

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 77/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

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 ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«STELVIO»/«STILFSER»

N.º CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IGP () DOP (X)

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 (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
- 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. Alteração(ões):

Artigo 3.º — Descrição do processo de produção

- 3.3.2. Suprime-se a proibição inicial de utilização de produtos de silagem de milho na dieta do gado. Esta regra resultou provavelmente de um mal-entendido, pois a silagem de milho é utilizada e apreciada na área identificada há décadas, por ser particularmente estável. Assim sendo, onde se lê:

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

«São proibidos os produtos que contenham silagem de milho», deve ler-se: «São proibidos os produtos que contenham silagem de milho provenientes do exterior da área identificada no artigo 2.º».

Artigo 4.º — Características da transformação

- 4.1. Na fase inicial de armazenamento, o intervalo da temperatura de arrefecimento do leite destinado a transformação, definido como devendo situar-se até uma temperatura aproximada de 6,0-9,0 °C, era pouco claro. O limite de arrefecimento foi harmonizado com a prática real mais adequada, pelo que se impõe clarificá-lo com a nova redação seguinte: «temperatura não inferior a 4,0 °C».

Nas regras iniciais estabelecia-se igualmente que o processo de arrefecimento prévio não podia exceder 25 horas. Nas condições acima referidas, reformula-se esta duração, devendo ler-se: «48 horas, no máximo». Neste contexto, afigura-se necessário prever mais tempo, porque o leite recolhido nos fins de semana também tem de ser transformado (o período de tempo não é especialmente importante para as condições térmicas especificadas).

Por último, as atuais especificações determinam que o leite destinado ao fabrico de queijo tem de ser enviado no prazo de 48 horas após a ordenha. Tendo em consideração as alterações propostas para esta fase, bem como a prática real mais adequada, o prazo de envio do leite para o fabrico do queijo deve ser alterado para uma prática mais realista de «no intervalo de 72 horas». Acresce ainda que os queijeiros só teoricamente podem cumprir as normas de documentação e verificação do prazo inicial que começa a contar «após a ordenha», pois não podem saber exatamente quando esta ocorreu.

- 4.2.1. A descrição do processo de desnate mantém-se, embora adendendo-se a possibilidade de proceder previamente a um processo de bactofugação, relevante apenas para a segurança do produto e habitualmente realizado antes da separação, para eliminar células somáticas, bem conhecidas como obstáculo à correta maturação. A alteração completa assim a descrição do processo de redução com a cláusula «podendo eliminar-se as impurezas por bactofugação», relativa ao leite em causa.
- 4.2.2. Descreve-se melhor e com maior precisão o tratamento térmico do leite. Por conseguinte, embora não se alterem as condições térmicas já indicadas (72 °C), alterou-se a referência à duração para «3 segundos, no mínimo», em vez do original «um período não superior a 2-3 segundos», inadequado para o processo geralmente utilizado.
- 4.2.5. O intervalo para adição do coalho, inicialmente definido em 50-60 minutos após inoculação do leite com fermentos lácteos, foi alterado para «em 85 minutos» após inoculação do leite com fermentos lácteos, por ser mais adequado. Deste modo, precisa-se a duração desta etapa, a qual corresponde assim melhor à prática e aos requisitos de transformação, sujeitos às variações sazonais da cura/atividade do leite.

No que respeita ao coalho, onde se lia «o coalho deve ser fabricado na área identificada, segundo método tradicional» passará a ler-se «o coalho é obtido por método tradicional». Esta alteração é necessária por motivos técnicos aliados à dificuldade de os fabricantes obterem o coalho necessário para o fabrico do «Stelvio/Stilfser» nas subdivisões administrativas da província de Bolzano. Esta alteração aumenta a área de fabrico do coalho e assegura o respeito das suas características, desde sempre indicadas no caderno de especificações.

A frase «Este aquecimento (ou seja, da mistura transformada) processa-se mediante a adição de água quente (50-70 °C) na quantidade necessária...» carecia de várias clarificações à luz dos métodos atualmente praticados, tradicionais e modernos, de regulação da temperatura nesta etapa. Por conseguinte, introduziram-se precisões, passando a ter a seguinte redação: «Este aquecimento processa-se por adição de água quente (mantida a 45-70 °C depois de ter atingido 50 °C, no mínimo) na quantidade necessária». Esta regra é mais clara e mais coerente.

De forma idêntica, reformulou-se o disposto sobre a duração do processo de fabrico do queijo, designadamente: «o tempo de transformação desde a adição do coalho até à trasfega para a mesa ou a cuba é de aproximadamente 80-90 minutos, em média», de modo a especificar melhor o seu carácter obrigatório. A nova redação clarificada é a seguinte: «O tempo de transformação desde a adição do coalho até à trasfega para a mesa ou a cuba é de aproximadamente 80-90 minutos e não deve exceder 110 minutos».

