

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 163/04)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO“

ES č.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

CHZO () CHOP (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uvedte)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu (článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006)
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov (článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006)

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

1. Názov výrobku

Pôvodný názov „Queijo de Cabra Transmontano“ sa po doplnení mení na „Queijo de Cabra Transmontano Velho“.

2. Rozšírenie zemepisnej oblasti. Zahŕňajú sa do nej obce (concelhos) Alijó, Vimioso a Bragança (iba farnosti Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda a Sendas).

3. Vymedzenie výrobku (syr) – syr môže byť polotvrdý až veľmi tvrdý a nie len veľmi tvrdý.

4. Vymedzenie výrobku (syr) – z vymedzenia sa odstraňuje výraz „a domácej výroby“.

5. Zrazenie mlieka sa musí uskutočniť do 40 až 60 minút.

6. Rozmery syra – K priemeru 12 až 19 cm a hmotnosti od 0,6 do 0,9 kg sa dopĺňa priemer od 6 do 12 cm a hmotnosť od 0,3 do 0,9 kg.

7. Špecifikácia výrobku „Queijo de Cabra Transmontano Velho“

Vlastnosti syra

Tvar – výrobok vyrábaný v dvoch veľkostiach má tvar nízkeho (plochého) valca bez jasne vymedzených okrajov

Priemer – 6 až 12 cm a 12 až 19 cm

Výška – 3 až 6 cm

Hmotnosť – 0,250 až 0,500 kg a 0,500 až 0,900 kg

Kôra – tvrdá až veľmi tvrdá, homogénna, dobre vyformovaná, hladká, bielej alebo paprikovo červenej farby

Hmota

Textúra – uzavretá, tvrdá až veľmi tvrdá a nie maslová

Vzhľad – mierne mastný s niekoľkými okami

Farba – biela a jednotná

Aróma a chuť – aróma intenzívna a príjemná; chuť autentická, zvyčajne s ľahkým nádychom pikantnosti

Obsah tuku – 28 až 50 %

Vlhkosť – 25 až 35 %

Zrenie

V zariadeniach s možnosťou prirodzeného zrenia alebo s riadenou atmosférou

Podmienky prostredia:

Teplota – 5 až 12 °C

Relatívna vlhkosť – 70 až 85 %

Minimálna doba zrenia – 90 dní

B.2. Vlastnosti suroviny

Na výrobu syra „Queijo de Cabra Transmontano“ sa používajú tieto suroviny:

pravé surové kozie mlieko plemena Serrana;

potravinárska soľ;

syridlo živočíšneho pôvodu.

Výrobok „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ sa môže po celom povrchu namazať zmesou olivového oleja a papriky (tá mu dodá paprikovo červené sfarbenie).

8. Predaj porciovaného syra. Predaj baleného syra je možný, len ak ho povolili skupina výrobcov a kontrolný a certifikačný orgán.

JEDNOTNÝ DOKUMENT**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006****„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO“/„QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO“****ES č.: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****CHZO () CHOP (X)****1. Názov:**

„Queijo de Cabra Transmontano“/„Queijo de Cabra Transmontano Velho“

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Portugalsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. Druh výrobku:**

Trieda 1.3. Syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:

Vymedzenie: „Queijo de Cabra Transmontano“ je zrelý polotvrdý až veľmi tvrdý syr, ktorý sa získava pomalým odkvapkávaním syreniny po zrazení surového kozieho mlieka pôsobením syridla živočíšneho pôvodu. Na trh sa môže uvádzať pod názvom „Queijo de Cabra Transmontano“ alebo „Queijo de Cabra Transmontano Velho“.

