minimalnej trwałości [miesiąc i rok]
5. Ser wytworzony z surowego i czystego mleka owczego
6. Nazwa i adres producenta

Etykieta musi być przyczepiona do jednej ze stron sera.

Ser może być sprzedawany konsumentom w porcjach, pod warunkiem że są one wstępnie zapakowane.”.

Powyższe ogólne odniesienia zawarte w art. 5 początkowej wersji pierwotnie zarejestrowanej specyfikacji usunięto i zastąpiono je wymogiem, by na etykiecie podawano, w zależności od rodzaju produktu, logo produktu oraz słowa „»QUEIJO TERRINCHO« – Denominação de Origem Protegida” [„QUEIJO TERRINCHO” – chroniona nazwa pochodzenia] lub „»QUEIJO TERRINCHO« – DOP” [„QUEIJO TERRINCHO” – ChNP] lub „»QUEIJO TERRINCHO« *VELHO* – Denominação de Origem Protegida” [„QUEIJO TERRINCHO” *VELHO* – chroniona nazwa pochodzenia] lub „»QUEIJO TERRINCHO« *VELHO* – DOP” [„QUEIJO TERRINCHO” *VELHO* – ChNP] zgodnie z opisem produktu.

Zmiany te wprowadzono ze względu na potrzebę dostosowania wymogów w zakresie etykietowania do opisu produktu i usunięcia ogólnych odniesień.

Zmiana 9

Usunięto art. 6 pierwotnej wersji specyfikacji:

„Artykuł 6

1. Do produkcji mleka wykorzystywanego do produkcji sera »Queijo Terrincho« odpowiednie są wyłącznie owce rasy Churra da Terra Quente, które hodowane są na obszarze produkcji określonym w art. 1 w niniejszym dokumencie.
2. Wszystkie stada muszą być zarejestrowane jako oficjalnie wolne od brucelozy i nie mogą wykazywać żadnych oznak chorób, które mogą być przenoszone przez mleko.
3. Stada należy monitorować w celu zapewnienia, aby wszelkie leczenie, któremu poddaje się zwierzęta, było zgodne z zalecanymi okresami karencji.
4. W dojarniach oraz podczas transportu mleka do zakładów produkcyjnych należy przestrzegać zasad higieny.

5. Serowarstwo musi spełniać określone w przepisach warunki techniczne i funkcjonalne, a także zdrowotne i higieniczne.
6. We wszystkich zakładach, w których produkuje się ser, należy prowadzić dokumentację dotyczącą otrzymywanego mleka, produkcji, dojrzewania oraz wprowadzania do obrotu.”

Informacje dotyczące rasy owiec podane w ust. 1 zawarto w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, w którym opisano produkt, oraz w odpowiednim pkt 2 specyfikacji produktu.

Ust. 2–6 usunięto, ponieważ dotyczą one zasad, które mają powszechne zastosowanie w tym obszarze działalności i zostały już określone w ogólnych przepisach.

Zmiana 10

Usunięto także odniesienia do obowiązków grup producentów i operatorów oraz do naruszeń i kar, które w pierwotnym dokumencie zawarto w art. 7, 8, 9 i 10, ponieważ nie stanowią one integralnej części specyfikacji produktu i dotyczą zasad, które mają powszechne zastosowanie do produkcji sera i zostały już określone w ogólnych przepisach.

Zmiana 11

Związek

Jeżeli chodzi o związek między określonym obszarem geograficznym a właściwościami produktu, art. 1 pierwotnej wersji specyfikacji w następującym brzmieniu:

„Artykuł 1

Jest to rozległy obszar 400 000 ha, na którym znajdują się rowy tektoniczne (Mirandela-Vilarica), głębokie i ukształtowane przez erozję doliny (Baixo-Coa, Sabor i dolina Alto Douro) oraz płaskowyże położone na wysokości 600–800 m. Dzięki ukształtowaniu terenu obszar ten cechuje się unikalnymi warunkami klimatycznymi: im dalej na wschód wzdłuż rzeki Douro, tym bardziej klimat zmienia się z subatlantyckiego klimatu śródziemnomorskiego w półsuchy klimat śródziemnomorski, a im bliżej do płaskowyżów, tym bardziej odczuwalny staje się klimat kontynentalny.

