

## OUTROS ACTOS

## COMISSÃO

**Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2009/C 188/12)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

## PEDIDO DE ALTERAÇÃO

## REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

## Pedido de alteração ao abrigo do artigo 9.º

«PECORINO TOSCANO»

N.º CE: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

## 2. Tipo de alteração(ões):

- Alteração do documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada, para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo

- Alteração ao caderno de especificações, que não exige a alteração do documento único publicado [n.º 3 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária ao caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [n.º 4 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

### 3. Alteração(ões):

#### 3.1. Descrição:

Melhora-se a descrição das características do produto.

#### 3.2. Método de obtenção:

Especifica-se que o leite gordo de ovelha, destinado à produção de «Pecorino Toscano», deve ser cru ou pode ser submetido a tratamento térmico até à pasteurização, para além de poder ser enriquecido com fermentos lácteos autóctones, naturais ou seleccionados.

Precisa-se o período mínimo de cura.

#### 3.3. Rotulagem:

Quando é comercializado, o queijo «Pecorino Toscano» DOP deve ostentar, lateralmente, a marca distintiva, inscrita a tinta no queijo de paste mole e gravada a quente no de pasta semi-dura. Nas porções pré-embaladas, a marcação figura no produto, obrigatoriamente identificado na área de origem.

O «Pecorino Toscano» em porções pode ser embalado fora da área de origem, devendo ostentar, lateralmente, o logótipo da queijaria ou da instalação de maturação. Neste caso, os acondicionadores têm de assinar uma convenção com o agrupamento de protecção. A sigla que figura no logótipo identifica o produtor/instalação de maturação/operador encarregado do corte em porções, certificado pela estrutura de controlo que procede à comercialização do «Pecorino Toscano». O queijo e as porções embaladas ostentam um rótulo do agrupamento de protecção, no qual figura a menção «Pecorino Toscano D.O.P.» ou «Pecorino Toscano D.O.P. stagionato» (curado), claramente destacada relativamente às restantes menções, quer em termos de dimensão quer de caracteres e de posição, bem como a marca a cores, representada uma ou várias vezes, de dimensões não inferiores a 15 mm.

## FICHA-RESUMO

### REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

#### «PECORINO TOSCANO»

N.º CE: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

DOP ( X ) IGP ( )

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

#### 1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Endereço: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
Endereço electrónico: sacco7@politicheagricole.it

#### 2. Agrupamento:

Nome: Consorzio per la tutela del «Pecorino Toscano» D.O.P.  
Endereço: Via Goffredo Mameli 17  
58100 Grosseto  
ITALIA  
Telefone: +39 0564420038  
Fax: +39 0564429504  
Endereço electrónico: info@pecorinotoscanodop.it  
Composição: Produtores/transformadores ( X ) outra ( )

### 3. Tipo de produto:

Classe 1.3 — Queijos

### 4. Caderno de especificações:

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

#### 4.1. Nome:

«Pecorino Toscano»

#### 4.2. Descrição:

O «Pecorino Toscano» é um queijo de leite de ovelha estreme, gordo, proveniente da área de produção, de pasta mole ou semi-dura e consistência característica (amanteigado), de meia-cura ou curado, consoante a utilização (de mesa ou ralado), de forma cilíndrica, faces planas e ligeiro abaulamento lateral, com as dimensões seguintes: faces de 15 a 22 cm de diâmetro, 7 a 11 cm de altura, peso compreendido entre 0,75 e 3,50 kg, teor de matéria gorda no extracto seco igual ou superior a 40 % na versão de pasta semi-dura e 45 % na versão de pasta mole. A crosta apresenta cor amarela de diferentes matizes, podendo atingir amarelo escuro nos exemplares de pasta mole; a cor da crosta pode depender do tratamento a que foi submetido; a pasta apresenta cor branca ligeiramente alourada nos tipos de pasta mole e mais amarelada ou dourada no tipo de pasta semi-dura. A pasta apresenta estrutura compacta e dura ao corte no tipo de pasta semi-dura, com alguns olhos de repartição desigual; o sabor é perfumado e acentuado, característico dos métodos de produção especiais. O queijo de pasta mole é submetido a um período mínimo de maturação de 20 dias; o período de maturação do queijo de pasta semi-dura não pode ser inferior a quatro meses.

#### 4.3. Área geográfica:

A área de produção do «Pecorino Toscano» compreende todo o território da região da Toscana, todo o território dos municípios vizinhos de Alleronia e Castiglione del Lago, os quais fazem parte da Úmbria, e todo o território dos municípios de Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte, da região do Lácio.

#### 4.4. Prova de origem:

Todas as fases do processo de produção são controladas, graças ao registo, relativamente a cada uma delas, dos produtos de entrada e saída. A rastreabilidade do produto é assim garantida, bem como através da inscrição nos registos previstos para o efeito, geridos pela estrutura de controlo dos criadores, dos centros de recolha, dos produtores/instalações de maturação, das queijarias, dos acondicionadores e dos operadores encarregados do corte em porções, bem como pela manutenção de registos de produção e de acondicionamento e a declaração oportuna das quantidades produzidas à estrutura de controlo. Além disso, a quantidade do leite produzido e as ovelhas que produzem a matéria-prima são obrigatoriamente objecto de controlo funcional. O registo dos ovinos permite conhecer o número total de cabeças de gado, pelo que deve manter-se actualizado. Convém manter igualmente um registo com indicação das quantidades de leite produzido/entregue. Nas queijarias, são obrigatórias a identificação dos reservatórios de armazenagem, a separação do leite apto para a produção de «Pecorino Toscano» do restante e o registo das operações de armazenagem e manutenção do leite. É igualmente obrigatório o registo de produção do «Pecorino Toscano». Todas as pessoas individuais e colectivas inscritas nos registos em questão são objecto de inspecção pela estrutura de controlo, nos termos do caderno de especificações de produção e do programa de controlo.