B.1. Fyzikálne a chemické vlastnosti**B.1.1. Queijo de Cabra transmontano**

Vlastnosti syra

Tvar – výrobok vyrábaný v dvoch veľkostiach má tvar nízkeho (plochého) valca bez jasne vymedzených okrajov

Priemer – 6 až 12 cm a 12 až 19 cm

Výška – 3 až 6 cm

Hmotnosť – 0,300 až 0,600 kg a 0,600 až 0,900 kg

Kôra – polotvrdá, homogénna, dobre vyformovaná, hladká, bielej farby

Hmota

Textúra – uzavretá, polotvrdá a nie maslová

Vzhľad – mierne mastný s niekoľkými okami

Farba – biela a jednotná

Aróma a chuť – aróma intenzívna a príjemná; chuť autentická, zvyčajne s ľahkým nádychom pikantnosti

Obsah tuku v sušine – 35 až 55 %

Bielkoviny – 25 až 40 % v sušine

Vlhkosť – 27 až 37 %

Zrenie

V zariadeniach s možnosťou prirodzeného zrenia alebo s riadenou atmosférou

Podmienky prostredia:

Teplota – 5 až 12 °C

Relatívna vlhkosť – 70 až 85 %

Minimálna doba zrenia – 90 dní

B.1.2. Queijo de Cabra Transmontano „Velho“

Vlastnosti syra

Tvar – výrobok vyrábaný v dvoch veľkostiach má tvar nízkeho (plochého) valca bez jasne vymedzených okrajov

Priemer – 6 až 12 cm a 12 až 19 cm

Výška – 3 až 6 cm

Hmotnosť – 0,250 až 0,500 kg a 0,500 až 0,900 kg

Kôra – tvrdá až veľmi tvrdá, homogénna, dobre vyformovaná, hladká, bielej alebo paprikovo červenej farby.

Hmota

Textúra – uzavretá, tvrdá až veľmi tvrdá a nie maslová

Vzhľad – mierne mastný s niekoľkými okami

Farba – biela a jednotná

Aróma a chuť – aróma intenzívna a príjemná; chuť autentická, zvyčajne s ľahkým nádychom pikantnosti

Obsah tuku v sušine – 35 až 55 %

Bielkoviny – 25 až 40 % v sušine

Vlhkosť – 25 až 35 %

Zrenie

V zariadeniach s možnosťou prirodzeného zrenia alebo s riadenou atmosférou

Podmienky prostredia:

Teplota – 5 až 12 °C

Relatívna vlhkosť – 70 až 85 %

Minimálna doba zrenia – 90 dní

B.2. Vlastnosti suroviny

Na výrobu syra „Queijo de Cabra Transmontano“ sa používajú tieto suroviny:

pravé surové kozie mlieko plemena Serrana

Fyzikálne a chemické vlastnosti mlieka:

Kyslosť: 14 až 24 (ml NaOH N/L)

pH: 6,5 až 6,9

Hustota: 1,026 až 1,034

Obsah tuku v sušine: 3,8 až 7,0 (g/100 g)

Obsah bielkovín: 2,8 až 5,0 (g/100 g)

Kazeín: 2,2 až 3,0 %

Voda: 87,0 až 88,8 %

Sušina: 11,2 až 13 %

potravínarska soľ;

syridlo živočíšneho pôvodu.

Výrobok „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ sa môže po celom povrchu namazať zmesou olivového oleja a papriky (tá mu dodá paprikovo červené sfarbenie).

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Mlieko kôz plemena Serrana, ktoré sa chovajú v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

Syridlo živočíšneho pôvodu a soľ zodpovedajú kvalitatívnym požiadavkám stanoveným právnymi predpismi.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Základom výživy stád kôz sú hlavne divoko rastúce rastliny vyskytujúce sa predovšetkým na pastvinách, neobrábaných plochách a pôdach ležiacich ladom. Kozy plemena Serrana uprednostňujú pastviny s výskytom stromov (pričom spásajú mladé výhonky a listy niektorých druhov) a rôznych druhov krov [napr. fazuľovitých podčelade *Faboideae*, vresovcovitých a druhu „carqueja“ (*Pterospartum tridentatum*)] a pokiaľ majú možnosť výberu, môže táto potrava uspokojiť až 90 % potrieb tohto plemena.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, sú výroba mlieka, výroba a zrenie syra.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

Výrobok možno spotrebiteľom predávať naporciovaný, ak ide o hotové balenia. Na účely vysledovateľnosti a kontroly výrobku sa balenie uskutočňuje vo výrobných jednotkách. V ojedinelých prípadoch a pod podmienkou dodržania zásad vysledovateľnosti sa výrobok môže baliť aj v iných zariadeniach, nad ktorými má kontrolný a certifikačný orgán kontrolu.