Jest to obszar, na którym warunki klimatyczne i topograficzne przyczyniły się do dużej dywersyfikacji upraw. Charakteryzuje się on pejzażem upraw winorośli i oliwek, rozległymi obszarami uprawy oliwek, obszarami, na których rosną zarówno drzewa oliwne, jak i migdałowce, obszarami uprawy zbóż nawadnianych deszczem (ugór i zboża) oraz różnymi uprawami albo na obszarach, na których nie ma wody do nawadniania, albo w najżyźniejszych dolinach (Mirandela i Vale da Vilarica). Jednak biorąc pod uwagę znaczenie ekonomiczne uprawy drzew oliwnych i winorośli, na tym właśnie koncentrują się rolnicy.

Natomiast utrzymywane na tym obszarze stada owiec rasy Churra da Terra Quente, których szczególne cechy są do tego obszaru dobrze dostosowane, stanowią podstawowy inwentarz, jeżeli chodzi o działalność w zakresie chowu zwierząt gospodarskich, i zasadniczo utrzymywane są dzięki pastwiskom i podmokłym łąkom. Pastwiska obejmują wysoko położone tereny, ugory i ogromne połacie nieużytków, które pokrywa szorstka i skąpa trawa.

»Nie rosną tu jednak wystarczające ilości trawy, w związku z czym konieczne jest korzystanie z podmokłych łąk i dodatkowych roślin pastewnych – żyta, jęczmienia, rzepy, soczewicy i liści drzew takich jak jesion, wiąz, dąb, migdałowiec oraz drzew oliwnych, a nawet winorośli pochodzących z obszaru geograficznego«. To tam właśnie znajdują się pastwiska trwałe owiec. Niemal przez cały rok owce spędzają noce w zagrodach lub owczarniach na gruntach rolnych.

To właśnie połączenie wysoko położonego terenu, suchych płaskowyżów i jasnego nieba, tworzących szczególnie warunki środowiskowe, z tradycyjnymi metodami uprawy przyczynia się do wykształcenia szczególnych cech mleka produkowanego przez owce rasy Churra da Terra Quente (Terrincha).

Z tego to mleka, kiedy jest ono umiejętnie przetwarzane przez lokalnych mieszkańców posiadających wiedzę fachową przekazywaną z pokolenia na pokolenie, produkuje się ser o bezkonkurencyjnym, wyróżniającym się charakterze.”

otrzymuje brzmienie:

„Jakość »Queijo Terrincho« wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z określonym obszarem geograficznym.

Istnieją informacje, zgodnie z którymi produkcja sera owczego upowszechniła się w związku z działalnością średnio-wiecznych chrześcijańskich klasztorów w tym regionie i w innych regionach. Najlepszym dowodem pochodzenia tego sera jest prawdopodobnie fakt, że w regionie Terra Quente Transmontana – od obszaru, z którego pochodzi rasa owiec Churra da Terra Quente, mianowicie od doliny Vilarica, a konkretnie od Quinta da Terrincha – nadano rasie jej alternatywną nazwę: »Terrincha« i tak również nazwano ser, tj. »Terrincho«. Świadczy to o tym, że na tym podobszarze występuje zbieżność różnych czynników, naturalnych i ludzkich, które są charakterystyczne dla całego obszaru produkcji.

Region Terra Quente Transmontana oraz dolina Alto Douro, czyli obszary, na których znajduje się określony obszar geograficzny, są miejscem pochodzenia bardzo odpornej i dobrze przystosowanej rasy owiec Badana. To właśnie z tej rasy pod koniec XIX w., przez skrzyżowanie z trykami rasy Mondegueiro, powstała rasa Churra da Terra Quente. Pełen potencjał osiągnęła ona w połowie XX w. Rasa ta jest zatem odporna, dobrze przystosowana do życia w tym regionie i dość płodna – często rodzą się bliźnięta jagnięta. Z rasy tej produkuje się umiarkowane ilości mięsa, jest to przede wszystkim rasa owiec mlecznych, ściśle związana z produkcją sera w regionie.

