

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 163/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9****«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»****N. CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****IGP () DOP (X)****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o dell'IGP registrata, per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

1) Denominazione del prodotto:

oltre alla denominazione esistente «Queijo de Cabra Transmontano», aggiungere un altro nome: «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

2) Ampliamento della zona geografica. Includere i «concelhos» di Alijó, Vimioso e Bragança (solamente le seguenti «freguesias»: Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas).

3) Definizione del prodotto (formaggio): la durezza del formaggio va da semiduro a extra duro e non si limita ad extra duro.

4) Definizione del prodotto (formaggio): togliere dalla definizione l'espressione «e di fabbricazione artigianale».

5) La coagulazione deve avere luogo entro 40-60 minuti.

6) Dimensioni dei formaggi: oltre i 12-19 cm di diametro e i 0,6-0,9 kg di peso, aggiungere la possibilità di diametro compreso fra 6 e 12 cm e di peso compreso fra 0,3 e 0,9 kg.

7) Elementi specifici del disciplinare «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

Caratteristiche del formaggio

Forma: cilindro basso (piatto), regolare senza bordi ben definiti, in due formati.

Diametro: da 6 a 12 cm e da 12 a 19 cm.

Altezza: da 3 a 6 cm.

Peso: da 0,250 a 0,500 kg e da 0,500 a 0,900 kg.

Crosta: dura a extra-dura, intera, ben formata, liscia, di colorazione bianca o rosso peperone.

Pasta

Consistenza: soda, dura a extra-dura e non burrosa.

Aspetto: poco untuoso e con alcuni occhi.

Colore: bianco ed uniforme.

Aroma e sapore: aroma intenso e gradevole; sapore pulito, generalmente con una leggera punta piccante.

Materie grasse: da 28 a 50 %.

Umidità: da 25 a 35 %.

Stagionatura

In locali di stagionatura naturale o in impianti in atmosfera controllata.

Condizioni ambientali

Temperatura: da 5 a 12 °C.

Umidità relativa: da 70 a 85 %.

Durata minima della stagionatura: 90 giorni.

B.2. Caratteristiche della materia prima

Le materie prime adoperate per l'ottenimento del Queijo de Cabra Transmontano sono le seguenti:

latte di capra della razza Serrana, crudo e puro,

sale alimentare,

caglio di origine animale.

Il Queijo de Cabra Transmontano Velho può essere unto su tutta la sua superficie di olio d'oliva e paprica (che gli conferisce la colorazione rosso peperone).

- 8) Vendita in porzioni. Il pre-confezionamento è consentito previo accordo dell'associazione di produttori e dell'organismo di controllo e di certificazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

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

N. CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione:**

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

2. **Stato membro o paese terzo:**

Portogallo.

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

3.1. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.3 — Formaggi.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:*

Definizione: il «Queijo de Cabra Transmontano» è un formaggio stagionato semiduro a extra-duro, ottenuto per sgocciolamento lento della cagliata, dopo coagulazione del latte di capra crudo, ottenuto con caglio di origine animale. Esso può essere commercializzato con la denominazione «Queijo de Cabra Transmontano» o «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

B.1. Caratteristiche fisiche e chimiche

B.1.1. Queijo de Cabra transmontano

Caratteristiche del formaggio

Forma: cilindro basso (piatto), regolare senza bordi ben definiti, in due formati.

Diametro: da 6 a 12 cm e da 12 a 19 cm.

Altezza: da 3 a 6 cm.

Peso: da 0,300 a 0,600 kg e da 0,600 a 0,900 kg.

Crosta: semi-dura, intera, ben formata, liscia e di color bianco.

Pasta

Consistenza: soda, semi-dura e non burrosa.

Aspetto: poco untuoso e con alcuni occhi.

Colore: bianco ed uniforme.

Aroma e sapore: aroma intenso e gradevole, sapore pulito, generalmente con una leggera punta piccante.

