

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

(2012/C 352/05)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido 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

«EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL»

N.º CE: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

IGP (X) AOP ()

1. **Rubrica do caderno de especificações objeto da alteração:**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (atualização dos dados relativos ao grupo requerente, das estruturas de controlo e do serviço competente do Estado-membro)

2. **Tipo de alterações:**

- 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
- Alteração ao 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. **Alterações:**

3.1. *Descrição do produto:*

3.1.1. *Maturação*

O período de maturação é alargado para 12 semanas, em lugar de «10 semanas»; esta maturação mais longa contribui para uma melhor expressão das especificidades do queijo.

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.1.2. P e s o

É fixado um intervalo de peso de 60 kg a 130 kg, mais fácil de controlar do que «o peso médio de 70 kg».

3.1.3. M a t é r i a g o r d a

O teor indicado é um mínimo e não um valor fixo. Assim, precisa-se que a taxa é, no mínimo, de 45 %, em vez de «45 %».

3.1.4. D i m e n s õ e s d o q u e i j o

Para uma descrição mais precisa do queijo, acrescenta-se que a sua dimensão é «de 70 cm a 1 m de diâmetro» e com «um mínimo de 14 cm de face lateral».

3.1.5. P a s t a

Para uma descrição mais precisa das características da pasta, acrescenta-se que é «suave e untuosa».

3.1.6. A p r e s e n t a ç ã o

Especificam-se os tipos de apresentação: Queijo inteiro (...) ou triângulos, blocos e tiras (*longes*), ou porções e pedaços, ou miniporções, ou ralado, em vez de «Queijo inteiro». Estes tipos de apresentação constam do caderno de especificações do «Label Rouge» n.º 04-79.

3.2. P r o v a d e o r i g e m:

Precisam-se os requisitos de rastreabilidade e os procedimentos.

3.3. M é t o d o d e o b t e n ç ã o:

3.3.1. A l i m e n t a ç ã o d a s v a c a s l e i t e i r a s

Adicionam-se ao caderno de especificações detalhes sobre os alimentos autorizados e os alimentos proibidos, assim como a obrigação de pastoreio, que contribuem para o fortalecimento da relação com a origem.

3.3.2. F r e q u ê n c i a d a r e c o l h a d o l e i t e

Após uma experiência que demonstrou que não tinha influência na especificidade do produto, a frequência de recolha do leite é alterada: «Recolha do leite no mínimo de dois em dois dias».

3.3.3. P r o d u ç ã o d e q u e i j o

Adicionam-se medidas de enquadramento das diferentes operações de produção (em termos de tempo, temperatura ...) e dos ingredientes utilizáveis (fermentos, coalho), a fim de assegurar um melhor seguimento das fases da transformação do queijo e dos métodos tradicionais.

3.3.4. C r i t é r i o s d o e x a m e o r g a n o l é p t i c o

Adicionam-se critérios para o exame organoléptico das diferentes apresentações do queijo, a fim de verificar as qualidades específicas do produto.

3.4. R e l a ç ã o:

O capítulo «Relação com a origem» foi reformulado e articula-se em três partes: a especificidade da região oriental-central, a especificidade do «Emmental français est-central» e a relação causal entre a área geográfica e a especificidade do produto.

3.5. R o t u l a g e m:

O capítulo «Rotulagem» foi simplificado. Precisou-se que o nome «Emmental français est-central» e o logótipo europeu IGP são obrigatórios na rotulagem dos queijos destinados à venda ao consumidor.

3.6. E x i g ê n c i a s n a c i o n a i s:

Os principais pontos a controlar, assim como os seus métodos de avaliação, foram precisados no caderno de especificações. Não constam do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL»

N.º CE: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

IGP (X) AOP ()

1. Nome:

«Emmental français est-central»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

França

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:

Queijo de leite cru de vaca, de pasta prensada cozida e salgada, com aberturas que vão do tamanho de uma cereja ao de uma noz, com um teor mínimo de 45 % de matéria gorda na matéria seca, que é de pelo menos 62 g por 100 g de queijo. A pasta é suave e untuosa. A crosta é dura e seca, de cor entre amarelo dourado e castanho claro. O queijo é maturado durante um período mínimo de 12 semanas entre o dia de fabrico e a saída das caves.

Apresenta-se nas seguintes formas:

— inteiro (de 60 kg a 130 kg — de 70 centímetros a 1 metro de diâmetro — altura mínima nas faces laterais: 14 centímetros) ou em triângulos (1/4 do queijo inteiro; 1/8 do queijo inteiro; ...), blocos e tiras, ou

— porções e pedaços, ou

— miniporções, ou

— ralado.

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

O leite deve provir da área geográfica, pois as características das pastagens e da microflora nativa do leite contribuem para a especificidade do sabor do queijo. O leite deve ser utilizado cru, a fim de conservar a sua flora natural inicial.

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

A alimentação do gado é à base de erva e feno e a pastagem é obrigatória durante pelo menos 5 meses, a fim de manter a relação com as pastagens da área geográfica. Excluem-se os produtos fermentados para evitar contaminações com germes butíricos que poderiam alterar as qualidades do queijo.