W regionie tym występują pagórkowate płaskowyże i strome zbocza, a gleby są kwaśne i niezbyt żyzne, chociaż istnieje kilka obszarów dobrych gruntów rolnych. Opady deszczu, które występują głównie w miesiącach zimowych, są w pełni wykorzystywane podczas długiego, suchego lata. Wszystko to oznacza, że dostępność zasobów żywności nie jest stała: wiosna jest czasem obfitości, natomiast lato – czasem deficytów.

Warunki te mają duży wpływ na rozmieszczenie upraw w regionie; sprzyjają one systemom tradycyjnej produkcji ekstensywnej i powodują, że hodowane w ten sposób owce rasy Churra da Terra Quente dają mleko, które w wyniku przetwarzania przez lokalną ludność z wykorzystaniem przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności i wiedzy fachowej ma właściwości, dzięki którym powstaje z niego ser o wyjątkowym charakterze, który przetrwał próbę czasu.

Łagodny aromat i smak, które w miarę dojrzewania sera »Queijo Terrincho« stają się mocniejsze i bardziej intensywne, wynikają w związku z tym z właściwości wykorzystywanego do jego produkcji czystego, surowego mleka i są ściśle związane z rasą owiec i roślinnością typową dla wysoko położonych terenów i podmokłych łąk, która stanowi istotną część pożywienia owiec hodowanych na określonym obszarze geograficznym.

Zwarta i jednolita konsystencja, barwa oraz nieznacznie tłusty wygląd masy wynikają z tradycyjnego procesu produkcji, który opiera się na wiedzy fachowej lokalnej ludności, zwłaszcza jeżeli chodzi o sposób obróbki skrzepu i postępowania z nim w taki sposób, by odsączyć serwatkę i uzyskać zwartą masę.

Proces leżakowania i dojrzewania odbywa się w miejscach naturalnego dojrzewania w kontrolowanym środowisku w warunkach, które określono poniżej.

Dojrzewanie	»Queijo Terrincho«	»Queijo Terrincho« <i>Velho</i>
Temperatura (°C)	5–12	8–14
Wilgotność (%)	80–90	75–85
Minimalny czas (ilość dni)	30	90

Utrzymanie tych warunków oraz odpowiednia dbałość podczas procesu dojrzewania – zwłaszcza jeżeli chodzi o mycie sera, którego częstotliwość zależy od wyglądu skórki, która zawsze musi być gładka i czysta – to czynności, których podstawę stanowi lokalna wiedza fachowa i które są decydującymi czynnikami, jeżeli chodzi o zapewnienie, aby masa otrzymanego sera miała pożądaną konsystencję, barwę i wygląd.

Lokalna wiedza fachowa przejawia się również w sposób oczywisty w tradycyjnych technikach konserwacji stosowanych w przypadku dłużej dojrzewających serów, które to techniki umożliwiają zachowanie dłuższej trwałości produktu bez zmiany jego szczególnych właściwości. Dotyczy to praktyki pokrywania skórki sera masą z czerwonego pieprzu – półpłynną mieszaniną czerwonego pieprzu i okowity z wyłoków z winogron lub czerwonego pieprzu i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia produkowanej lokalnie w tradycyjnych aparatach destylacyjnych lub w olejarniach – a także konserwacji sera przez zanurzenie go w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia po usunięciu skórki i pokrojeniu sera na kawałki.

Jeżeli chodzi o związek między czynnikami ludzkimi a produktem, ser »Queijo Terrincho« uważa się za produkt tradycyjny regionu Trás-os-Montes, a przekazywane z pokolenia na pokolenie metody produkcji i konserwacji są stosowane do dziś.”

Treść art. 1 pierwotnej specyfikacji przeformułowano, aby zapewnić bardziej szczegółowy opis naturalnych czynników, mianowicie warunków glebowych i klimatycznych, czynników ludzkich i lokalnej wiedzy fachowej, które stanowią cechy obszaru geograficznego, z których to cech wynika szczególny charakter produktu. Wyjaśniono, w jaki sposób cechy obszaru geograficznego wpływają na określone właściwości produktu, oraz stwierdzono, że jakość sera „Queijo Terrincho” wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z określonym obszarem geograficznym.

