

II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 1127/2013 DA COMISSÃO

de 7 de novembro de 2013

que aprova uma alteração menor ao Caderno de Especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Montasio (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Itália, de aprovação de uma alteração ao Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Montasio», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão ⁽²⁾, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 355/2011 ⁽³⁾.
- (2) O pedido incide na alteração do Caderno de Especificações, para precisar o método de obtenção.

- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento previsto nos artigos 50.º a 52.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Montasio» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O Documento Único consolidado com os principais elementos do Caderno de Especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 7 de novembro de 2013.

Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOŞ
Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 98 de 13.4.2011, p. 6.

ANEXO I

É aprovada a alteração seguinte ao Caderno de Especificações da Denominação de Origem Protegida «Montasio»:

1.^a alteração

Onde se lê: «O leite utilizado deve provir da ordenha da noite e da manhã, até, no máximo, quatro ordenhas consecutivas», deve ler-se: «O leite deve provir de ordenhas consecutivas e ter sido recolhido nas 48 horas seguintes à primeira ordenha».

Inicialmente, o leite entregue a intervalos de 48 horas provinha apenas das ordenhas tradicionais, que eram quatro. Com a introdução da ordenha automática, o número de ordenhas consecutivas num intervalo de 48 horas pode ter aumentado. Mantém-se, assim, o intervalo de tempo; altera-se apenas o número total de ordenhas. Do ponto de vista técnico e científico, a utilização de sistemas de ordenha automática não prejudica as propriedades do leite; especificamente, a sua composição é estatisticamente comparável, em termos de matéria gorda e fração proteica, à do leite obtido por ordenha tradicional. A saúde das vacas beneficia mesmo com o processo, pois estes sistemas eliminam o stress, causado em períodos de grande lactação, pela prática de apenas duas ordenhas. A possibilidade de tirar grandes quantidades de leite mais de duas vezes por dia tem ainda o efeito de diminuir o stress a que são submetidos o aparelho mamário e as tetas, melhorando assim a qualidade microbiológica do leite e reduzindo a ocorrência de mastites.

O recurso a estes sistemas permite também melhorar o comportamento reológico do leite, que mede a capacidade de coagulação, traduzida quer por uma reação mais rápida ao efeito enzimático da coalhada quer pela resistência da coalhada à ação mecânica do respetivo corte.

2.^a alteração

Onde se lê: «O leite destinado à DOP “Montasio” não deve ser submetido a pasteurização e deve ser acompanhado de análises aos fosfatos claramente positivas.»,

deve ler-se: «O leite destinado à DOP “Montasio” não deve ser submetido a pasteurização. As análises ao leite submetido a tratamento térmico e destinado ao fabrico da DOP “Montasio” devem evidenciar reação claramente positiva ao teste da fosfatase.».

As queijarias procedem já há vários anos a um autocontrolo que submete o leite a controlo sistemático, registando diariamente as temperaturas de passagem do mesmo. A prova da fosfatase mantém-se assim um método de análise utilizado pelo organismo de controlo para verificar o respeito das disposições do Caderno de Especificações. Este controlo processa-se com base na análise de risco.

3.^a alteração

Onde se lê: «O fabrico do queijo DOP “Montasio” obedece à seguinte sequência:

06) cozedura a 42-48 °C e enrolamento fora do lume durante, no total, 20 a 30 minutos;»,

deve ler-se:

06) «cozedura a + 42-48 °C e dessoramento fora do lume durante, no mínimo, 10 minutos;».

Constata-se que estas duas etapas (cozedura e dessoramento sucessivo fora do lume) podiam variar muito consoante as condições técnicas e tecnológicas.

No que respeita ao equipamento, as queijarias que fabricam o «Montasio» utilizam cubas de cobre (de 1 a 1,5 t), ou cubas polivalentes, em aço, de 3,5 a 8 t de capacidade.

A utilização destes dois tipos de cubas é um fator que determina o tempo de aquecimento da massa coagulada, pois a velocidade de aquecimento a vapor é muito diferente das resultantes da transformação operada.

A fase de dessoramento fora do fogo, durante a qual parte do soro é eliminada da massa coagulada, ocorre em função da temperatura máxima atingida, da velocidade de arrefecimento da massa, que por sua vez depende do tipo de cuba utilizada, das quantidades transformadas em cada cuba, do tamanho do grão da coalhada e da quantidade de água que contém e que será eliminada sob o efeito da temperatura e da mistura.

Além disso, a operação de retirar massa coagulada para encinchamento pode ser adiada ou retardada consoante o tempo necessário para efetuar a operação e o grau de automatização existente.

Por exemplo, se a massa coagulada for retirada para a mesa de encinchamento a partir de uma cuba polivalente colocada por cima da mesa, o tempo necessário, para a mesma quantidade, é muito inferior ao exigido para o processo manual, com tela de linho, a partir de cubas de cobre.