Tenore in materie grasse su estratto secco: da 35 a 55 %.

Proteine: da 25 a 40 % su estratto secco.

Umidità: da 27 a 37 %.

Stagionatura

In locali di stagionatura naturale o in impianti in atmosfera controllata.

Condizioni ambientali

Temperatura: da 5 a 12 °C.

Umidità relativa: da 70 a 85 %.

Durata minima della stagionatura: 60 giorni.

B.1.2. Queijo de Cabra transmontano «Velho»

Caratteristiche del formaggio

Forma: cilindro basso (piatto), regolare senza bordi ben definiti, in due formati.

Diametro: da 6 a 12 cm e da 12 a 19 cm.

Altezza: da 3 a 6 cm.

Peso: da 0,250 a 0,500 kg e da 0,500 a 0,900 kg.

Crosta: dura a extra-dura, intera, ben formata, liscia, di colorazione bianca o rosso peperone.

Pasta

Consistenza: soda, dura a extra-dura e non burrosa.

Aspetto: poco untuoso e con alcuni occhi.

Colore: bianco ed uniforme.

Aroma e sapore: aroma intenso e gradevole; sapore pulito, generalmente con una leggera punta piccante.

Tenore in materie grasse su estratto secco: da 35 a 55 %.

Proteine: da 25 a 40 % su estratto secco.

Umidità: da 25 a 35 %.

Stagionatura

In locali di stagionatura naturale o in impianti in atmosfera controllata.

Condizioni ambientali

temperatura: da 5 a 12 °C.

Umidità relativa: da 70 a 85 %.

Durata minima della stagionatura: 90 giorni.

B.2. Caratteristiche della materia prima

Le materie prime adoperate per l'ottenimento del «Queijo de Cabra Transmontano» sono le seguenti:

latte di capra della razza Serrana, crudo e puro.

Caratteristiche fisico-chimiche del latte

Acidità: da 14 a 24 (ml NaOH N/L).

pH: fra 6,5 e 6,9.

Densità: da 1,026 a 1,034.

Materie grasse: da 3,8 a 7,0 (g/100 g).

Proteine: da 2,8 a 5,0 (g/100 g).

Caseina: da 2,2 a 3,0 %.

Acqua: da 87,0 a 88,8 %.

Estratto secco: da 11,2 a 13 %.

Sale alimentare.

Caglio di origine animale.

Il Queijo de Cabra Transmontano Velho può essere unto su tutta la superficie di olio d'oliva e paprica (che gli conferisce la colorazione rosso peperone).

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Latte di capra della razza Serrana allevate nella zona geografica di cui al punto 4.

Caglio di origine animale e sale conformemente alle esigenze di qualità imposte dalla legge.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

L'alimentazione delle greggi caprine è a base di piante spontanee, esistenti soprattutto nei pascoli, sui terreni messi a riposo o sui campi incolti o messi a maggese. I pascoli arborei (compresi i germogli dell'anno e le foglie di alcuni alberi) e le piante arbustive (ovvero diverse specie quali ginestre, eriche e ginestrelle tridentate [*pterospartum tridentatum*]), sono le preferite dalla capra Serrana e possono soddisfare, nella misura del 90 %, il fabbisogno alimentare di questi animali.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Le fasi specifiche della produzione che debbono avere luogo nella zona geografica delimitata, di cui al punto 4, sono la produzione di latte, la fabbricazione e la stagionatura del formaggio.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

È consentita la vendita al consumatore in porzioni purché previamente confezionate. Per garantire la tracciabilità ed il controllo del prodotto questo pre-confezionamento avviene nelle unità di fabbricazione. In alcuni casi, e sempre nel rispetto del principio di tracciabilità del prodotto, detto pre-confezionamento può essere effettuato in altri impianti soggetti al controllo dell'organismo di controllo e di certificazione.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Sull'etichetta dei formaggi o sulle porzioni devono figurare obbligatoriamente le seguenti denominazioni:

- la denominazione «Queijo de Cabra Transmontano — DOP» o «Queijo de Cabra Transmontano Velho — DOP»,
- sull'etichetta di ogni singola forma o porzione deve figurare altresì il marchio di certificazione,
- il simbolo dell'Unione europea per le Denominazioni d'origine protette.

