

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2002/C 291/02)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: —

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Endereço: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10.

2. Agrupamento requerente

2.1. Nome:

Castaño Salgado, Juan	Alvarez Rocha, José
Díaz Moreno, Mario	Queserías Pérez Andrada SL
Lázaro Ronco, Félix	Quesos del Casar SL
Ordiales Chaparro, José María	Explotación La Jarilla — C.B. Hnos. Regalado
Pérez González, Andrés	Nuestra Señora del Prado SCL
	Roncero Molano, Francisco

2.2. Endereço: Barriada de la Diputación s/n, E-10190 Casar de Cáceres, Cáceres

Tel./fax: (34) 927 29 00 08

2.3. Composição: Produtor/transformador (x) outro ().

3. **Tipo de produto:** Categoria: 1.3 Queijos.

4. Descrição do caderno de especificações e obrigações:

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º):

4.1. **Nome:** Torta del Casar.

4.2. **Descrição:** A Torta del Casar é um queijo produzido com leite cru de ovelhas das raças merina e entrefina, cuja coagulação é feita com coalho vegetal proveniente do cardo *Cynara cardunculus* e cuja maturação será no mínimo de 60 dias. As suas características são:

a) **Físicas:**

— forma cilíndrica,

— dimensões:

i) altura: 5-7 cm; diâmetro: 11-13 cm; peso: 0,500-0,700 kg,

ii) altura: 5-7 cm; diâmetro: 14-17 cm; peso: 0,900-1,100 kg;

- b) *Físico-químicas*:
- teor de matéria gorda do extracto seco: mínimo 50 %,
 - extracto seco: mínimo 50 %,
 - pH: mínimo 5,2-máximo 5,9,
 - NaCl: máximo 3 %;
- c) *Organolépticas*:
- Crosta semi-dura, de cor entre o amarelo e o ocre, pasta mole ou cremosa, de cor branca a amarelada, de superfície de corte compacta, mas mole e untuosa, podendo apresentar pequenos olhos distribuídos pela superfície de corte. Aroma intenso e sabor forte e ligeiramente amargo, devido à utilização do coalho vegetal.
- 4.3. **Área geográfica**: A área geográfica tanto de produção do leite, como de fabrico da Torta del Casar situa-se em Cáceres, uma província da Comunidade Autónoma da Estremadura (Espanha), abrangendo trinta e seis municípios das comarcas de Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes e Montánchez.
- 4.4. **Prova de origem**: A produção do leite destinado ao fabrico da Torta del Casar e o fabrico da Torta serão levados a cabo por produtores inscritos nos registos de ovinicultores, dos centros de recolha de leite e de queijarias, de acordo com o estabelecido no manual de qualidade e no manual de procedimentos.
- A garantia final de qualidade do produto protegido que chegará ao consumidor será conferida mediante a realização das análises correspondentes, que garantem que os contra-rótulos numerados que o Conselho Regulador expedirá às queijarias que tenham recebido o certificado de inscrição serão apostos a um queijo que cumpre todas as normas estipuladas no regulamento. Os métodos de recolha de amostras e de análise são descritos nos manuais de qualidade e de procedimentos.
- 4.5. **Método de obtenção**: O efectivo de raça merina e entrefina submetido a ordenha ascende a cerca de 20 000 cabeças, com uma produção anual estimada em 1,5 milhões de litros. O sistema de manejo dos rebanhos de ovelhas é o seguinte:
- extensivo ou semi-extensivo,
 - alimentação suplementar controlada pelo Conselho Regulador.

Método de obtenção da Torta del Casar:

- coagulação do leite com coalho de origem vegetal, a temperaturas situadas entre os 28 e os 32 °C, com a duração de 50 a 80 minutos,
- corte da coalhada, para obter um granulado fino, tipo grão de arroz,
- moldagem através da introdução da coalhada em formas cilíndricas de dimensões adequadas às do queijo, tal como constam das especificações,
- prensagem a uma pressão compreendida entre 1 e 2,5 kg/cm², durante três horas,
- salga, que pode ser húmida ou seca, utilizando-se exclusivamente cloreto de sódio,
- cura, que terá pelo menos a duração de 60 dias, a temperaturas de 4 a 12 °C e em condições de humidade relativa de 75 % a 90 %.