Se se tiver igualmente em consideração que o momento ideal para retirar a coalhada é determinado pelo técnico queijeiro de acordo com critérios quotidianos de avaliação, experiência e conhecimentos pessoais, etc., afigura-se necessário definir a duração mínima da cozedura e o dessoramento fora do lume.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾

«MONTASIO»

N.º CE: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Montasio»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

«Montasio» designa queijo fabricado com leite de vaca, de cura média ou longa, forma cilíndrica, ligeiro ou nenhum abaulamento lateral e faces planas ou ligeiramente convexas. É fabricado a partir de leite não pasteurizado e exclusivamente à base de inóculos naturais ou fermentos autorizados. A cura prolonga-se, no mínimo, durante 60 dias e o teor de humidade é controlado por sondagem a 10 e 60 dias de cura. No 60.º dia de cura, o queijo de DOP «Montasio» deve apresentar as seguintes características: teor máximo de humidade inferior ou igual a 36,72 %; teor de matéria gorda no extrato seco: 40 %, no mínimo; peso: 6 a 8 kg; diâmetro: 30 a 35 cm; altura: 8 cm, no mínimo; crosta: lisa, regular e elástica; pasta: compacta, com alguns olhos; cor: natural, amarelado-palha; cheiro: típico; sabor: agradável, ligeiramente picante no «Montasio» muito curado.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

«Montasio» DOP designa o produto obtido a partir de leite de explorações da área de produção.

Principais raças: Castanha dos Alpes, Pie vermelha italiana e Pie preta.

Não são autorizados os conservantes nem o tratamento térmico, exceto o arrefecimento realizado à temperatura mínima de 4 °C.

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

A alimentação das vacas é constituída por forragens verdes, secas e ensilagem, à razão de 75-85 % (bruto) de cereais. Os 15 a 25 % (bruto) restantes são constituídos por concentrados e produtos proteicos. Autoriza-se a utilização de complementos minerais e vitaminados. 60 % dos alimentos provém da área geográfica. São proibidos os alimentos que a tradição queijeira considere possuírem efeitos contrários à caseificação, como as forragens provenientes de terras pantanosas ou localizadas junto a estradas de grande movimento. São igualmente proibidos os produtos hortícolas, a fruta e a colza, bem como os subprodutos da transformação do arroz, as farinhas de origem animal, os alimentos industriais de uso médico, a polpa de beterraba fresca, húmida ou ensilada, os subprodutos da cerveja ou de produtos destilados, as forragens ensiladas (com exceção do feno ensilado e da ensilagem de milho) e as substâncias fermentadas provenientes da transformação industrial de fruta, beterraba, cerveja e produtos destilados.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todo o processo de produção (criação dos bovinos, produção do leite, coagulação, tratamento da coalhada, colocação em cincho, dessoramento, salga e cura) tem de decorrer na área identificada no ponto 4.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

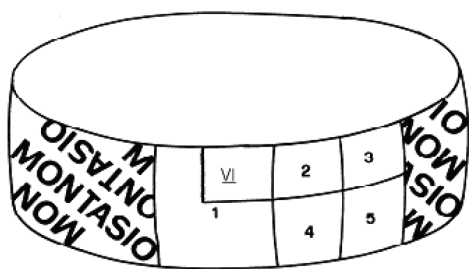
3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

A identificação do produto ocorre por marcação, na origem, em molde especial que inclui o código do queijeiro, a sigla da província e a data de fabrico (ano, mês e dia). A «marca de origem» da DOP «Montasio» consiste na inscrição oblíqua do nome «Montasio», na frente e no verso (figura n.º 1).

Esta «marca de origem» é colocada em toda a produção das explorações, associadas ou não, desde que respeitem o Caderno de Especificações de produção.



(figura n.º 1)

- 1) Marcação, pelo fogo, da denominação «Montasio» e da placa com a inscrição «PDM»
- 2) Mês de fabrico/3) Dia de fabrico/4) Código do queijeiro/5) Sigla da província/VI) Ano de fabrico

O logótipo da denominação é composto por um «M» em maiúscula estilizada, que encima a inscrição «MONTASIO». O logótipo deve ser sempre reproduzido em tipo «HORATIO». Deve respeitar as proporções da figura n.º 2 (por exemplo, 8 cm de comprimento por 6 cm de altura).



(figura n.º 2)

Quando todo o processo de fabrico – desde a produção do leite até à cura durante, no mínimo, 60 dias – ocorre em zona de montanha, na aceção da definição da legislação nacional em vigor, incluída na área de obtenção da DOP «Montasio», o queijo pode ostentar no rótulo a menção «produto da serra». Para tanto, a face lateral deve ostentar a menção «PDM», abreviatura de «prodotto della montagna» (produto da serra).