Il controllo e la certificazione da parte dell'organismo di certificazione vertono soltanto sulla fase specifica di cui trattasi.

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

La zona di produzione del latte e della produzione e della stagionatura del «Queijo de Cabra Transmontano» e del «Queijo de Cabra Transmontano Velho» è limitata ai «concelhos» di: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (unicamente le «freguesias» di Quintela de Lampações, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas), nel distretto di Bragança, e ai «concelhos» di Alijó, Valpaços e Murça nel distretto di Vila Real.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'ubicazione geografica e le condizioni topografiche e climatiche sono quelle della regione di Trás-os-Montes, in quanto questa DOP abbraccia oltre un terzo della regione in parola, ripartita in due distretti: Bragança e Vila Real.

Questa zona, inserita nella regione di Trás-os-Montes, abbraccia un territorio di 447 600 ha costituito da fosse tectoniche, valli profonde ed erose e zone montane.

Il bacino idrografico del Douro domina l'intera regione, nella quale gli affluenti della riva destra (Sabor, Tua, Pinhão e Corgo) e quelli della riva sinistra (Águeda, Côa, Távora e Varosa) separano catene montagnose che si estendono parallelamente al mare, oltrepassando a volte i 1 500 metri.

Le caratteristiche peculiari della parte portoghese del bacino idrografico del secondo fiume più grande della penisola conferiscono a tutta la regione una fisionomia del tutto particolare se non addirittura unica al mondo, con grandi diversità climatiche, culturali e persino umane (LAGE, 1985).

Le catene montagnose che si estendono parallelamente al mare impediscono il passaggio dei venti marittimi, la cui influenza si va attenuando quindi man mano che si procede verso l'interno, lasciando spazio progressivamente all'influenza continentale. Sempre sull'asse Nord-Sud, in direzione del Douro, aumenta l'influenza mediterranea.

Esiste una stretta correlazione fra la struttura geologica e litologica, il rilievo, il clima e la morfologia dei terreni. I suoli della regione sono derivati essenzialmente da graniti, scisti e grovacche di consistenza franco-sabbiosa.

5.2. Specificità del prodotto:

La filiera di produzione del formaggio caprino è fortemente rappresentata nei tredici «concelhos» inclusi nella DOP (nel «concelho» di Bragança soltanto le quindici «freguesias» sopra menzionate) che possono essere considerati i più agresti, marginali, con minor qualità di vita e nei quali la popolazione ha subito un forte declino negli ultimi dieci anni. La produzione caprina in queste zone di montagna è intimamente correlata al ciclo climatico ed al *modus vivendi* degli allevatori di caprini. Al riparo da interferenze esterne, gli animali vengono allevati in un ambiente completamente naturale (sistema di produzione estensivo di tipo tradizionale).

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il sistema di produzione è estensivo tradizionale, nell'ambito del quale gli animali compiono un determinato percorso quotidiano a seconda dell'epoca dell'anno, delle loro condizioni fisiologiche e delle disponibilità locali in termini di alimentazione. La base dell'alimentazione è esclusivamente naturale, con grande predominanza di piante spontanee autoctone regionali. La composizione della dieta degli animali, che dipende dalle loro preferenze alimentari, rappresenta circa il 60 % di specie arboree, il 30 % di specie arbustive e il 10 % di graminacee (in percorsi che consentano all'animale di scegliere liberamente).

Questa alimentazione così particolare e la tecnica di fabbricazione del formaggio tradizionale di capra, frutto di conoscenze acquisite nel corso di varie generazioni in queste regioni montagnose, conferisce al formaggio stagionato un sapore ed un aroma caratteristici e li rende saporiti e gustosi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

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