- 4.2.6. A duração da salga estava definida do seguinte modo: «O tratamento ocorre durante 36-48 horas». Para definir melhor a transformação tradicional e precisar os parâmetros a ela associados, bem como na preocupação de cumprir o objetivo de reduzir o sal na comida, reformulou-se esta disposição do seguinte modo: «O tratamento (ou seja, a salga) decorre durante 48 horas, no máximo»; a restante formulação mantém-se inalterada. A supressão do período mínimo de salga possibilita a harmonização com a evolução do processo à luz dos novos objetivos sanitários. Suprime a necessidade de respeitar um período mínimo — a duração afeta o resultado do processo — e permite reduzir ainda mais o tempo de salga no futuro, sem alterar as características organolépticas do produto.
- 4.2.7. À medida que a cura avança, produz-se à flor do queijo uma camada de cor variável devida à proliferação dos inóculos que caracterizam a microflora local das culturas especificamente cultivadas. Neste contexto, entendeu-se necessário elaborar sobre a descrição dos fatores intervenientes, prevendo a adição de levedura natural, indutora da desacidificação da casca, que constitui um processo tradicionalmente necessário para a ocorrência da proliferação desejada. Assim sendo, adenda-se a frase «Pode adicionar-se levedura natural para provocar a desacidificação da casca» a seguir a «...proliferação destas estirpes locais».

A duração do período de cura tinha uma definição subjetiva bastante aproximativa, ou seja: «passados sessenta dias sobre a salga». Para especificar melhor a duração em causa, preferiu-se uma definição mais clara e mais consentânea com a prática, fornecendo uma referência bem definida e sem ambiguidades, a saber: «... com início no momento em que o queijo é colocado nos cinchos».

Artigo 5.º — Características do produto acabado

A descrição do produto acabado foi alterada pelas seguintes modificações não substantivas:

Onde se lia: «idade: sessenta dias, no mínimo, após a cura», deve ler-se: «cura: sessenta dias, no mínimo», mais claro e mais correto (na realidade, a alteração é apenas a nível linguístico).

Devido a um erro tipográfico, a percentagem máxima de matéria gorda estava errada no texto original, relativamente a outros textos publicados, tendo sido corrigida da seguinte forma:

Gordura no extrato seco: «> 50 %» (em vez de «< 50 %»).

O diâmetro e altura do queijo são diferentes:

Descriptor	Dimensões originais	Novas dimensões
Diâmetro	36-38 cm	34-38 cm
Altura	8-10 cm	8-11 cm

Pretende-se contemplar melhor a variação pequena mas inevitável que pode afetar as dimensões de cada queijo decorrido o processo natural de cura, causada pelo cincho, devido a diferentes configurações e estabilização insuficiente dos bordos e da superfície lateral.

Artigo 8.º — Controlo

Este artigo foi completado de acordo com as instruções em vigor sobre identificação e contactos da estrutura de controlo.

DOCUMENTO ÚNICO

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⁽³⁾

«STELVIO»/«STILFSER»

N.º CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Nome:

O nome «Stelvio»/«Stilfser» foi inscrito como Denominação de Origem Protegida no «Registo de denominações de origem protegidas e de indicações geográficas protegidas» pelo Regulamento (CE) n.º 148/2007, de 15 de fevereiro de 2007, publicado no *Jornal Oficial* L 46/2007.

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Itália

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:

«Stelvio» ou «Stilfser» designa queijo curado durante sessenta dias, no mínimo, de faces cilíndricas planas ou quase planas (prato) e ligeiro abaulamento lateral. Dimensões do queijo: entre 8 e 10 kg de peso, entre 34 e 38 cm de diâmetro e 8 e 11 cm de altura. O teor de matéria gorda no extrato seco é de 50 %, no mínimo, e o teor de humidade não excede 44 %. A casca deve apresentar cor amarelo-alaranjada ou laranja-acastanhada. Possui textura compacta, maleável e elástica. A pasta possui cor amarelo-palha e olhos irregulares de dimensões médias.

O queijo «Stelvio» ou «Stilfser» é comercializado inteiro ou em pedaços, munido do rótulo da denominação de origem.

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

O «Stelvio» ou «Stilfser» é fabricado com leite de vaca com um teor de proteína de 3,10 %, no mínimo, obtido na área geográfica identificada, produzido por vacas alimentadas com rações aí ceifadas. O leite pode ser ligeiramente desnatado para estabilizar o teor de gordura entre 3,45 % e 3,6 %.

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

As vacas evoluem em pastagens alpinas, alimentando-se sobretudo de erva fresca. Em estábulo, é-lhes administrada uma dieta básica que consomem livremente, composta de feno e silagem de erva ceifada na área identificada, até 15 kg por cabeça, no máximo. É autorizada a silagem de milho obtida na área geográfica identificada, forragens secas, cevada, centeio, triticale, trigo, aveia e milho ou derivados e palha dos cinco primeiros. É ainda autorizada a utilização de oleaginosas e derivados, a saber: soja não

(³) Ver nota de pé-de-página 2.

modificada geneticamente, nabo silvestre, linhaça e girassol, incluindo descascados ou parcialmente descascados, polpa de beterraba seca, resíduos de cevada e de maçã seca, beterraba; batata, levedura de cerveja, melão, alfarroba, laticínios em pó: aminoácidos e proteínas nobres não derivadas de proteólise e gorduras vegetais.