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

A produção do leite, a transformação em queijo e a maturação têm lugar na área geográfica, a fim de preservar o papel da microflora local nas especificidades do queijo. A longa maturação dá ao produto uma textura mais suave e um sabor «frutado» importante.

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

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

O nome «Emmental français est-central» e o logótipo europeu IGP são obrigatórios na rotulagem dos queijos destinados à venda ao consumidor.

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

A área geográfica compreende os seguintes departamentos: Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort, Vosges.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

A região «est-central» de França é composta por três cordilheiras (Vosges–Jura–Alpes do Norte). As condições geográficas e climáticas difíceis observadas nesta região estão na origem da sua vocação para a criação de gado leiteiro, valorizando a utilização das pastagens para a produção de ervas e forragens, particularmente através da transformação do leite em grandes queijos de forma cilíndrica (tipo roda) e de pastas prensadas cozidas.

Na Idade Média, a técnica de fabrico dos grandes cilindros de queijo fornecia uma solução para a conservação do leite em excesso do verão durante os meses de inverno.

Pouco a pouco, uma vez que o fabrico desses queijos exigia grandes quantidades de leite (até 900 litros para um queijo), os produtores começaram a organizar-se em cooperativas onde colocavam em comum o seu leite. Na região «est-central» abundam as «fruitières», ou seja, as cooperativas produtoras de queijo.

Fatores de utilização: historicamente, por causa do isolamento dos locais de produção e da aspereza do clima de inverno, os circuitos de recolha do leite são curtos, propiciando assim a manutenção de várias queijarias por todo o território. As queijarias fazem parte integrante do património regional, dada a sua relação estreita com o seu território, e contribuem para a manutenção de uma atividade económica e social nas comunas rurais da região «Est-Central».

Fatores climáticos: as cordilheiras desta região caracterizam-se por invernos longos e rigorosos, verões quentes e relativamente secos e uma pluviosidade abundante, com um grande número de dias de chuva. Este clima é particularmente favorável à produção de erva e feno de grande qualidade (riqueza em proteínas e teor de ácidos gordos). As características dos leites provenientes das zonas herbáceas desta região distinguem-se por uma taxa de matéria proteica mais elevada do que no conjunto do território francês. Trata-se de uma característica essencial para que os leites sejam propícios à produção de queijo.

Fatores botânicos e agronómicos: as pastagens da região «Est-Central» de França caracterizam-se por uma grande diversidade botânica e microbiana. Tal diversidade é preservada pelas práticas agronómicas. A manutenção dos ciclos tradicionais de pastagem e de ceifa contribui para a conservação da biodiversidade das pastagens, tal como para a conservação da biodiversidade microbiana do leite.

5.2. *Especificidade do produto:*

O «Emmental français est-central» distingue-se por um perfil de fermentação tipicamente propiónico, uma lipólise reduzida e uma proteólise mais intensa do que os emmentais franceses termizados, produzidos fora da região «est-central».

A ausência de fermentação butírica, graças à qualidade dos leites, e a existência de uma lipólise mais reduzida, graças às condições de conservação dos leites recolhidos, são aspectos que permitem uma maturação mais longa e uma melhor conservação do produto.

No que respeita ao gosto, o sabor global é considerado mais intenso e sobretudo mais frutado do que o dos emmentais franceses termizados produzidos fora da região.

A proteólise mais pronunciada, induzida pela maturação de longa duração, de acordo com a tradição desta região, explica a perceção do paladar típico e da textura mais suave da pasta.

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 qualidade específica do «Emmental francês est-central» baseia-se na alimentação do gado leiteiro e na obrigação de pastagem (pelo menos 5 meses), que conferem ao «Emmental francês est-central» uma estreita relação com os diferentes territórios que constituem a região «Est-Central». A maior parte da alimentação de base das vacas leiteiras provém da região de produção: erva durante o período estival, feno seco recolhido de acordo com a tradição, proveniente da exploração, durante o inverno. A relação com o lugar é reforçada pela interdição de utilização de alimentos fermentados (silagem; fardos redondos de feno enrolado) e de alimentos complementares à base de plantas aromáticas (crucíferas, etc.), já que os primeiros podem provocar fermentações butíricas e acidez nos leites, e consequentemente nos queijos, e os segundos lhes podem dar odores desagradáveis para o consumidor. Tais precauções são essenciais para permitir uma maturação de longa duração, em caves (pelo menos 12 semanas, contra as 6 semanas de um emmental francês normal), de acordo com a tradição.

A flora das pastagens, e sobretudo a microflora do leite, influenciam as características organoléticas do «Emmental francês est-central», obrigatoriamente produzido a partir de leite cru.

O saber particular que permite a obtenção do «Emmental francês est-central» consiste numa maturação de longa duração (pelo menos 12 semanas), de acordo com a tradição regional. A maturação de 12 semanas constitui, juntamente com as características intrínsecas dos leites utilizados, o principal factor das qualidades distintivas deste queijo: apresentação em forma cilíndrica, tipo roda, com uma crosta própria, natural, sólida, lisa, seca, sem manchas, marcas ou picadelas, de cor amarelo claro, uma forma mais ou menos arredondada de acordo com o destino comercial do produto, uma pasta de cor homogénea, delicada e suave, assim como um gosto fresco e frutado característico.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
