

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 163/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»

N° CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s):**

1) Dénomination du produit

En sus de la dénomination existante «Queijo de Cabra Transmontano», ajout de la dénomination: «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

- #### 2) Élargissement de l'aire géographique Inclusion des «concelhos» d'Alijó, de Vimioso et de Bragança (uniquement les «freguesias» suivantes: Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda et Sendas).
- #### 3) Définition du produit (fromage): la dureté du fromage va de semi-dur à extra-dur et ne se limite pas à extra-dur.
- #### 4) Définition du produit (fromage): retrait de l'expression «et de fabrication artisanale».
- #### 5) La coagulation doit se produire dans un délai de 40 à 60 minutes.
- #### 6) Dimensions des fromages: en sus des diamètres de 12 à 19 cm et des poids de 0,6 à 0,9 kg, ajout de la possibilité de diamètres compris entre 6 et 12 cm et de poids compris entre 0,3 et 0,9 kg.
- #### 7) Éléments du cahier des charges spécifiques du «Queijo de Cabra Transmontano Velho»

Caractéristiques du fromage

Forme: le produit, qui existe en deux formats, a la forme d'un cylindre aplati (plat), régulier et dépourvu de bords bien définis.

Diamètre: de 6 à 12 cm et de 12 à 19 cm.

Hauteur: de 3 à 6 cm.

Poids: de 0,250 à 0,500 kg et de 0,500 à 0,900 kg.

Croûte: dure à extra-dure, homogène, bien formée, lisse, de couleur blanche ou rouge piment.

Pâte

Texture: fermée, dure à extra-dure et non beurreuse.

Aspect: faible onctuosité et présence de quelques yeux.

Couleur: blanche et uniforme.

Arôme et saveur: arôme intense et agréable; saveur franche, habituellement relevée d'un léger piquant.

Matières grasses: de 28 à 50 %.

Humidité: de 25 à 35 %.

Maturation

En ateliers d'affinage naturel ou en installations sous atmosphère contrôlée.

Conditions ambiantes:

Température: de 5 à 12 °C.

Humidité relative: de 70 à 85 %.

Durée minimale d'affinage: 90 jours.

B.2. Caractéristiques de la matière première

Les matières premières utilisées pour l'obtention du Queijo de Cabra Transmontano sont les suivantes:

lait de chèvre de race Serrana, cru et pur,

sel alimentaire,

présure d'origine animale.

Le Queijo de Cabra Transmontano Velho peut être enrobé sur toute sa superficie d'un mélange d'huile d'olive et de paprika (qui lui donne sa couleur rouge piment).

- 8) Vente en portions. Le préemballage est autorisé moyennant l'accord du groupement de producteurs et de l'organisme de contrôle et de certification.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»/«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO»

N° CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination:**

«Queijo de Cabra Transmontano»/«Queijo de Cabra Transmontano Velho»

2. **État membre ou pays tiers:**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.3. — Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1:*

Définition Le Queijo de Cabra Transmontano est un fromage affiné semi-dur à extra-dur obtenu par égouttage lent du caillé, après coagulation du lait de chèvre cru sous l'action de présure d'origine animale. Il peut être commercialisé sous la dénomination «Queijo de Cabra Transmontano» ou «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

B.1. Caractéristiques physiques et chimiques

B.1.1. Queijo de Cabra transmontano

Caractéristiques du fromage

Forme: le produit, qui existe en deux formats, a la forme d'un cylindre aplati (plat), régulier et dépourvu de bords bien définis.

Diamètre: de 6 à 12 cm et de 12 à 19 cm.

Hauteur: de 3 à 6 cm.

Poids: de 0,300 à 0,600 kg et de 0,600 à 0,900 kg.

Croûte: semi-dure, homogène, bien formée, lisse et de couleur blanche.

Pâte

Texture: fermée, semi-dure et non beurreuse.

Aspect: faible onctuosité et présence de quelques yeux.

Couleur: blanche et uniforme.

Arôme et saveur: arôme intense et agréable; saveur franche, habituellement relevée d'un léger piquant.

Teneur en matières grasses sur extrait sec: de 35 à 55 %.

Protéines: de 25 à 40 % sur extrait sec.