No queijo «Montasio» com mais de 100 dias de cura, o *Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio* pode, a pedido de todos os produtores, associados ou não, marcar pelo fogo, na parte da face lateral prevista para o efeito, o logótipo da denominação, após confirmação prévia do mesmo (figura n.º 2).

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de fabrico da DOP «Montasio» inclui: Friul-Venécia Júlia: todo o território. Veneto: todo o território das províncias de Belluno e Treviso e parte do território das províncias de Pádua e Veneza, de acordo com o seguinte: «da intersecção com a fronteira entre a província de Treviso e a de Pádua, o perímetro segue esta linha até à autoestrada *Serenissima*. Continua ao longo desta linha até ao ponto da autoestrada que atravessa o rio Brenta, seguindo depois o leito do rio até à foz».

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Os fatores naturais prendem-se com as condições atmosféricas da área de obtenção, constituída essencialmente por montanhas e zonas de sopé em que sempre se praticou a pastagem, influenciando a qualidade das forragens destinadas à alimentação das vacas leiteiras.

O «Montasio» passou para a alçada de San Daniele e Udine em 1773/1775. Este facto atesta a comercialização do «Montasio» e demonstra não se tratar apenas de produção local ou destinada a consumo doméstico. A relação estreita do «Montasio» com a área de produção é igualmente atestada pelo grande impulso da produção do queijo no desenvolvimento de cooperativas. O «Montasio» e a sua técnica especial de fabrico difundiram-se rapidamente no Friul e no Veneto oriental, quer devido a fatores humanos e estruturais (como a invenção das cooperativas queijeiras ou a criação de uma escola de técnicos queijeiros) – a ponto de se contarem mais de 650 queijarias ativas nos anos sessenta –, quer ao ambiente em que a técnica começou por se desenvolver.

No que respeita às características do território de produção, a parte oriental da Itália sempre foi e continua a ser marcada por fortes precipitações primaveris e outonais, propícias às pastagens e à cerealicultura (trigo e cevada), na base da alimentação das vacas leiteiras. Com o tempo, o cultivo do milho e, posteriormente, a sua utilização como alimento fresco e ensilado foram também adquirindo importância. Mais recentemente, desenvolveu-se na área de produção a cultura da soja, complemento proteico.

5.2. Especificidade do produto

A principal característica do «Montasio» é a sua grande aptidão para a cura de longa/média duração. Na gama de queijos nacionais, o «Montasio» classifica-se entre os queijos de pasta semidura, mas, dado poder ser curado até 36 meses, insere-se igualmente na categoria dos raros queijos de pasta dura de cura longa.

Uma outra característica do «Montasio» reside nas dimensões do queijo.

Além disso, a DOP «Montasio» conserva no Caderno de Especificações a proibição de pasteurização do leite, preservando assim, tanto quanto possível, a carga bacteriana espontânea do leite produzido na área de obtenção.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A aptidão para a cura longa/média é fruto de uma tecnologia «suave». Efetivamente, utilizam-se doses fracas de fermentos lácticos (aproximadamente 1 %), a cozedura ocorre a temperaturas pouco elevadas (entre 42 e 48 °C) e o esgotamento e prensagem conferem à pasta firmeza média, com humidade, aos dois meses (correspondente ao teor mínimo para comercialização do queijo), de aproximadamente 36 %.

O meio de desenvolvimento do «Montasio» possui características microbiológicas adaptadas ao seu desenvolvimento e difusão. Efetivamente, o «Montasio» caracteriza-se pela presença de uma flora microbiana termófila que permitiu sempre obter um produto único no seu género, a consumir fresco (atualmente, dois meses de cura, no mínimo, pois é fabricado a partir de leite não pasteurizado), embora possa também ser curado até 36 meses; este queijo apresenta, pois, características organolépticas, consistência, sabores e aromas que evoluem com o tempo, precisamente graças à carga bacteriana naturalmente presente nos prados/pastagens e nas forragens da área de produção.

Efetivamente, aos dois meses de cura o «Montasio» apresenta-se como um queijo meio-firme, de sabor suave, evocativo do leite com que é fabricado. À medida que a cura se prolonga e as substâncias se concentram, o «Montasio» adquire sabores mais acentuados e ligeiramente picantes e a pasta torna-se mais firme e esfarelada.

Com a evolução das técnicas de criação, a racionalização das culturas e a introdução de métodos de ordenha cada vez mais higiénicos, tornou-se necessário enriquecer o leite com microrganismos úteis ao fabrico do «Montasio». Assim começaram a ser utilizados fermentos lácteos (ricos em *coccus* e pobres em *bacilos*), derivados do leite da área de obtenção, generalizando-se depois esta prática.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição, publicando a proposta de reconhecimento da DOP «Montasio» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 271, de 21.11.2011.

O texto consolidado do Caderno de Especificações pode ser consultado no seguinte endereço *web*:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou acedendo diretamente à página inicial do *sítio web* do Ministério das políticas agrícolas, alimentares e florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
