

OUTROS ACTOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2010/C 168/09)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. 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

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

N.º CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

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 ao 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

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 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 do 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 do produto:

É introduzida a possibilidade de submeter o produto a cura.

Embora o caderno de especificações precedente não mencione a possibilidade de curar o produto, trata-se actualmente de uma prática corrente, muito apreciada pelo mercado, através da qual uma parte da produção de «Robiola di Roccaverano» é sujeita a períodos mais ou menos longos de cura. Esta prática recupera uma tradição antiga.

O parâmetro relativo à face lateral é modificado: a altura mínima passa de 4 cm para 2,5 cm. Foi necessário proceder a esta modificação na medida em que, nos últimos anos, a quantidade de «Robiola» produzida exclusivamente com leite de cabra aumentou consideravelmente. Além disso, voltou a utilizar-se frequentemente os recipientes para a coagulação, denominados «bicchieron» ou «pignatin» em dialecto local, que têm uma capacidade máxima de 1,8 l de leite em vez de uma capacidade máxima de 2 litros. Utilizando estes contentores, para obter o dessoramento do soro de leite característico do «Robiola di Roccaverano» não é possível enchê-los mais. Além disso, quando se utiliza exclusiva ou maioritariamente o leite de cabra, devido às características próprias da composição físico-química do leite, obtém-se uma altura de face lateral inferior à obtida com leite predominantemente de vaca e ovelha.

3.2. Método de obtenção:

O teor mínimo de gorduras na matéria seca foi reduzido, passando de 45 % para 40 %. Esta modificação está igualmente relacionada com o forte aumento, nestes últimos anos, da quantidade de «Robiola» obtido a partir de leite de cabra puro ou misturado. O leite de cabra possui, em média, um teor inferior de gorduras na matéria seca.

A percentagem de substâncias proteicas e cinzas foi modificada. O «Robiola di Roccaverano» sempre foi fabricado a partir do leite produzido na exploração, independentemente da espécie de origem. O «Robiola» é, por conseguinte, um queijo obtido por coagulação ácida a partir de um leite misto (de cabra, ovelha e vaca), caracterizado não só pela técnica de produção utilizada, como também pelas relações existentes entre o leite das três espécies animais. A percentagem de substâncias proteicas e cinzas é, pois, fortemente influenciada pelo tipo de leite utilizado.

A percentagem máxima de leite de vaca que pode ser utilizada foi modificada, passando de 85 % para 50 %. A percentagem de leite de cabra foi igualmente modificada, não podendo exceder 50 %. Esta modificação impõe-se devido à forte diminuição, ou mesmo desaparecimento, a partir de 1990, das criações de bovinos e ovinos na região, em benefício dos caprinos. As razões desta transformação são numerosas, destacando-se os custos inferiores de instalação e gestão de uma criação de caprinos, a maior rusticidade deste e a possibilidade de utilizar as vastas zonas não cultivadas da região. Esta escolha é também frequentemente ditada por um regresso às tradições da região de produção do «Robiola di Roccaverano», onde, entre 1950 e 1960, as criações de bovinos e ovinos eram mais modestas e serviam quase exclusivamente para produzir animais de trabalho, enquanto a criação de caprinos era claramente mais extensa. Além disso, o facto de os produtores se servirem desta alteração do caderno de especificações aprovada a título provisório originou um aumento qualitativo do produto comercializado (que, de resto, foi recompensado em diversos certames nacionais e internacionais) e, por conseguinte, um alargamento da base de produção com o aparecimento de novas explorações dirigidas por jovens agricultores, situadas na região marginal e desfavorecida de Langa Astigiana e nas povoações vizinhas.

Foram acrescentadas ao resumo e ao caderno de especificações as raças caprinas, ovinas e bovinas utilizadas para a produção de leite que serve para o fabrico de «Robiola di Roccaverano», bem como a alimentação do gado.

3.3. Área geográfica:

A área geográfica foi descrita de maneira mais detalhada no resumo, com vista a torná-la conforme com a nova legislação.

3.4. Prova de origem:

A prova da origem foi precisada no resumo e no caderno de especificações, como previsto no regulamento comunitário.

3.5. Relação:

No resumo e no caderno de especificações foram incluídos os elementos que provam que o «Robiola di Roccaverano» é originário da área geográfica, assim como as informações sobre a relação. Estes elementos já figuram nos actos da Comissão enquanto parte integrante da documentação que serviu de base para o registo.

3.6. Rotulagem:

As regras relativas à rotulagem foram precisadas, tendo sido acrescentado o código de identificação da exploração e o logotipo da denominação, a fim de assegurar o reconhecimento imediato do produto e, assim, garantir ao consumidor uma informação clara e completa.

As diversas percentagens de leite utilizado devem também constar obrigatoriamente do rótulo, com o fim de aumentar a clareza e a transparência no que se refere aos ingredientes do queijo, tendo igualmente em conta a importância do aparecimento de alergias e intolerâncias alimentares nos últimos anos.