Humidité: de 27 à 37 %.

Maturation

en ateliers d'affinage naturel ou en installations sous atmosphère contrôlée.

Conditions ambiantes:

Température: de 5 à 12 °C.

Humidité relative: de 70 à 85 %.

Durée minimale d'affinage: 60 jours.

B.1.2. Queijo de Cabra transmontano «Velho»

Caractéristiques du fromage

Forme: le produit, qui existe en deux formats, a la forme d'un cylindre aplati (plat), régulier et dépourvu de bords bien définis.

Diamètre: de 6 à 12 cm et de 12 à 19 cm.

Hauteur: de 3 à 6 cm.

Poids: de 0,250 à 0,500 kg et de 0,500 à 0,900 kg.

Croûte: dure à extra-dure, homogène, bien formée, lisse, de couleur blanche ou rouge piment.

Pâte

Texture: fermée, dure à extra-dure et non beurreuse.

Aspect: faible onctuosité et présence de quelques yeux.

Couleur: blanche et uniforme.

Arôme et saveur: arôme intense et agréable; saveur franche, habituellement relevée d'un léger piquant.

Teneur en matières grasses sur extrait sec: de 35 à 55 %

Protéines: de 25 à 40 % sur extrait sec

Humidité: de 25 à 35 %.

Maturation:

en salles d'affinage ou en installations sous atmosphère contrôlée.

Conditions ambiantes:

Température: de 5 à 12 °C

Humidité relative: de 70 à 85 %.

Durée minimale d'affinage: 90 jours.

B.2. Caractéristiques de la matière première

Les matières premières utilisées pour l'obtention du Queijo de Cabra Transmontano sont les suivantes:

lait de chèvre de race Serrana, cru et pur.

Caractéristiques physicochimiques du lait:

Acidité: 14 à 24 (ml NaOH N/L)

pH: entre 6,5 et 6,9

Densité: de 1,026 à 1,034

Matières grasses: de 3,8 à 7,0 (g/100 g)

Protéines: de 2,8 à 5,0 (g/100 g)

Caséine: de 2,2 à 3,0 %

Eau: de 87,0 à 88,8 %

Matière sèche: de 11,2 à 13 %

Sel alimentaire,

Présure d'origine animale.

Le Queijo de Cabra Transmontano Velho peut être enrobé sur toute sa superficie d'un mélange d'huile d'olive et de paprika (qui lui donne sa couleur rouge piment).

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Lait de chèvre issu d'animaux de la race Serrana élevés dans l'aire géographique désignée au point 4.

Présure d'origine animale et sel conformes aux exigences de qualité imposées par la législation.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

L'alimentation des troupeaux de caprins provient essentiellement de la végétation spontanée présente, particulièrement, dans les pâturages, ainsi que sur les terres en jachère, incultes ou en friche. Les pâturages arborés [y compris les pousses de l'année et les feuilles de certains arbres) et les plantes arbustives (à savoir diverses espèces telles que genêts, bruyères et «carquejas» (*pterospartum tridentatum*)], constituent les sources d'alimentation préférées de la chèvre Serrana, et peuvent satisfaire jusqu'à 90 % des besoins alimentaires des animaux de cette espèce si on les laisse se nourrir à leur guise.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les phases spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique désignée au point 4 sont la production du lait, ainsi que l'élaboration et l'affinage du fromage.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le produit peut être vendu en portions au consommateur à la condition d'avoir été préemballé. Pour permettre d'assurer la traçabilité et le contrôle du produit, ce préemballage est effectué dans les unités de fabrication. Dans des cas particuliers, et toujours dans le respect du principe de traçabilité du produit, le préemballage pourra toutefois avoir lieu dans d'autres installations soumises au contrôle de l'organisme de contrôle et de certification.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les éléments suivants doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette des fromages ou des portions:

- la dénomination «Queijo de Cabra Transmontano — DOP» ou «Queijo de Cabra Transmontano Velho — DOP»,
- la marque de certification, qui doit également être apposée sur l'étiquette de chaque fromage ou de chaque portion,
- le symbole de l'Union européenne correspondant aux appellations d'origine protégées.