Treść zmieniono w taki sposób, by była zgodna z przepisami dotyczącymi opracowywania jednolitego dokumentu, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, w szczególności jeżeli chodzi o pkt 5 („Związek z obszarem geograficznym”), ponieważ niezwykle ważne jest, aby jednolity dokument zawierał dokładne i spójne wyjaśnienie ustalonego związku przyczynowego, którego to wyjaśnienia brakowało w pierwotnym tekście.

Inne

Nałożono obowiązek stosowania logo produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„QUEIJO TERRINCHO”

Nr UE: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Queijo Terrincho”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Queijo Terrincho” oznacza dojrziałe ser produkowane przez powolne odsączenie skrzepu otrzymanego dzięki koagulacji surowego i czystego mleka owczego pochodzącego od owiec maciorek rasy Churra da Terra Quente z podpuszczką pochodzenia zwierzęcego. Minimalny okres dojrzewania sera „Queijo Terrincho” wynosi 30 dni. Jeżeli ser leżakował lub dojrzewał przez co najmniej 90 dni, nazwa pochodzenia sera „Queijo Terrincho” jest kwalifikowana jako *Velho* (dojrziałe).

Główne cechy określono poniżej:

Cechy serów „Queijo Terrincho” i „Queijo Terrincho” *Velho*

Sery	„Queijo Terrincho”	„Queijo Terrincho” <i>Velho</i>
Kształt	Krótki walec (krążek), lekko wklęsły na środku, bez wyraźnych krawędzi	Krótki walec (krążek), lekko wypukły na środku, o nierównej krawędzi
Wysokość	3,0–6,0 cm	2,0–6,0 cm
Masa	0,7–1,1 kg	0,5–1,0 kg
średnica	12–20 cm	10,0–18,0 cm
Masa (rozmiar pojemnika na żywność)	0,35–0,55 kg	0,25–0,45 kg
Średnica (rozmiar pojemnika na żywność)	8,0–12,0 cm	5,0–10,0 cm
Skórka	Sprężysta, pełna, dobrze uformowana, gładka, cała o jasnej słomkowo-żółtej barwie	Twarda, pełna, dobrze uformowana, o czerwonej barwie, niekiedy szorstka
Masa		

Sery	„Queijo Terrincho”	„Queijo Terrincho” <i>Velho</i>
Konsystencja	Zwarta i równa, nieco maślana, niekiedy traci kształt w wyniku krojenia (półmiękką)	Zwarta i równa, dobrze uformowana, nie maślana, utrzymuje swój kształt podczas krojenia (twarda)
Wygląd	Nieco kremowy, z nielicznymi dziurami	Niezbyt kremowy, z nielicznymi dziurami
Barwa	Jednolicie biała	Żółtawa
Zapach i smak	Intensywny zapach, łagodny i czysty, niezbyt ostry	Mocny, o zrównoważonej mieszance różnych zapachów
Zawartość tłuszczu (w suchej masie) (%)	25–50	35–60
Wilgotność (w suchej masie bez-tłuszczowej) (%)	35–60	20–55

Sery „Queijo Terrincho” i „Queijo Terrincho” *Velho* są wprowadzane do obrotu w całości, pokrojone lub podzielone na porcje i zapakowane.

Ser „Queijo Terrincho” *Velho* może być także wystawiany do sprzedaży w formie pokrytej masą z czerwonego pieprzu lub pokrojony na kawałki i zanurzony w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Owce żywią się przede wszystkim na pastwiskach znajdujących się na wysoko położonych terenach, ugorach i ogromnych połaciach nieużytków, które pokrywa szorstka i skąpa trawa, a także na podmokłych łąkach lub na naturalnych pastwiskach w obrębie określonego obszaru geograficznego.

Ponieważ nie ma wystarczającej ilości trawy, konieczne jest wykorzystanie dodatkowych roślin pastewnych, np. żyta, jęczmienia, owsa, rzepy i soczewicy, a także liści drzew takich jak jesion, wiąz, dąb, migdałowiec oraz drzew oliwnych, a nawet winorośli pochodzących z obszaru geograficznego.

Wykorzystuje się także inne pasze takie jak słoma i siano, a także rośliny pastewne wysiewane jesienią/zimą (owies, wykę, żyto i żółty łubin) oraz wiosną (kukurydza i sorgo), produkowane w gospodarstwie lub przez innych hodowców owiec na określonym obszarze geograficznym.