3.7. Outros:

É claramente indicado que o acondicionamento deve ser efectuado na área de produção, já que, aquando da produção do queijo, é impossível marcá-lo de maneira indelével, uma vez que se trata de um queijo de pasta fresca e mole e sem crosta. Além disso, a ausência de crosta pode provocar a desidratação ou oxidação do queijo, bem como uma alteração da sua componente lipídica.

FICHA-RESUMO

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

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

N.º CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

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 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Agrupamento:

Nome: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano
Endereço: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA
Tel. +39 014488465
Fax +39 014493350
E-mail: info@robioladiroccaverano.com
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:

«Robiola di Roccaverano»

4.2. Descrição:

O «Robiola di Roccaverano» é produzido durante todo o ano. É um queijo fabricado a partir de leite coalhado fresco, sujeito a maturação ou curado.

A DOP «Robiola di Roccaverano» apresenta forma cilíndrica, com faces planas de bordos ligeiramente acentuados e ligeiro abaulamento lateral. As faces têm um diâmetro compreendido entre 10 cm e 14 cm, as faces laterais uma altura que varia entre 2,5 cm e 4 cm. O peso varia entre 250 g e 400 g.

Os parâmetros de referência relativos ao teor em matérias gordas, substâncias proteicas e cinzas do «Robiola di Roccaverano» são os seguintes:

Matéria gorda: 40 %, no mínimo, no extracto seco.

Substâncias proteicas: 34 %, no mínimo, no extracto seco.

Cinzas: 3 %, no mínimo, no extracto seco. 3 %, no mínimo, no extracto seco.

As características gustativas do queijo «Robiola di Roccaverano» variam em função do seu grau de maturação:

Produto fresco, produzido entre o quarto e o décimo dia de maturação: crosta: pode apresentar-se sob forma de uma ligeira camada natural de bolor ou ser inexistente; aspecto externo: de cor branca leitosa ou palha; pasta: de cor branca leitosa; estrutura: cremosa, mole; gosto e aroma: delicados, apaladados e/ou ligeiramente acidulados.

Produto curado, a partir do décimo segundo dia de cura: crosta: apresenta uma camada natural de mofo; aspecto exterior: cor branca creme, palha ou ligeiramente avermelhada; pasta: cor branca leitosa; estrutura: suave, ligeiramente compacta devido ao prolongamento da cura, podendo ser cremosa sob a crosta.

4.3. Área geográfica:

A área geográfica abrange o território dos municípios seguintes: Província de Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole e Vesime; província di Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato e o território da área de Cartosio situado na orla esquerda do torrente Erro.

4.4. Prova de origem:

Cada uma das etapas do processo de produção é objecto de controlo documental de todos os intervenientes. Deste modo, e através da inscrição em registos específicos — geridos pela estrutura de controlo — dos criadores, dos produtores, dos responsáveis pela cura, dos acondicionadores, bem como através da declaração, em tempo útil, das quantidades produzidas à estrutura de controlo, é garantida a rastreabilidade do produto. As parcelas de prados, prados/pastos e bosques devem ser registadas numa lista gerida pelo organismo de controlo. Todas as pessoas, singulares ou colectivas, que figurem nos registos correspondentes, são objecto de inspecções pela estrutura de controlo.

4.5. Método de obtenção:

Para a elaboração do «Robiola di Roccaverano» é utilizado leite cru completo de cabra das raças Roccaverano e Camosciata Alpina e seus cruzamentos, de ovelha da raça Pecora delle Langhe e de vaca das raças Piamontesa e Bruna Alpina e seus cruzamentos, procedentes exclusivamente da área de produção, nas seguintes percentagens: leite cru completo de cabra puro ou misturado em proporções variáveis, numa percentagem mínima de 50 %, com leite cru completo de vaca e/ou ovelha, numa percentagem máxima de 50 %, procedentes de ordenhas consecutivas, efectuadas num período de tempo compreendido entre 24 horas e 48 horas. Além disso, é necessário indicar no rótulo as percentagens de leite utilizadas na elaboração do queijo.

A alimentação do gado ovino e caprino é proveniente do pastoreio dos animais durante o período compreendido entre 1 de Março e 30 de Novembro e da utilização de forragens verdes e/ou secas e de grãos de cereais, leguminosas, produtos oleaginosos e produtos à base dos mesmos. A alimentação das vacas é constituída por pastos e forragens verdes e/ou secas e grãos de cereais, leguminosas, produtos oleaginosos e produtos à base dos mesmos.

A alimentação de todos os animais deve proceder, em mais de 80 %, da área de produção.

O leite é misturado com coalho de origem animal, mas nunca antes de ter sido iniciado o processo de acidificação e a uma temperatura compreendida entre 18 °C e 24 °C; é necessário deixar a mistura em repouso durante o período de coagulação, que pode durar de 8 horas a 36 horas, em função das condições climáticas e ambientais de elaboração. A mistura permanece dentro dos moldes durante, no máximo, 48 horas, e durante esse tempo é necessário virá-la periodicamente para favorecer a expulsão do soro.

