

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2023/C 255/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Manteiga dos Açores»

N. UE: PDO-PT-02645 — 21.10.2020

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Manteiga dos Açores»

2. **Stato membro**

Portogallo

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

La «Manteiga dos Açores» è un burro prodotto esclusivamente con crema pastorizzata di latte vaccino crudo, con o senza l'aggiunta di sale. Se si aggiunge sale, la quantità massima è di 2 g/100 g.

Non è consentito l'uso di latte o crema ricostituiti.

La «Manteiga dos Açores»:

- non contiene fermenti lattici, coloranti alimentari o conservanti;
- ha un contenuto di betacarotene  $\geq 5$  mg KOH/g (misurato mediante cromatografia liquida ad alta prestazione), che gli conferisce un colore da giallo a giallo brillante;
- ha un sapore e un odore intensi, freschi e lattici;
- ha un tenore di grassi compreso tra l'81 % e l'86 %;
- ha una consistenza uniforme, liscia e densa, che conferisce al prodotto una buona spalmabilità.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Generalmente le vacche da latte sono allevate all'aperto, hanno accesso al pascolo tutto l'anno e la loro dieta è basata su erba fresca e foraggi conservati prodotti nella zona geografica.

Tuttavia, poiché le esigenze alimentari delle vacche da latte non possono essere sempre soddisfatte dalle superfici di pascolo disponibili, solitamente di modeste dimensioni e piuttosto affollate, occasionalmente vengono loro somministrati mangimi integrativi, ossia mangimi composti energetici e proteici ed erba secca, in particolare quando il cibo scarseggia a causa delle condizioni meteorologiche avverse.

I mangimi integrativi non provenienti dall'arcipelago delle Azzorre non devono mai rappresentare più del 50 % della sostanza secca nella dieta annuale totale degli animali. In questo modo si assicura che il legame con la zona geografica non sia influenzato dal mangime proveniente dall'esterno, poiché gli animali hanno accesso al pascolo per 365 giorni all'anno.

Le specie vegetali più comunemente presenti nei pascoli delle Azzorre sono le leguminose e le graminacee, tra cui *Lolium perenne* (loglio perenne), *Lolium multiflorum* (loglio italiano), *Trifolium repens* (trifoglio bianco), *Trifolium pratense* (trifoglio rosso) e *Dactylis glomerata* (pannocchina).

L'insilato di mais verde e l'erba di numerosi tipi di pascolo sono prodotti nella zona geografica.

La materia prima usata per produrre la «Manteiga dos Açores» è la crema pastorizzata di latte vaccino crudo ottenuto solo ed esclusivamente da vacche che si alimentano nei pascoli delle Azzorre. Non è consentito l'uso di latte o crema ricostituiti.

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte e la produzione della «Manteiga dos Açores» devono avvenire nella zona geografica.

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Tutto il confezionamento deve avvenire nella zona geografica di origine, ossia in strutture situate nell'arcipelago delle Azzorre, poiché si tratta di un'operazione molto delicata, data la natura del prodotto e il rischio che si ossidi se non viene confezionato subito.

Le Azzorre sono una regione insulare e quindi distante dai mercati al consumo, il che naturalmente incide sulle modalità di trasporto.

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichettatura deve includere le diciture «Manteiga dos Açores» - DOP [«Manteiga dos Açores» - DOP] o «Manteiga dos Açores» - Denominação de Origem Protegida [«Manteiga dos Açores» - Denominazione di origine protetta].

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La «Manteiga dos Açores» è prodotta e confezionata nell'arcipelago delle Azzorre, composto da nove isole situate nell'Atlantico settentrionale.

I mangimi integrativi non provenienti dall'arcipelago delle Azzorre non devono mai rappresentare più del 50 % della sostanza secca nella dieta annuale totale degli animali. In questo modo si assicura che il legame con la zona geografica non sia influenzato dal mangime proveniente dall'esterno, poiché gli animali hanno accesso al pascolo per 365 giorni all'anno.