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

Todas as operações descritas nas especificações e no presente documento decorrem na área geográfica identificada no ponto 4, desde a criação do gado à ordenha, recolha e transformação do leite, fabrico e cura do queijo.

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

O queijo inteiro só é cortado em pedaços depois de lhe ter sido aposto o rótulo da denominação de origem. O queijo «Stelvio» ou «Stilfser» pode ser embalado em pedaços fora da área geográfica identificada. Os pedaços de «Stelvio» ou «Stilfser» são comercializados com um rótulo que identifica a denominação de origem ou com um rótulo adesivo colado na embalagem e/ou invólucro de embalagem impresso previamente com o nome da denominação de origem protegida «Stelvio» ou «Stilfser».

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

O «Stelvio» ou «Stilfser» comercializado inteiro ostenta o rótulo da denominação de origem — colocado apenas após cura de sessenta dias — e o selo que indica o lote, a data de fabrico e o código do produtor.

Os produtos destinados ao mercado ostentam o rótulo específico da denominação de origem.

O rótulo da denominação de origem é composto pelas palavras «Stilfser-Stelvio» a vermelho.

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

A área geográfica identificada do queijo «Stelvio» ou «Stilfser», na qual ocorrem todas as etapas de criação e ordenha das vacas, recolha e transformação do leite, fabrico e cura, é composta pelas seguintes divisões administrativas da província de Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco e todo o município de Bolzano. Estas zonas administrativas abrangem 84 subdivisões administrativas.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O queijo «Stelvio» ou «Stilfser», tradicionalmente fabricado na área identificada no caderno de especificações, guarda as características específicas modeladas ao longo dos tempos pelo ambiente alpino do parque montanhoso de Stelvio-Stilfser, que constitui a área de produção principal e que, por essa razão, o batizou. As condições climáticas e até os solos da zona alpina do Alto-Adige influenciam a natureza das forragens mais utilizadas na dieta do gado e, por conseguinte, o queijo aí fabricado com o leite destas vacas.

Há textos históricos que descrevem as pastagens alpinas (*marbl* e *madaun*) que contribuíram para melhorar a qualidade do leite. As condições ambientais e climáticas específicas da área geográfica identificada estão associadas à natureza montanhosa, caracterizadas desde sempre por explorações de pecuária (*masi*) localizadas entre 500 e 2 000 metros de altitude. Estas condições combinam-se com a microflora local durante o processo de cura. Estes fatores exclusivos e a evolução da tradição de fabrico ao longo dos tempos contribuíram para conferir à denominação de origem protegida «Stelvio» ou «Stilfser» características específicas que o tornam único e indelevelmente marcado pelos fatores locais.

5.2. *Especificidade do produto:*

Para além das particularidades identificadas no ponto 3.2, o produto possui características específicas únicas que se podem resumir no seguinte:

— Cor da casca: entre amarelo-alaranjado e laranja-acastanhado;

— Sabor: aromático e acentuado, por vezes picante;

— Gordura no extrato seco: 50 % ou mais.

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):*

Nas pastagens alpinas o gado alimenta-se de forragens e silagem de erva provenientes da área geográfica identificada; acresce ainda que o leite utilizado provém exclusivamente da área geográfica identificada. A natureza montanhosa e as características do solo, aliadas às características específicas das forragens alpinas e da microflora local e às estirpes de bactérias utilizadas no fabrico conferem ao processo de cura do queijo aspetos distintivos únicos que lhe dão um sabor inconfundível. Estes fatores desempenham um papel fundamental para a cor da casca e o sabor e aroma inconfundíveis do queijo. Além disso, toda a dieta do gado contribui para o elevado teor de matéria gorda no extrato seco.

Os fatores referidos podem ser detetados ao longo dos tempos, desde fontes da Baixa Idade Média, consolidados pelos usos e instituições tradicionais locais, incluindo as explorações *maso*, tal como ilustrado por descrição do produto e processo de fabrico numa queijaria de Stilf (Stelvio) em 1914. Toda a área geográfica beneficiou economicamente desta produção. O caderno de especificações confere carácter obrigatório a estes fatores, impondo disposições relativas ao gado e aos agricultores e transformadores, obrigando-os a registos, sistemas de identificação de todos os operadores da área identificada e a manutenção de documentação específica sobre a transformação, fabrico e atribuição da denominação.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽⁴⁾]

O Ministério deu início ao procedimento nacional de oposição com a publicação do pedido de alteração da denominação geográfica protegida «Stelvio/Stilfser» no *Jornal Oficial da República Italiana* n.º 218, de 19 de setembro de 2011.

O texto integral do caderno de especificações pode ser consultado no sítio *web*:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

diretamente na página de entrada do Ministério da Agricultura, Alimentação e Política Florestal (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Qualità e sicurezza» (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Ver nota de pé-de-página 2.