#### 4.5. Método de obtenção:

O «Pecorino Toscano» deve ser produzido exclusivamente com leite gordo de ovelhas provenientes da zona de produção. A alimentação de base dos ovinos deve ser constituída por forragens verdes ou secas provenientes de pastagens naturais locais, eventualmente completadas por feno e rações simples para animais sob forma concentrada. O leite deve ser coagulado a uma temperatura compreendida entre 33 °C e 38 °C, pela adição de coalheira de vitelo, de modo a obter a coagulação do leite gordo num intervalo de 20 a 25 minutos. O leite pode ser utilizado cru ou submetido a tratamento térmico até à pasteurização, podendo ser enriquecido com fermentos lácteos autóctones, naturais ou seleccionados. Durante a fase de elaboração do queijo, convém garantir que o corte da coalhada resulte na obtenção de grumos do tamanho de avelãs, para o queijo de pasta mole, e de grãos de milho, para o queijo de pasta semi-dura. Na preparação deste último, a coalhada poderá igualmente ser submetida a tratamento térmico (cozedura) a uma temperatura entre 40 e 42 °C durante 10 a 15 minutos. Após o corte e eventual cozedura, a coalhada é colocada em cinchos, para dessoramento. O dessoramento processa-se por prensagem manual ou por acção de vapor quente. A salga efectua-se imergindo o queijo em salmoura a 17-19 % de clorato de sódio (equivalente a 15-17 graus Baumé). O tempo de imersão em salmoura é determinado pelo peso: no mínimo, oito horas para o queijo de pasta mole e,

no mínimo, 12-14 horas para o queijo de pasta semi-dura. Pode igualmente proceder-se a salga directa (adição directa de sal). O queijo pode ser exteriormente tratado com um produto anti-bolor, processando-se a cura em instalações próprias, a uma temperatura compreendida entre 5 e 12 °C, com uma humidade relativa oscilando entre 75 e 90 %. O período mínimo de maturação é de 20 dias para o queijo de pasta mole, não devendo ultrapassar quatro meses para o de pasta semi-dura.

A zona de origem do leite e as de produção e cura do «Pecorino Toscano» têm de coincidir com a área de produção identificada no ponto 4.3.

#### 4.6. Relação:

O queijo, de origem remota, cuja presença é atestada por muitos testemunhos históricos datados da época etrusca, difundiu-se ao longo dos séculos na área designada por «Maremma», situada principalmente na região da Toscana. O produto era tradicionalmente designado por nomes que se referiam à proveniência geográfica ou pela denominação mais genérica de «toscano». Ao longo do tempo, dadas as características muito semelhantes dos diferentes queijos locais, elaborou-se uma norma única de produção, bem como uma denominação relativa ao quadro histórico e geográfico em questão. No que respeita aos factores naturais, convém assinalar as características específicas do manejo de ovinos, que inclui pastoreio em pastagens naturais, ricas em essências espontâneas que conferem propriedades especiais ao leite destinado ao fabrico do queijo. Relativamente aos factores humanos, para além da importância económica historicamente comprovada, salienta-se que as explorações de pastoreio em causa desempenham um papel social importante pelo facto de explorarem territórios ditos marginais, os quais, de outro modo, seriam progressivamente deixados ao abandono, com consequências de empobrecimento dos recursos naturais.

#### 4.7. Estrutura de controlo:

Nome:	Certiprodop S.r.l.
Endereço:	Via Roggia Vignola 9 24047 Treviglio (BG) ITALIA
Tel.	+39 0363301014
Fax	+39 0363301014
Endereço electrónico:	certiprodop@virgilio.it

#### 4.8. Rotulagem:

Para ser comercializado, o produto tem de ostentar a marca identificativa da denominação de origem, a qual é aposta na parte lateral do queijo, a tinta nos exemplares de pasta mole e a quente nos de pasta semi-dura. Nas porções pré-embaladas, a marcação aplica-se na embalagem, obrigatoriamente na área de origem. O «Pecorino Toscano» em porções pode ser embalado fora da área de origem, devendo ostentar, lateralmente, o logótipo da queijaria ou da instalação de maturação. Neste caso, os acondicionadores têm de assinar uma convenção com o agrupamento de protecção. A sigla que figura no logótipo identifica o produtor/instalação de maturação/operador encarregado do corte em porções, certificado pela estrutura de controlo que procede à comercialização do «Pecorino Toscano». O queijo e as porções embaladas ostentam um rótulo do agrupamento de protecção, no qual figura a menção «Pecorino Toscano D.O.P.» ou «Pecorino Toscano D.O.P. stagionato» (curado), claramente destacada relativamente às restantes menções, quer em termos de dimensão quer de caracteres e de posição, bem como a marca a cores, representada uma ou várias vezes, de dimensões não inferiores a 15 mm.

Marca obrigatória em todos os queijos e nas embalagens de porções:



O primeiro algarismo indica a categoria em que se inscreve a pessoa que comercializa o produto: de 1 a 3 para as queijarias; de 4 a 6 para as instalações de maturação; de 7 a 9 para os operadores encarregados do corte em porções, residentes na região de origem.

O segundo e terceiro algarismos identificam o número da queijaria/instalações de maturação/operador encarregado do corte em porções, cujo produto é controlado pela estrutura de controlo.

Holograma a inscrever no rótulo:



Pode utilizar-se nas cores verde-esperança, branco e vermelho-sangue ou só numa cor.