Wszystkie pasze, którymi karmi się owce, pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego. Jedynie w okresie niedoboru możliwe jest wykorzystanie pasz z innych regionów, jednak roczna ilość takich pasz nie może przekraczać 50 % suchej masy. Pasza ta jest taka sama i ma taki sam skład jak pasza pochodząca z określonego obszaru geograficznego, aby korzystanie z niej nie wpływało na właściwości produktu.

Do produkcji stosuje się sól spożywczą w proporcji wagowej 15–20 % do masy sera oraz podpuszczkę pochodzenia zwierzęcego.

Czyste, surowe mleko pochodzące od owiec maciorek rasy Churra da Terra Quente musi mieć następujące cechy fizykochemiczne:

Kwasowość (ml Na OH N\1)	25–30
pH	6,5–6,6
Gęstość (przy 20 °C)	1 036–1 038
Zawartość tłuszczu (g/100 g)	8,5
Zawartość białka (g/100 g)	6,4–6,6
Azot całkowity (%)	1,0–1,1
Azot niekazeinowy (%)	0,2–0,3

Czerwony pieprz, oliwa z oliwek oraz okowita z wytloków z winogron wykorzystywane do przygotowania masy z czerwonego pieprzu pochodzą z określonego obszaru geograficznego.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka oraz wytwarzanie sera, w tym dojrzewanie i leżakowanie, musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Długie przechowywanie produktu jest dopuszczalne w temperaturze nie niższej niż -11 °C.

Krojenie i pakowanie musi odbywać się w obrębie określonego obszaru geograficznego w celu zachowania integralności produktu i zagwarantowania cech nadających mu jego szczególny charakter, który łatwo może ulec zmianie w wyniku kolejnych czynności podejmowanych w odniesieniu do produktu lub w wyniku rozciągnięcia takich czynności w czasie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza logo produktu, które przedstawiono poniżej, na etykiecie produktu muszą znaleźć się następujące słowa: „»QUEIJO TERRINCHO« – Denominação de Origem Protegida” [„QUEIJO TERRINCHO” – chroniona nazwa pochodzenia] lub „»QUEIJO TERRINCHO« – DOP” [„QUEIJO TERRINCHO” – ChNP] lub „»QUEIJO TERRINCHO« – Denominação de Origem Protegida VELHO” [„QUEIJO TERRINCHO” – chroniona nazwa pochodzenia VELHO] lub „»QUEIJO TERRINCHO« – DOP VELHO” [„QUEIJO TERRINCHO” VELHO – ChNP VELHO].



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym wytwarza się produkt i na którym produkt ten dojrzewa, obejmuje gminy Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães i Macedo de Cavaleiros (z wyjątkiem sołectw Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós i Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (z wyjątkiem sołectw Riodades i Paredes da Beira) i Vila Nova de Foz Côa oraz sołectwa Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales i Possacos w gminie Valpaços, sołectwa Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto i Meda w gminie Meda oraz sołectwa Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres i Mata de Lobos w gminie Figueira de Castelo Rodrigo.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Jakość „Queijo Terrincho” wynika wyłącznie z naturalnych i ludzkich czynników związanych z określonym obszarem geograficznym.

Istnieją informacje, zgodnie z którymi produkcja sera owczego upowszechniła się w związku z działalnością średnio-wiecznych chrześcijańskich klasztorów w tym regionie i w innych regionach. Najlepszym dowodem pochodzenia tego sera jest prawdopodobnie fakt, że w regionie Terra Quente Transmontana – od obszaru, z którego pochodzi rasa owiec Churra da Terra Quente, mianowicie od doliny Vilarica, a konkretnie od Quinta da Terrincha – nadano rasie jej alternatywną nazwę: »Terrincha« i tak również nazwano ser, tj. »Terrincho«. Świadczy to o tym, że na tym podobszarze występuje zbieżność różnych czynników, naturalnych i ludzkich, które są charakterystyczne dla całego obszaru produkcji.