A salga deve ser realizada em seco, nas duas faces do produto, no momento de virar a mistura ou no final do processo de moldagem. A cura natural é efectuada mantendo o produto fresco em locais adequados durante pelo menos três dias após a sua introdução nos moldes. A partir do quarto dia nos moldes, os queijos podem ser vendidos ou é prosseguido o processo de cura na exploração ou nos locais dos responsáveis pela cura. Considera-se que o queijo «Robiola di Roccaverano» está curado a partir do décimo dia da sua introdução nos moldes.

As operações de acondicionamento devem ser realizadas na área de produção, já que se trata de um queijo de pasta fresca e mole e que a ausência de crosta poderia igualmente provocar a sua desidratação e oxidação, bem como a alteração da sua componente lipídica.

Além disso, é impossível marcá-lo de forma indelével no momento de produção, uma vez que se trata de um queijo sem crosta.

4.6. Relação:

O solo é argiloso e o subsolo margoso; em algumas zonas os movimentos de assentamento do terreno deram lugar a solos de natureza coluvial, com extracto argiloso muito profundo e uma elevada capacidade hídrica com um índice de fertilidade muito acentuado. O clima é tipicamente continental, caracterizado por frios intensos, neves abundantes, sucessões frequentes de geadas e degelos no Inverno e uma brusca passagem a temperaturas estivais elevadas, no final de Junho. A variação das precipitações atmosféricas é limitada e a pluviosidade média anual é de 300 mm, com picos muito baixos durante o período da Primavera e Verão, podendo provocar anos de grande seca.

Este ambiente edafoclimático condiciona a produção de uma massa forrageira típica nos prados e prados-pastos. Trata-se de prados polífitos onde predominam as gramíneas (cerca de 75 %) e leguminosas (cerca de 25 %), às que se juntam variadas plantas aromáticas e medicinais. As principais gramíneas são *Lolium* spp., *Dactylis glomerata*, *Festuca* spp., *Poa* spp., *Anthoxanthum odoratum*, etc. As principais leguminosas são *Trifolium montanum*, *Lotus corniculatus*, *Achillea* spp., etc. Entre as plantas aromáticas, para além da *Anthoxanthum odoratum*, são de realçar as ervas umbelíferas, como *Daucus carota carota*, *Cirsium arvense*, *Salvia officinalis*, *Lavandula latifolia*, muitas espécies de tomilho (*Thymus* spp.), *Ruta graveolens*, *Rosa canina canina*, etc. Esta massa forrageira, que apresenta substâncias nutritivas naturalmente equilibradas do ponto de vista da relação entre hidratos de carbono, proteínas e vitaminas, oferece uma alimentação de alta qualidade ao gado ovino, caprino e bovino. As características da flora, com os seus perfumes e aromas diversos, reflectem-se também no leite, que por sua vez confere ao queijo «Robiola di Roccaverano» uma fragância que o distingue de todos os outros queijos.

O gado ovino e caprino pasta também nos bosques, que não só constituem uma protecção para os solos como servem também para proteger os animais do excesso de calor no período estival.

Num manuscrito do Sacerdote Pistone, que data de 1899, é relatada a história da paróquia de Roccaverano e das suas aldeias entre 960 e 1860. Entre as notícias históricas de interesse político surgem elementos de ordem económica que realçam a importância do «Robiola», como o facto de no município de Roccaverano se celebrarem cinco feiras anuais, que são ocasiões de vender para exportação os «excelentes queijos de Robiola»; fala-se explicitamente de exportação porque o «Robiola» era, já nessa altura, um queijo conhecido, não só em Itália, mas também em França. Daí se deduz que já então o «Robiola» era considerado um queijo especial, com características diferentes de todos os outros queijos. O «Robiola», que se obtém de forma artesanal, pode ser conservado durante seis meses em frascos de vidro, com óleo, ou sobre palha.

4.7. Estrutura de controlo:

Nome: I.N.O.Q.
Endereço: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

Tel. +39 0172911323
Fax +39 0172911320
E-mail: inoq@isiline.it

4.8. Rotulagem:

No momento da entrada em consumo, a embalagem do queijo deve ser fechada com um selo adesivo no qual figure o logotipo da denominação, representado pela letra «R» estilizada. No símbolo gráfico do «R» maiúsculo estilizado, de cor castanha, figura uma torre com ameias, inspirada na torre histórica do município de Roccaverano; o olho do «R» representa um queijo «Robiola di Roccaverano» e na perna do «R» figura um ornamento de cor verde e amarela clara/esverdeada, que recorda os prados e a ondulação sinuosa típica das colinas da Langa. O símbolo está inserido numa coroa redonda de cor verde escura, na qual figuram a inscrição, em branco e em maiúsculas, «Robiola di Roccaverano» e, em baixo, ao centro, uma pequena flor estilizada de cor branca. O logotipo está impresso em fundo branco. Na base do logotipo da denominação figura o código de identificação da exploração produtora e o número do rótulo: sobre fundo ocre, quando se trate do «Robiola di Roccaverano» produzido exclusivamente com leite de cabra, e sobre fundo branco quando se trate de queijos elaborados com leite misturado. É obrigatório indicar no rótulo as diferentes percentagens de leite utilizado. Os queijos são comercializados inteiros, embalados e munidos de selo.

