

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2012/C 163/04)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem ser enviadas à 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

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»

N.º CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

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

3. Alteração(ões):

1. Nome do Produto

Para além do nome já existente «Queijo de Cabra Transmontano» acrescentar mais um nome; «Queijo de cabra Transmontano Velho»;

2. Aumento da área geográfica. Incluir os concelhos de Alijó, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de 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. Definição do produto (Queijo) — a dureza do queijo vai de semiduro a extraduro e não só extraduro;

4. Definição do produto (Queijo) — retirar da definição a expressão «e de fabrico artesanal»;

5. A coagulação deve-se processar em 40 a 60 minutos;

6. Medidas do queijo — Para além dos 12 a 19 cm de diâmetro e 0,6 a 0,9 kg de peso acrescentar também 6 a 12 cm de diâmetro e 0,3 a 0,9 kg de peso.

7. Especificações relativas ao «Queijo de Cabra Transmontano Velho»

Características do queijo

Forma — cilindro baixo (prato), regular sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos

Diâmetro — 6 a 12 cm e 12 a 19 cm

Altura — 3 a 6 cm

Peso — 0,250 a 0,500 kg e 0,500 a 0,900 kg

Crosta — Dura a extradura, inteira, bem formada, lisa, de coloração branca ou vermelho – pimentão.

Pasta

Textura — Fechada, dura a extradura e não amanteigada

Aspecto — Pouco untuoso e com alguns olhos

Cor — Branca e uniforme

Aroma e sabor — aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura — 28 a 50 %

Humidade — 25 a 35 %

Maturação

Em locais de cura natural ou em instalações de ambiente controlado.

Condições de ambiente:

Temperatura — 5 a 12 °C

Humidade relativa — 70 a 85 %

Tempo mínimo de cura — 90 dias

B.2. Características da Matéria-Prima

As matérias-primas utilizadas para obtenção do Queijo de Cabra Transmontano são as seguintes:

Leite de cabra de raça Serrana, cru e estreme;

Sal, próprio para fins alimentares;

Coalho de origem animal

O Queijo de Cabra Transmontano Velho pode ser untado em toda a sua superfície com azeite e colorau (que lhe dá a coloração vermelha/pimentão).

8. Venda de queijo em fracções. A pré-embalagem é permitida desde que seja autorizada pelo Agrupamento de Produtores e pelo Organismo de Controlo e Certificação.

DOCUMENTO ÚNICO

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

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

N.º CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome:

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

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Portugal

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:

Definição: Queijo de Cabra Transmontano é um queijo curado semiduro a extraduro resultante do esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra cru, com coalho de origem animal. Comercialmente pode apresentar-se com a designação «Queijo de Cabra Transmontano» ou «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

B.1. Características Físicas e Químicas**B.1.1. Queijo de Cabra transmontano**

Características do queijo

Forma — cilindro baixo (prato), regular sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos

Diâmetro — 6 a 12 cm e 12 a 19 cm

Altura — 3 a 6 cm

Peso — 0,300 a 0,600 kg e 0,600 a 0,900 kg

Crosta — Semi-dura, inteira, bem formada, lisa e de cor branca

Pasta

Textura — Fechada, semidura e não amanteigada

Aspecto — Pouco untuoso e com alguns olhos

Cor — Branca e uniforme

Aroma e sabor — aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura — 35 a 55 % na matéria seca

Proteína — 25 a 40 % na matéria seca

Humidade — 27 a 37 %

Maturação

Em locais de cura natural ou em instalações de ambiente controlado

Condições de ambiente:

Temperatura — 5 a 12 °C

Humidade relativa — 70 a 85 %

Tempo mínimo de cura — 60 dias

B.1.2. Queijo de Cabra Transmontano «Velho»

Características do queijo

Forma — cilindro baixo (prato), regular, sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos

Diâmetro — 6 a 12 cm e 12 a 19 cm

Altura — 3 a 6 cm

Peso — 0,250 a 0,500 kg e 0,500 a 0,900 kg

Crosta — Dura a extra dura, inteira, bem formada, lisa, de coloração branca ou vermelha – pimentão.

Pasta

Textura — Fechada, dura a extra dura e não amanteigada

Aspecto — Pouco untuoso e com alguns olhos

Cor — Branca e uniforme

Aroma e sabor — aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura — 35 a 55 % na matéria seca

Proteína — 25 a 40 % na matéria seca

Humidade — 25 a 35 %

Maturação

Em instalações de cura ou em instalações de ambiente controlado

Condições de ambiente:

Temperatura — 5 a 12 °C

Humidade relativa — 70 a 85 %

Tempo mínimo de cura — 90 dias

B.2. Características da Matéria-Prima

As matérias-primas utilizadas para obtenção do Queijo de Cabra Transmontano são as seguintes:

Leite de cabra de raça Serrana, cru e estreme;

Características físico-químicas do leite:

Acidez 14 a 24 (ml NaOH N/L)

PH 6,5 a 6,9

Densidade 1,026 a 1,034

Matéria Gorda 3,8 a 7,0 (g/100 g)

Matéria Proteica 2,8 a 5,0 (g/100 g)

Caseína 2,2 a 3,0 %

Água 87,0 a 88,8 %

Extracto Seco 11,2 a 13 %

Sal, próprio para fins alimentares;

Coalho de origem animal

O Queijo de Cabra Transmontano Velho pode ser untado em toda a sua superfície com azeite e corau (que lhe dá a coloração vermelha/pimentão).