4.6. **Relação**

4.6.1. *Histórica*

As comarcas da área geográfica têm estado ligadas desde sempre às práticas da transumância e do pastoreio. As canadas foram transformadas sucessivamente até à sua regulação definitiva como caminhos de utilização obrigatória para os rebanhos, pelas normas que regem o «Honrado Concejo de la Mesta», em 1273.

A presença de rebanhos estabelecidos é um facto constatado desde 1291, data em que, por Privilégio Real, o rei Sancho IV outorga à aldeia del Casar umas terras situadas nos arredores da aldeia, para os criadores de gado poderem apascentar aí livremente os seus animais.

Sabe-se também que nessa época a Torta del Casar era utilizada como moeda de pagamento, se bem que só em 1791, nos «Interrogatorios de la Real Audiencia», se mencione por escrito a existência do queijo de ovelha «del Casar de Cáceres».

4.6.2. *Natural*

A zona de produção estende-se a norte da Serra de San Pedro, que forma o limite com a província de Badajoz, até aos rios Almonte, a leste, e Tejo, a norte. A zona geográfica é uma planície estépica sulcada de noroeste a sudeste pela Serra de Fuentes, de solos arenosos, pouco férteis e pouco profundos, com afloramentos rochosos frequentes.

O clima é continental, com Verões longos e quentes, Invernos suaves e curtos e uma pluviometria situada entre os 300 e os 500 ml anuais. A flora é constituída fundamentalmente por plantas herbáceas de grande valor nutritivo, mas pouco desenvolvidas, existindo também restos de vegetação arbustiva e arbórea do tipo *quercus*.

4.7. **Estrutura de controlo**

Nome: Consejo Regulador de la Denominación de Origen (DOP) Torta del Casar

Endereço: 13 Avenida de la Constitución, E-10190 Casar de Cáceres

Telefone: (34) 927 29 07 13

Fax: (34) 927 29 16 54

Correio electrónico: tortadelcasar@airtel.net

O Conselho Regulador da Denominação de Origem (DOP) preenche os requisitos estipulados na norma UNE-EN 45011.

4.8. **Rotulagem:** Nos rótulos, contra-rótulos e outros sistemas destinados a identificar os produtos protegidos figurarão obrigatoriamente e de forma destacada o nome e o logotipo da Denominação de Origem Protegida «Torta del Casar», bem como todas as indicações estipuladas pela legislação aplicável.

4.9. **Exigências legislativas nacionais:**

- Lei n.º 25/1970, de 2 de Dezembro de 1970, relativa ao estatuto da vinha, do vinho e do álcool.
- Diploma de 25 de Janeiro de 1994 que precisa a correspondência entre a legislação espanhola e o Regulamento (CEE) n.º 2081/92, em matéria de denominações de origem e indicações geográficas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.
- Decreto Real n.º 1643/1999, de 22 de Outubro de 1999, que regulamenta o processo de instrução dos pedidos de inscrição no registo comunitário das indicações geográficas e denominações de origem.

Número CE: ES/00213/2001.10.26.

Data de recepção do processo completo: 26 de Outubro de 2001.

ANÚNCIO DE DECISÃO

Serviços de tarifa majorada controlados — 25 de Outubro de 2002

(2002/C 291/03)

Publicado na sexta-feira, 25 de Outubro de 2002, na «London Gazette», na «Belfast Gazette» e na «Edinburgh Gazette».

A página do sítio *web* do Ofel que contém o anúncio tem o seguinte endereço:

http://www.oftel.gov.uk/ind_info/licensing/determinations/2002/prs_not1002.htm
