

Publicação de um pedido de registo 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 384/16)

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.

DOCUMENTO ÚNICO

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

«SAINT-MARCELLIN»

N.º CE: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

IGP (X) AOP ()

1. Nome:

«Saint-Marcellin»

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:

O «Saint-Marcellin» é um queijo feito a partir de leite de vaca gordo, não normalizado em proteínas ou em matérias gordas, cru ou termizado. Apresenta-se na forma de um cilindro de bordos arredondados, com diâmetro de 65 mm a 80 mm, altura de 20 mm a 25 mm e peso de 80 gramas, no mínimo. Caracteriza-se por uma pasta mole láctica, não amassada nem prensada, ligeiramente salgada, sem adição de especiarias e ervas, e apresenta uma flora superficial que pode ser branca, bege ou cinzento-azulada. A pasta é homogénea ao corte.

O «Saint-Marcellin» contém 40 a 65 gramas de gordura por cada 100 gramas de queijo após a sua completa dessecação.

O processo de secagem permite obter dois tipos de «Saint-Marcellin»:

- O «Saint-Marcellin» «seco», que apresenta um extrato seco superior a 44 %, corresponde à tradição local e é sujeito a maturação para adquirir melhores qualidades de conservação, limitando a sua proteólise.
- O «Saint-Marcellin» «de textura macia», que, após uma secagem mais moderada, apresenta um extrato seco superior a 40 %, é sujeito a um processo de maturação que lhe permite desenvolver aromas pronunciados e uma textura suave e cremosa. Estes queijos de tradição mais regional são muitas vezes deixados a maturar durante mais tempo.

Após a coagulação, são necessários pelo menos 10 dias antes de o «Saint-Marcellin» poder ser comercializado.

O «Saint-Marcellin» pode ser acondicionado ou não, com vista à sua comercialização.

Em termos de aspeto, a sua crosta, por vezes ligeiramente enrugada, deve ser em grande parte ou totalmente coberta por bolores das seguintes cores: branco, bege ou cinzento-azulado. Ao corte, a sua pasta de cor creme é lisa e homogénea, podendo ter alguns buracos. Na boca, a crosta é pouco

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

perceptível. O «Saint-Marcellin» de textura macia distingue-se por uma textura cremosa, enquanto a do «Saint-Marcellin» seco é firme. O seu gosto fresco apresenta uma riqueza aromática equilibrada (gosto frutado, a mel ...) característica do «Saint-Marcellin», predominantemente láctico e moderadamente salgado.

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

Leite de vaca gordo não normalizado em proteínas nem em matérias gordas, proveniente da área geográfica.

O leite deve ser utilizado cru ou termizado, o que exclui os tratamentos de pasteurização. O «Saint-Marcellin» é um queijo de tradição local desenvolvido numa zona destinada sobretudo à criação de gado leiteiro. O leite utilizado para a transformação foi sempre originário de explorações da área geográfica. A sua fama foi construída graças à coesão de uma cadeia de produtores de leite de qualidade, que aproveitam o território e as suas potencialidades, e de transformadores, que perpetuam o saber local.

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

A área geográfica de produção é caracterizada por uma superfície forrageira importante. Os criadores locais optaram sempre, naturalmente, por privilegiar a utilização desses recursos locais, que contribuíram para dar ao «Saint-Marcellin» as suas características. Reservam uma parte importante à erva e, particularmente, ao feno na alimentação dos animais, limitando os alimentos complementares a fim de manter um modo de criação tradicional.

Os critérios aplicáveis aos alimentos das vacas leiteiras são os seguintes:

- A autonomia alimentar: pelo menos 80 % da matéria seca da ração total anual deve vir da área geográfica,
- A erva em todas as suas formas deve representar pelo menos 50 % da matéria seca da ração de base anual,
- O feno deve representar, nos quatro meses de inverno (dezembro, janeiro, fevereiro e março), 15 % da matéria seca da ração de base,
- Os alimentos complementares autorizados devem representar, no máximo, 30 % da matéria seca da ração total anual. Neste contexto, os alimentos complementares autorizados são: as sementes e os derivados de cereais, plantas oleaginosas ou proteaginosas, o bagaço de nozes e as leguminosas desidratadas. Até um limite de 10 % dos suplementos referidos, são autorizados: o soro de leite, as batatas e outros tubérculos, a polpa de beterraba desidratada, o melaço e os suplementos nutricionais: minerais, vitaminas, oligoelementos, bicarbonato, sal.

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

Todas as etapas ligadas à produção do leite, à transformação e à maturação do «Saint-Marcellin» devem ter lugar na área geográfica delimitada.

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

Não aplicável.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Além das menções obrigatórias exigidas pela regulamentação relativa à rotulagem dos queijos, a rotulagem de cada queijo contém:

- o nome «Saint-Marcellin»,
- a identificação da unidade de transformação,
- o logótipo IGP da União Europeia e/ou a menção «Indication Géographique Protégée» (Indicação Geográfica Protegida).