Region Terra Quente Transmontana oraz dolina Alto Douro, czyli obszary, na których znajduje się określony obszar geograficzny, są miejscem pochodzenia bardzo odpornej i dobrze przystosowanej rasy owiec Badana. To właśnie z tej rasy pod koniec XIX w., przez skrzyżowanie z trykami rasy Mondegueiro, powstała rasa Churra da Terra Quente. Pełen potencjał osiągnęła ona w połowie XX w. Rasa ta jest zatem odporna, dobrze przystosowana do życia w tym regionie i dość płodna – często rodzą się bliźniacze jagnięta. Z rasy tej produkuje się umiarkowane ilości mięsa, jest to przede wszystkim rasa owiec mlecznych, ściśle związana z produkcją sera w regionie.

W regionie tym występują pagórkowate płaskowyże i strome zbocza, a gleby są kwaśne i niezbyt żyzne, chociaż istnieje kilka obszarów dobrych gruntów rolnych. Opady deszczu, które występują głównie w miesiącach zimowych, są w pełni wykorzystywane podczas długiego, suchego lata. Wszystko to oznacza, że dostępność zasobów żywności nie jest stała: wiosna jest czasem obfitości, natomiast lato – czasem deficytów.

Warunki te mają duży wpływ na rozmieszczenie upraw w regionie; sprzyjają one systemom tradycyjnej produkcji ekstensywnej i powodują, że hodowane w ten sposób owce rasy Churra da Terra Quente dają mleko, które w wyniku przetwarzania przez lokalną ludność z wykorzystaniem przekazywanych z pokolenia na pokolenie umiejętności i wiedzy fachowej ma właściwości, dzięki którym powstaje z niego ser o wyjątkowym charakterze, który przetrwał próbę czasu.

Łagodny aromat i smak, które w miarę dojrzewania sera „Queijo Terrincho” stają się mocniejsze i bardziej intensywne, wynikają w związku z tym z właściwości wykorzystywanego do jego produkcji czystego, surowego mleka i są ściśle związane z rasą owiec i roślinnością typową dla wysoko położonych terenów i podmokłych łąk, która stanowi istotną część pożywienia owiec hodowanych na określonym obszarze geograficznym.

Zwarta i jednolita konsystencja, barwa oraz nieznacznie tłusty wygląd masy wynikają z tradycyjnego procesu produkcji, który opiera się na wiedzy fachowej lokalnej ludności, zwłaszcza jeżeli chodzi o sposób obróbki skrzepu i postępowania z nim w taki sposób, by odsączyć serwatkę i uzyskać zwartą masę.

Proces leżakowania i dojrzewania odbywa się w miejscach naturalnego dojrzewania w kontrolowanym środowisku w warunkach, które określono poniżej.

Dojrzewanie	„Queijo Terrincho”	„Queijo Terrincho” <i>Velho</i>
Temperatura (°C)	5–12	8–14
Wilgotność (%)	80–90	75–85
Minimalny czas (ilość dni)	30	90

Utrzymanie tych warunków oraz odpowiednia dbałość podczas procesu dojżenia – zwłaszcza jeżeli chodzi o mycie sera, którego częstotliwość zależy od wyglądu skórki, która zawsze musi być gładka i czysta – to czynności, których podstawę stanowi lokalna wiedza fachowa i które są decydującymi czynnikami, jeżeli chodzi o zapewnienie, aby masa otrzymanego sera miała pożądaną konsystencję, barwę i wygląd.

Lokalna wiedza fachowa przejawia się również w sposób oczywisty w tradycyjnych technikach konserwacji stosowanych w przypadku dłużej dojrzewających serów, które to techniki umożliwiają zachowanie dłuższej trwałości produktu bez zmiany jego szczególnych właściwości. Dotyczy to praktyki pokrywania skórki sera masą z czerwonego pieprzu – półpłynną mieszaniną czerwonego pieprzu i okowity z wyłoków z winogron lub czerwonego pieprzu i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia produkowanej lokalnie w tradycyjnych aparatach destylacyjnych lub w olejarniach – a także konserwacji sera w pojemnikach z oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

Jeżeli chodzi o związek między czynnikami ludzkimi a produktem, ser „Queijo Terrincho” uważa się za produkt tradycyjny regionu Trás-os-Montes, a przekazywane z pokolenia na pokolenie metody produkcji i konserwacji są stosowane do dziś.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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