Le contrôle et la certification par l'organisme de certification portent uniquement sur la phase spécifique en question.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire dans laquelle doit intervenir la production du lait, ainsi que la fabrication et l'affinage des fromages «Queijo de Cabra Transmontano» et «Queijo de Cabra Transmontano Velho» est circonscrite aux «concelhos» suivants: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso et Bragança (uniquement les «freguesias» de Quintela de Lampaças, de Santa Comba de Rossas, de Failde, de Mós, de Grijó de Parada, de Parada, de Pinela, de Salsas, de Serapicos, de Coelhoso, de Calvelhe, de Paradinha Nova, de Macedo do Mato, d'Iseda et de Sendas), dans le district de Bragança, et Alijó, Valpaços et Murça, dans le district de Vila Real.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

S'agissant de la situation géographique et des conditions topographiques et climatiques, la description fournie correspond à la région du Trás-os-Montes, puisque l'aire de l'AOP en couvre plus d'un tiers; celle-ci se subdivise en deux districts: Bragance et Vila Real.

L'aire géographique, enclavée dans la région du Trás-os-Montes, couvre un territoire de 447 600 ha constitué de fosses tectoniques, de vallées profondes et érodées et de hauts plateaux.

La région tout entière est dominée par le bassin hydrographique du Douro, dont les affluents (Sabor, Tua, Pinhão et Corgo sur la rive droite; Águeda, Côa, Távora et Varosa sur la rive gauche) séparent des chaînes montagneuses qui s'étendent parallèlement au littoral et dont l'altitude peut dépasser 1 500 mètres.

Les spécificités du bassin hydrographique portugais de ce fleuve qui est le deuxième de la péninsule, par ordre de grandeur, confèrent à toute la région des caractéristiques très particulières, voire uniques au monde, parmi lesquelles on peut citer une grande diversité de climats, de particularismes culturels et même de réalités humaines (LAGE, 1985).

Les chaînes montagneuses qui s'étendent parallèlement au littoral font barrage aux vents marins, dont l'influence s'étirole au fur et à mesure qu'on avance vers l'intérieur, et laisse place progressivement aux influences continentales. Toujours sur l'axe Nord-Sud, l'influence méditerranéenne se fait aussi plus marquée à mesure qu'on progresse vers le Douro.

Il existe une étroite corrélation entre la structure géologique et lithologique, le relief, le climat et la morphologie des terres. Les sols de la région, de texture franco-sablonneuse, sont essentiellement issus de granits, de schistes et de grauwaques.

5.2. Spécificité du produit:

Au sein de la filière caprine, le secteur de la production de fromage est fortement représenté dans les treize «concelhos» couverts par l'AOP (uniquement dans les quinze «freguesias» citées pour ce qui est du concelho de Bragance). Ceux-ci peuvent être considérés comme les plus rudes, les plus marginaux, ceux qui pâtissent de la plus mauvaise qualité de vie et qui ont connu la forte érosion démographique au cours de la dernière décennie. Dans ces zones de montagne, l'élevage caprin suit étroitement les cycles climatiques et le modus vivendi des éleveurs qui, isolés des influences extérieures, mènent leurs troupeaux, pour ainsi dire, selon les lois de la nature (il s'agit d'un système de production de type extensif traditionnel).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Dans ce système de production de type extensif traditionnel, les animaux font chaque jour un parcours qui varie en fonction de l'époque de l'année, de leur état physiologique et des ressources alimentaires disponibles localement. Exclusivement naturelle, la base de leur alimentation est principalement composée de plantes sauvages autochtones de la région. Les espèces végétales qui constituent le régime alimentaire des animaux dépendent de leurs préférences alimentaires et se répartissent comme suit: environ 60 % d'espèces arborées, 30 % d'arbustives et 10 % de graminées (lorsque le parcours permet à l'animal de choisir les végétaux qu'il ingère).

Ce régime alimentaire particulier, associé à la technique de fabrication du fromage de chèvre traditionnel, fruit d'un savoir transmis au fil des générations dans ces régions de montagne, confère au fromage affiné une saveur et un arôme caractéristiques, du caractère et un goût agréable.

Référence à la publication du cahier des charges:

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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