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

A área geográfica de produção do «Saint-Marcellin» está situada na margem oriental do rio Ródano e assenta no maciço de Vercors. Centra-se na comuna de Saint-Marcellin (situada em Isère), que deu o seu nome ao produto e foi o centro de comercialização inicial do «Saint-Marcellin». A área foi definida de acordo com critérios históricos (berço da produção e da comercialização do «Saint-Marcellin») e critérios geográficos (coerência das paisagens e da ocupação do meio).

A área geográfica é composta pelos seguintes cantões:

No departamento de Drôme:

- A totalidade dos cantões de: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère (primeiro e segundo cantões), Saint-Donat-sur-l'Herbasse e Saint-Jean-en-Royans,
- Cantão de Bourg-de-Péage, exceto as comunas de Alixan, Bourg-de-Péage e Châteauneuf-sur-Isère,
- Cantão de Chabeuil: unicamente as comunas de (Le) Chaffal, Chateaudouble e Peyrus,
- Cantão de Crest-Nord: unicamente as comunas de Ombrière e Plan-de-Baix,
- Cantão de (Le) Grand-Serre: unicamente as comunas de Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris e Tersanne,
- Cantão de Saint-Vallier: unicamente as comunas de Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août e Saint-Uze,

No departamento de Isère:

- A totalidade dos cantões de: (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay e Virieu,
- Cantão de Saint-Jean-de-Bournay: unicamente as comunas de Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole e Villeneuve-de-Marc,
- Cantão de Saint-Laurent-du-Pont, exceto as comunas de Saint-Pierre-d'Entremont e Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- Cantão de Fontaine-Sassenage: unicamente a comuna de Veurey-Voroize,
- Cantão de (La) Tour-du-Pin: unicamente as comunas de Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu e Torchefelon,
- Cantão de Villard-de-Lans, exceto as comunas de Engins e Saint-Nizier-du-Moucherotte,
- Cantão de Voiron, exceto a comuna de Voreppe,

No departamento de Savoie:

- Cantão de (Le) Pont-de-Beauvoisin: unicamente as comunas de Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron e Verel-de-Montbel,
- Cantão de Saint-Genix-sur-Guiers, exceto as comunas de Gerbaix, Marcieux e Novalaise.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Fatores naturais

O território do «Saint-Marcellin» inscreve-se na região de Bas Dauphiné, entre as planícies de Lyon e as montanhas calcárias de Chartreuse e de Vercors ocidental. É formado por colinas e planaltos do Terciário, talhados por vales amplos e delimitados por zonas montanhosas a leste. Marca uma transição suave entre a montanha e a planície, entre os Alpes e a Provença.

O clima é maioritariamente temperado de tipo montanhoso, com temperaturas médias entre os 9 °C e os 11 °C e uma pluviosidade de 800 mm a 1 100 mm.

Este território é marcado por ventos que sopram predominantemente num eixo norte-sul e que estão enraizados na história e na cultura dos produtores e transformadores. Este vento permitiu a secagem tanto das nozes e do tabaco como do queijo, tendo também influenciado a arquitetura local. Isto favoreceu a instalação inicial e a implantação das queijarias ao longo de todo o território. Esta implantação não mudou ao longo dos anos.

Fatores humanos

O território do «Saint-Marcellin» é predominantemente rural e possui uma marcada vocação agrícola, com uma elevada percentagem de pastagens (superfície forrageira de 40 % a 80 % da superfície agrícola útil). Aqui coexistem policultura e pecuária, representadas principalmente pela arboricultura (em particular as nogueiras, que produzem a DOP «Noix de Grenoble») e a produção de leite.

O queijo inicialmente chamado «tomme» e elaborado na exploração encontrou naturalmente a sua identidade na cidade de «Saint-Marcellin», onde se realizava, a partir do século XV, o mercado mais importante da região.

A secagem dos queijos, das nozes e do tabaco foi favorecida pelos ventos que marcam este território, daí a presença de secadores de nozes em toda a região. Os secadores de nozes serviam também para a secagem dos queijos, dispostos em cestos suspensos expostos ao vento, os «tommiers».

Desde 1870, os coletores de leite, denominados «coquetiers» faziam regularmente «visitas» às explorações. Começaram a fornecer o queijo aos grandes centros vizinhos como Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne e Avignon, que desde então se tornaram grandes consumidores. Os camponeses, encorajados, produziram mais queijos, desenvolvendo assim a comercialização do «Saint-Marcellin».

Na década de 1920, os antigos coletores melhoraram o fabrico de queijos com saberes de inspiração artesanal (coalho láctico, utilização de cinchos idênticos...). É assim que surgem os primeiros queijeiros na região de Saint-Marcellin e que se encontra uma primeira definição oficial do Saint-Marcellin.

