

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 353/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„TRAVIA DA BEIRA BAIXA”

NR WE: PT-PDO-0005-0848-10.01.2011

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Travia da Beira Baixa”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (produkty mleczne)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Travia da Beira Baixa” to produkt otrzymywany w drodze wytrącania lub koagulacji, w ciepłe, albumin mleka i laktoglobuliny zawartych w serwatce uzyskanej z wytwarzania „Queijos da Beira Baixa” (sery Beira Baixa) (ChNP „Queijo de Castelo Branco”, ChNP „Queijo Amarelo da Beira Baixa”, ChNP „Queijo Picante da Beira Baixa”). Chodzi o produkt świeży, który nie został poddany procesowi fermentacji, o miękkiej, mniej lub bardziej gęstej konsystencji uzyskanej dzięki dodaniu niewielkiej ilości serwatki „rescaldão”.

a) Właściwości chemiczne

Jest to produkt o niejednorodnym składzie, ponieważ wytwarza się go na bazie mleka dwóch gatunków przeżuwaczy, owiec i kóz, oraz różnych rodzajów sera otrzymanego w wyniku zastosowania różnych procesów produkcji. Tytułem przykładu podaje się następujący skład:

Wilgotność: 70–80 %

Całkowita zawartość tłuszczu: – 5–9 g/100 g produktu

Całkowita zawartość białka: – 4–7 g/100g produktu

Popiół: – 0,6–1,4 g/100g produktu

b) Właściwości fizyczne

Kształt: „Travia da Beira Baixa” nie ma konkretnego kształtu. Ze względu na dość gęstą konsystencję przybiera formę naczynia, w którym jest umieszczony.

Struktura: produkt ma wygląd masy serowej o miękkiej konsystencji, słabo związanej, granulowanej, o białym kolorze.

Smak i aromat: produkt ma mleczno-słodki smak i przyjemny bukiet; łatwo rozpływa się w ustach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Do produkcji „Travia da Beira Baixa” wykorzystuje się serwatkę uzyskaną w trakcie wytwarzania serów Beira Baixa, wodę pitną i surowe mleko owcze lub kozie.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Zatwierdzonym systemem produkcji jest system ekstensywny tradycyjnego typu. Podstawą żywienia zwierząt są zatem pasze naturalne lub wzbogacane odmianami pastewnymi dostosowanymi do warunków glebowo-klimatycznych panujących w regionie, uzupełniane sianem lub słomą w okresach mniejszej obfitości.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

„Travia da Beira Baixa” to produkt dodatkowy, uzyskany w trakcie wytwarzania „Queijos da Beira Baixa DOP”. Pod względem mikrobiologicznym surowiec niezwykle łatwo się psuje i jest bardzo delikatny, dlatego ser należy koniecznie wytwarzać, a następnie pakować, bezzwłocznie po jego uzyskaniu. Oznacza to, że cały proces wytwarzania „Travia da Beira Baixa”, w tym jego pakowania, odbywa się w tych samych pomieszczeniach, w których produkuje się „Queijos da Beira Baixa DOP”, a zatem na tym samym obszarze geograficznym. Tylko takie warunki pozwalają powstrzymać obniżenie jakości i autentyczności, godzące w interesy producentów i konsumentów, które jest nieuniknione w przypadku kolejnych czynności lub czynności rozłożonych w czasie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Chociaż ser jest produkowany w wysokich temperaturach, wysoka zawartość białka, laktozy i wody w „Travia da Beira Baixa” sprzyjają rozwojowi mikroorganizmów podczas czynności wykonywanych po produkcji. Tego rodzaju ilościowe i jakościowe zmiany mikroflory przekładają się na pogorszenie właściwości fizyko-chemicznych, które w znacznym stopniu decydują o aprobacie konsumentów końcowych.

Z tego względu materiały używane do pakowania „Travia da Beira Baixa” lub mające kontakt z tym produktem muszą być obojętne i neutralne. Dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w innej postaci, o ile wykaże się, że pakowanie takie jest w stanie zagwarantować warunki konserwacji produktu niezbędne do zachowania jego ogólnej jakości.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Zgodnie z wszystkimi wymogami prawnymi i specjalnym logo produktu,



Travia
da Beira Baixa
DOP

w zależności od formy wprowadzania do obrotu, na etykiecie „Travia da Beira Baixa” muszą znajdować się następujące elementy:

- nazwa lub firma i adres producenta,
- znak jakości zdrowotnej producenta,
- znak certyfikacji,
- logo Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji surowców, przetwarzania i pakowania, który pokrywa się z obszarem geograficznym produkcji „Queijos da Beira Baixa”, obejmuje gminy („concelhos”) Belmonte, Castelo Branco, Fundão, Idanha-a-Nova, Mação, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Sertã, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão i miejscowości („freguesias”) Aldeia de São Francisco, Aldeia do Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição, Covilhã, Dominguiso, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Santa Maria, São Jorge da Beira, São Martinho, São Pedro, Sobral de São Miguel, Teixoso, Tortosendo, Vale Formoso i Vales do Rio w gminie Covilhã.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Charakterystyczne dla regionu ekstensywne, tradycyjne systemy produkcji są ściśle powiązane z klimatem i dominującą glebą, mając na uwadze, że te ostatnie w znacznym stopniu warunkują rozwój gatunków roślin pastewnych. Klimat w regionie charakteryzuje się wysokimi średnimi temperaturami rocznymi, długim, ciepłym i suchym latem, łagodną zimą z dość niskimi średnimi opadami całkowitymi i białym szronem. Dominuje suchość, która jest mniejsza w miarę przemieszczania się z południa na północ lub ze wschodu na zachód.

Naturalne pastwiska powstałe na piaszczystych glebach tworzą rośliny trawiaste charakteryzujące się większym wzrostem i lepszą podatnością na rozkrzewianie (*Agrostis*, *Poa* itp.) i roczne rośliny strączkowe o większej wartości pastewnej (*Ornithopus*, *T. Cherleri*, *T. Arvense* itp.). Pastwiska powstałe na glebach niezbyt zwięzłych o pochodzeniu granitowym, na których występują roczne rośliny trawiaste o niewielkim wzroście (*Vulpia*, *Periballia*) i niektóre rośliny strączkowe o ograniczonych wartościach odżywczych (*Trifolium angustifolium* i *T. Stellatum*), to pastwiska o niskiej jakości i małej produktywności. Na glebach o pochodzeniu łupkowym, jeżeli weźmiemy pod uwagę tylko pastwiska na glebach o dobrej zdolności do zatrzymywania wody, znajdują się pastwiska o akceptowalnej jakości, na których dominują roczne rośliny trawiaste, najczęściej rajgras (*Lolium* spp.). Rośliny strączkowe posiadają zazwyczaj dobre właściwości pastewne (*Trifolium* spp. i *Ornithopus*).

5.2. Specyfika produktu:

Specyfika produktu i jego właściwości wynikają z pochodzenia surowców i metod wytwarzania. „Travia da Beira Baixa” jest wytwarzany z serwatki uzyskanej w trakcie wytwarzania „Queijos da Beira Baixa”. Serwatkę odsadza się w celu usunięcia produktu ubocznego ze skrzepu („repiso”) i dodaje się wodę, jeżeli przeprowadza się solenie mleka. Następnie serwatkę podgrzewa się do temperatury 80–90 °C i wolno, nieprzerwanie miesza aż do rozpoczęcia procesu koagulacji, który można rozpoznać po płatkach, które, ze względu na ich niewielką gęstość, pojawiają się na powierzchni. Do momentu poprzedzającego punkt wrzenia, tj. przez okres od 15 do 30 minut, zmniejsza się temperaturę i przerywa mieszanie. Aby uzyskać większą wydajność i bardziej zwartą masę serową, zazwyczaj dodaje się niewielką ilość mleka owczego lub koziego tuż przed doprowadzeniem produktu do wrzenia. Następnie za pomocą łyżki durszlakowej wyjmuje się masę serową z pojemnika, w którym odbywa się koagulacja i umieszcza się ją w pojemnikach z niewielką ilością serwatki („rescaldão”), a następnie miesza, co zapewnia serowi jego dość gęstą konsystencję.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Mleko owcze i kozie przeznaczone do produkcji serów „Queijos da Beira Baixa” zapewniających surowiec używany do wytwarzania „Travia da Beira Baixa” musi pochodzić wyłącznie z gospodarstw rolnych położonych na obszarze geograficznym produkcji. System produkcji obowiązkowo musi być ekstensywny. Za taki uznaje się tradycyjny system produkcji w niewielkich stadach. Znaczną część dnia zwierzęta spędzają na pastwisku i wieczorem wracają do obory, gdzie są dojone i gdzie spędzają noc, w każdym razie w czasie zimy.

Podstawą ich żywienia są zatem rośliny pastewne naturalne lub wzbogacone gatunkami pastewnymi dostosowanymi do warunków glebowo-klimatycznych panujących w regionie. Uprawa roślin pastewnych do produkcji siana i do karmienia stad zawsze była praktykowana w całym regionie. Mleko wytwarzane przez owce i kozy, które są wypasane w regionie, ma zatem szczególnie właściwości, które,

w połączeniu z technikami wytwarzania i pakowania oraz wiedzą na ten temat, pozwalają uzyskać produkty zróżnicowane i uznawane przez konsumentów, którzy nazywają je nazwą regionu pochodzenia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

http://www.gpp.pt/valor/ce_travia_bb.pdf