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

Leite proveniente de cabras de Raça Serrana exploradas na área geográfica mencionada no ponto 4.

Coalho de origem animal e sal. As exigências de qualidade são as exigidas por lei.

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

A alimentação dos efectivos caprinos é efectuada à base de plantas espontâneas, sobretudo existentes em pastagens, baldios, incultos e pousios. Os pastos arbóreos (com recursos aos rebentos do ano e à folha de algumas árvores) e arbustivas (com recurso a diversas espécies arbustivas, como giestas, urzes e carquejas), são os preferidos pela Cabra Serrana e havendo a possibilidade de escolha, estes alimentos podem contribuir em 90 % para a satisfação das necessidades alimentares desta espécie animal.

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

As fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada no ponto 4 são a produção de leite, fabrico e cura de queijo.

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

É permitida a venda em fracções ao consumidor desde que sejam pré-embaladas. Por forma a permitir a rastreabilidade e controlo do produto esta pré-embalagem é feita nas unidades de fabrico. No entanto, e de forma casuística e defendendo sempre os princípios da rastreabilidade do produto, esta pré-embalagem poderá ser feita noutras instalações sujeita ao controlo do organismo de controlo e certificação.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

No rótulo dos queijos ou suas fracções deverão constar obrigatoriamente as seguintes designações:

- A designação Queijo de Cabra Transmontano — DOP; ou Queijo de Cabra Transmontano Velho-DOP,
- Da rotulagem de cada unidade ou fracção tem de constar também, a respectiva marca de certificação.
- Deve constar do rótulo o símbolo comunitário para as Denominações de Origem Protegidas

O controlo e certificação pelo organismo de certificação diz respeito ao controlo apenas para a fase específica em questão.

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área de produção de leite e de produção e cura do «Queijo de Cabra Transmontano» e «Queijo de Cabra Transmontano Velho» é limitado aos concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas), do Distrito de Bragança; os concelhos de Alijó, Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Relativamente à situação geográfica e às condições topográficas e climáticas, teremos que caracterizar a região de Trás-os-Montes, em virtude desta DOP abranger mais de 1/3 da área da região, repartida pelos dois distritos: Bragança e Vila Real.

A esta área inserida na região de Trás-os-Montes, correspondem 447 600 ha, sendo constituída por fossas tectónicas, vales profundos erodidos e zonas planálticas.

A Bacia Hidrográfica do Douro domina toda a região, em que os rios afluentes, na margem direita: Sabor, Tua, Pinhão e Corgo; e na margem esquerda: Águeda, Côa, Távora e Varosa; separam cordilheiras montanhosas que se desenvolvem paralelamente ao mar, ultrapassando por vezes os 1 500 metros.

As características particulares de que se reveste a bacia hidrográfica do segundo maior rio da Península, em Portugal, incute a toda a região características muito especiais, e talvez únicas no mundo, criando grandes diversidades climáticas, culturais e até humanas (LAGE, 1985).

As cadeias montanhosas que se desenvolvem paralelamente ao mar impedem a passagem dos ventos marítimos, pelo que a sua influência se atenua para o interior, aumentando progressivamente a influência continental. Também de Norte para Sul, em direcção ao Douro, aumenta a influência mediterrânica.

Há uma estreita correlação entre a estrutura geológica e litológica, o relevo, o clima e a morfologia dos terrenos. Os solos da região são essencialmente derivados de granitos, xistos e grauwagues, com textura franca-arenosa.

5.2. Especificidade do produto:

A fileira da caprinicultura, no sector da produção de queijo, encontra-se com uma forte expressão, nos treze concelhos (no concelho de Bragança só as quinze freguesias mencionadas) constituintes desta DOP, que se podem considerar os mais agrestes, marginais, com menor qualidade de vida e em que a população mais diminuiu na última década. A produção caprina nestas zonas serranas está intimamente ligada ao ciclo climático e ao *modus vivendi* dos caprinicultores, não havendo interferências externas, produzindo os animais, como se estivessem em ambiente natural (sistema de produção extensivo tradicional).

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

Assim o sistema de produção é o extensivo tradicional, em que os animais fazem um determinado percurso diário em função da época do ano, estado fisiológico dos animais e das disponibilidades alimentares locais. Sendo a base da alimentação, exclusivamente natural, com grande predominância de plantas espontâneas autóctones regionais. A composição florística da dieta dos animais, depende da preferência alimentar, durante a ingestão, apresentando cerca de 60 % de arbóreas, 30 % de arbustivas e 10 % de gramíneas (em percurso que permita a livre escolha).

Esta alimentação particular e a técnica do fabrico do queijo tradicional de cabra, fruto de um saber adquirido ao longo de gerações, nestas regiões serranas, conferem ao queijo curado, um sabor e aroma característicos, muito apaladado e saboroso.

Rêferência à publicação do caderno de especificações:

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

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