A cadeia de produção do «Saint-Marcellin» procurou desde cedo organizar-se e proteger o produto. Desde logo, a *Union des Fabricants du Saint-Marcellin*, criada em 1971, e de seguida o *Comité Inter-professionnel du Saint-Marcellin*, criado em 1994, que reúne também produtores de leite e produtores agrícolas. Todo o setor se implicou a partir deste período na promoção do «Saint-Marcellin», no melhoramento da qualidade e na implementação de medidas de proteção do nome.

5.2. Especificidade do produto:

Características específicas do queijo

O «Saint-Marcellin» é um queijo de pequena dimensão que se caracteriza pela sua forma de disco de contornos arredondados, diâmetro de cerca de 7 cm, peso mínimo de 80 gramas e cerca de 2 cm de altura.

De aspeto, a sua crosta, por vezes ligeiramente enrugada, é em grande parte ou totalmente coberta por bolores brancos, beges ou cinzento-azulados.

Ao corte, a sua pasta de cor creme é lisa e homogénea. Na boca, a crosta é pouco perceptível. O «Saint-Marcellin» de textura macia distingue-se por uma textura cremosa, enquanto a do «Saint-Marcellin» seco é firme.

O seu gosto fresco apresenta uma riqueza aromática equilibrada (gosto frutado, a mel ...) característica do «Saint-Marcellin», predominantemente láctico e moderadamente salgado.

Um saber tradicional

Dá-se grande importância à alimentação do gado leiteiro, às forragens locais e, especialmente, ao pasto, nomeadamente através de uma duração mínima de pastagem de 180 dias por ano em superfícies importantes (carga das explorações limitada a 1,4 CN/ha). Estas normas visam garantir a alta qualidade do leite utilizado.

O leite utilizado é submetido a tratamentos térmicos limitados (interdição da pasteurização) e não é normalizado, a fim de conservar todas as suas qualidades originais e permitir a expressão da riqueza aromática do «Saint-Marcellin».

O «Saint-Marcellin» encontra a sua identidade e o seu carácter graças a uma técnica de transformação específica, herdada de métodos antigos. A partir de um coalho de tipo «láctico», não amassado nem prensado, ligeiramente salgado, seco e maturado, obtêm-se as características organoléticas próprias do «Saint-Marcellin».

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 relação com a origem do «Saint-Marcellin» baseia-se ao mesmo tempo na sua reputação, nas características particulares do queijo e no saber tradicional.

A produção do «Saint-Marcellin» tem raízes em práticas tradicionais de criação (policultura-pecuária) e transformação, estreitamente ligadas ao meio natural, nomeadamente:

- papel importante da pastagem e das forragens locais na alimentação dos animais, graças às grandes superfícies forrageiras presentes na área geográfica;
- caráter ventoso da área geográfica, que condicionou a tradição de conservação dos queijos por secagem e maturação.

Todas estas condições favoreceram o desenvolvimento da produção de pequenos queijos, que adotaram o nome «Saint-Marcellin» muito cedo (a partir do século XV), retomando o nome do principal mercado da altura. As primeiras menções acerca do «Saint-Marcellin» encontram-se nos livros de contabilidade da administração de Luís XI (século XV).

Desde 1935, o queijo «Saint-Marcellin» é descrito oficialmente em França a pedido dos operadores da região. A definição é regulamentada em 1942, tendo evoluído por várias vezes. Está fixada desde 1980 no atual caderno de especificações: «diâmetro de cerca de 70 milímetros, altura de 20 a 25 milímetros, peso mínimo de 80 gramas, fabricado com leite de vaca coagulado, de pasta mole, não amassada nem prensada, ligeiramente salgada, sem adição de especiarias e ervas ...». A definição permitiu o desenvolvimento enquadrado da produção do «Saint-Marcellin».

A festa do «Saint-Marcellin», bem como o museu do «Saint-Marcellin» e a participação do *Comité pour le Saint-Marcellin* nas manifestações agrícolas locais e nacionais, ajudaram a manter a reputação do produto.

A reputação atual do «Saint-Marcellin» é confirmada pela sua presença em várias ementas gastronómicas dos restaurantes de Dauphiné e das localidades vizinhas (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne): pode ser servido numa tábua de queijos, quente em saladas ou folhados, gratinado ... O inventário do património culinário francês (edição Rhône-Alpes) de 1995 confirma esta reputação e consagra um artigo ao «Saint-Marcellin».

Atualmente, o nome «Saint-Marcellin» é amplamente utilizado pelas sete queijarias da área de produção, como mostram os exemplos de rótulos fornecidos, e beneficia de grande notoriedade ao nível regional e não só. Com efeito, a produção de 2008 foi de 35,5 milhões de queijos rotulados como «Saint-Marcellin».

A história antiga deste queijo e a sua definição precoce permitiram o seu desenvolvimento, sem que se perdesse a sua identidade. Hoje em dia, graças à coesão do sector e à sua identificação com o território e o saber local, é grande a reputação do «Saint-Marcellin» a nível nacional, ainda que a produção se tenha mantido principalmente localizada no seu berço de origem.

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/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>