## 5. **Legame con la zona geografica**

Grazie alla posizione geografica al centro dell'Atlantico settentrionale e all'influenza dell'anticiclone delle Azzorre, l'arcipelago delle Azzorre ha un clima marittimo temperato caratterizzato da:

- temperature miti, con modeste oscillazioni di temperatura che non superano i 10 °C; la temperatura media dell'aria è di circa 14 °C in inverno e 23 °C in estate;
- un'elevata umidità relativa dell'aria, pari al 70-75 % in estate e superiore all'80 % in inverno;
- precipitazioni distribuite in modo uniforme durante l'anno e variabili, da est a ovest, tra i 748 mm all'anno dell'isola di Santa Maria e i 1 479 mm all'anno dell'isola di Flores.

Trovandosi più a nord rispetto agli altri arcipelaghi della Macaronesia, queste isole non sono direttamente influenzate dalle circolazioni tropicali, né sono immediatamente influenzate dalle correnti polari, poiché la variazione stagionale del loro clima è determinata dalla posizione, dall'intensità, dalla direzione e dallo sviluppo dell'anticiclone delle Azzorre. Quest'ultimo si sposta a nord in estate, spingendo il fronte polare verso latitudini più elevate, e si posiziona a sud dell'arcipelago in inverno, portando il fronte polare verso il basso.

L'effetto moderatore dell'oceano circostante contribuisce anche a spiegare le temperature costanti e l'elevata umidità che caratterizzano il clima delle Azzorre.

Le Azzorre hanno suoli con tessitura franca, franco-sabbiosa e franco-argillosa e sono ricchi di sostanza organica e di potassio.

Il suolo e il clima dell'arcipelago delle Azzorre offrono quindi di per sé condizioni eccezionalmente adatte alla crescita dell'erba, consentendo così al bestiame di pascolare per 365 giorni all'anno.

Permettere alle vacche di pascolare all'aria aperta, ossia di nutrirsi principalmente di erba fresca per la maggior parte dell'anno, conferisce alla materia prima caratteristiche fisiche, chimiche e sensoriali che vengono trasmesse attraverso la catena di lavorazione.

La specificità della «Manteiga dos Açores» deriva dal fatto che è prodotta esclusivamente con crema di latte vaccino crudo prodotta nelle Azzorre, senza aggiunta di fermenti lattici, coloranti alimentari o conservanti, il che le conferisce le caratteristiche descritte al punto 3.2, ossia il colore da giallo a giallo brillante e il sapore e l'odore intensi, freschi e lattici.

Gli elevati livelli di beta-carotene conferiscono al burro un colore naturalmente più intenso, senza l'uso di coloranti alimentari, e sono il risultato della dieta tipica degli animali al pascolo.

Per la «Manteiga dos Açores» esiste quindi un chiaro legame tra la materia prima (il latte), l'ambiente e i metodi di allevamento tradizionali, ossia il pascolo permanente durante tutto l'anno, che si sono affermati e radicati oltre due secoli fa.

Nel corso del tempo, i produttori sono stati in grado di combinare la loro tradizionale esperienza nella produzione di burro con le nuove tecnologie e i requisiti igienico-sanitari, senza ricorrere all'uso di fermenti lattici, coloranti alimentari o conservanti. La crema subisce quindi un processo fisico piuttosto che biologico, senza l'uso di fermenti lattici per aumentare l'acidità del prodotto.

Le eccellenti condizioni pedoclimatiche, ossia i terreni fertili e la pronta disponibilità di acqua grazie alle piogge regolari, che favoriscono la crescita di erba fresca durante tutto l'anno, insieme alle pratiche agricole tramandate da una generazione all'altra, consentono ai produttori delle Azzorre di produrre un burro dal sapore e dall'odore intensi, freschi e lattici.

Molte aziende agricole sono ora dotate di moderni sistemi di raffreddamento del latte, che contribuiscono alla conservazione e alla qualità.

Inoltre la regione dispone di un sistema ufficiale di classificazione del latte a livello dei produttori, presso i quali vengono effettuati test accreditati secondo la norma NP EN ISO/IEC 17025:2018 per garantire la qualità fisico-chimica e igienico-sanitaria del latte consegnato alle fabbriche, contribuendo così all'eccellenza dei prodotti lattiero-caseari delle Azzorre, come nel caso della «Manteiga dos Açores».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/queijos/docs/CE\\_Manteiga\\_Acores\\_DOP.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Manteiga_Acores_DOP.pdf)

---