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Na etikete syra alebo jeho porcií sa musia uvádzať tieto údaje:

— názov „Queijo de Cabra Transmontano“ – CHOP alebo „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ – CHOP,

— certifikačná značka,

— logo EÚ pre chránené označenie pôvodu.

Kontrola a certifikácia certifikačným orgánom sa týkajú výhradne predmetného špecifického kroku.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby mlieka a výroby a zrenia syrov „Queijo de Cabra Transmontano“ a „Queijo de Cabra Transmontano Velho“ je vymedzená obcami („concelhos“) Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso a Bragança (iba farnosti Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda a Sendas) v okrese Bragança a obcami („concelhos“) Alijó, Valpaços a Murça v okrese Vila Real.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Zemepisné umiestnenie a klimatické a topografické podmienky zodpovedajú regiónu Trás-os-Montes, keďže oblasť CHOP pokrýva viac ako jeho tretinu. Región sa delí na dva okresy: Bragança a Vila Real.

Rozloha dotknutej oblasti regiónu Trás-os-Montes je 447 600 hektárov a tvoria ju tektonické údolia, hlboké erodované údolia a náhorné roviny.

Celý región leží v povodí rieky Douro, ktorej prítoky (na pravej strane Sabor, Tua, Pinhão a Corgo; na ľavej strane Águeda, Côa, Távora a Varosa) rozdeľujú horské pásma rozkladajúce sa rovnobežne s morským pobrežím a miestami prevyšujúce 1 500 m.

Osobitosť povodia tejto rieky v Portugalsku, ktorá je druhou najväčšou riekou na Pyrenejskom polostrove, dodáva celému regiónu zvláštny a vo svete ojedinelý charakter s veľkou rozmanitosťou podnebia a špecifickou kultúrou i obyvateľstvom (LAGE, 1985).

Horské pásma tiahnuce sa súbežne s morom predstavujú bariéru proti morským vetrom, ktorých vplyv sa tak smerom do vnútrozemia oslabuje, čím sa postupne zosilňuje kontinentálny charakter klímy. Od severu k juhu smerom k rieke Douro sa takisto zvyšuje stredomorský vplyv.

Medzi geologickou a litologickou štruktúrou, reliéfom, podnebím a morfológiou terénu existuje úzka súvislosť. Pôdy v danom regióne majú hlinitiesočnatú štruktúru a zväčša ich tvoria žuly, bridlice a štrk.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Výroba kozieho syra je v uvedených trinástich obciach (v rámci obce Bragança len uvedených pätnásť farností), na ktoré sa CHOP vzťahuje, dôležitou činnosťou. Toto územie možno považovať za najmarginalizovanejšie v Portugalsku s tvrdými podmienkami, nízkou životnou úrovňou a najväčším úbytkom obyvateľstva za posledných desať rokov. Chov kôz v týchto horských oblastiach je spôsobom života nerozlučne spätým s meteorologickými a klimatickými podmienkami. Nedochádza tu k vonkajším vplyvom a zvieratá sa chovajú v úplne prírodnom prostredí (tradičný extenzívny spôsob chovu).

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):

V tomto tradičnom extenzívnom systéme chovu zvieratá denne prechádzajú určitú vzdialenosť, ktorá závisí od ročného obdobia, fyziologického stavu zvierat a od dostupnosti miestnych zdrojov krmiva. Základ krmiva je výhradne prírodného pôvodu a jednoznačne v ňom prevažujú miestne autochtónne divo rastúce rastliny. Zloženie rastlinných druhov tvoriacich potravu zvierat závisí od toho, ktoré druhy uprednostňujú. Asi 60 % tvoria dreviny, 30 % kry a 10 % trávy (pokiaľ majú zvieratá možnosť výberu vegetácie).

Jedinečné krmivo a technika výroby tradičného kozieho syra, ktoré sú výsledkom poznatkov získaných v týchto hornatých regiónoch počas generácií, dodávajú zrelému syru charakteristickú príjemnú chuť a vôňu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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