

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2014/C 319/10)

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

«OSSAU-IRATY»

N.º CE: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013

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)

1. «*Descrição do produto*»

Aditam-se precisões sobre a descrição do queijo: o queijo é fabricado exclusivamente com leite de ovelha não normalizado, e é salgado e curado, de forma cilíndrica.

⁽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.

Clarificaram-se os diferentes formatos (tamanho dos cinchos, peso).

Aditou-se a seguinte disposição:

«O «Ossau-Iraty» pode ser comercializado em porções pré-embaladas, desde que cada unidade comporte uma parte de crosta característica da denominação e um rótulo com as inscrições previstas no ponto 8.»

Permite-se assim demarcar melhor o «Ossau-Iraty» de outro queijo de pasta prensada fabricado na região, que pode ser comercializado sem rótulo.

2. «Delimitação concisa da área geográfica»

Aditam-se parágrafos sobre a manutenção de registos e a identificação, bem como sobre as obrigações dos operadores em matéria de declarações. Estas disposições explicitam os registos a efetuar e as obrigações dos operadores da DOP, no sentido de permitir a rastreabilidade.

Aditou-se um parágrafo sobre a identificação do produto:

«É obrigatória a identificação de todas as unidades. Esta identificação é garantida por gravação na fase de encinçamento. No queijo desclassificado a identificação é suprimida por raspagem da marcação.»

A identificação permite distinguir de outros o produto destinado à DOP, o mais cedo possível na fase de fabrico, antes de ser rotulado.

3. «Método de obtenção»

— Explicitam-se as modalidades de manutenção das superfícies forrageiras: «Fertilizantes orgânicos autorizados: produtos de compostagem, estrume, chorume, estrume de origem agrícola, compostos de resíduos verdes, lamas de depuração e resíduos de pecuária de leite. Nos percursos estivais, só é autorizada a aplicação de dejetos animais nos parques de cercado das pastagens de verão. A aplicação de lamas de depuração está sujeita a limitações: escoamento imediato, período mínimo de oito semanas de repouso após aplicação, acompanhamento analítico por lote. Limitação da fertilização mineral manual nos prados a 100 unidades de azoto, 60 unidades de fósforo e 100 unidades de potássio por hectare.»

Estas medidas visam limitar a intensificação e evitar excessos de fertilização que poderiam desequilibrar a flora natural dos prados e pastagens estivais e poluir os cursos de água. Tolera-se a aplicação de lamas de depuração mediante condições, visto serem produtos que podem introduzir elementos indesejáveis nos solos, que podem transferir-se para as forragens.

— Explicitam-se as definições de «efetivo» (conjunto de ovinos presentes na exploração, destinados à produção leiteira) e de «ovelha» (fêmea de mais de seis meses a 1 de novembro).

— Aditou-se a seguinte disposição: «São proibidos animais sujeitos a manipulações genéticas.», de modo a conservar o caráter local das raças.

— Adita-se «O período de ordenha não pode exceder 265 dias por ano, para todo o rebanho. É proibida a ordenha nos meses de setembro e outubro.»

Esta medida corrobora a sazonalidade da produção de leite, para evitar possíveis desvios para fora da época, e fixa um período seco obrigatório, necessário ao bom estado das ovelhas antes do parto.

— Adita-se «Durante a campanha leiteira (entre 1 de novembro e 31 de outubro do ano seguinte) o nível leiteiro médio do rebanho não excede 300 litros por ovelha e a média de matéria seca útil é superior a 110 g por litro de leite.»

Dado que o fabrico do «Ossau-Iraty» se baseia, por natureza, num regime extensivo, limita-se a produção leiteira por ovelha para evitar regimes demasiado intensivos. O nível mínimo de matéria seca útil (MSU) orienta os criadores na seleção de animais que produzem leite de qualidade em vez de animais que produzem grandes quantidades de leite.

— Adita-se «É proibido o cultivo de OGM em toda a exploração, de todas as espécies vegetais que possam ser dadas como ração aos animais da exploração e de todas as culturas de espécies que os possam contaminar.»

Pretende-se limitar os riscos de contaminação das culturas forrageiras, uma vez que os alimentos elaborados com variedades transgênicas são proibidos a todos os ruminantes da exploração. Pretende-se assim manter o caráter tradicional da alimentação para este queijo de reputação forte de produto de montanha.

- No que respeita à alimentação dos animais, substitui-se a disposição «a alimentação provém antes de mais das pastagens em que os animais se encontram no período estival e de lactação e de forragens e cereais secundários», pelos seguintes parágrafos:
 - «A alimentação do rebanho observa as seguintes disposições:
 - a alimentação provém essencialmente da área geográfica identificada. O abastecimento (fora de pastagem) em alimentos que dela não provêm está limitado, por campanha, a 280 kg de matéria seca por ovelha e por ano, em média.
 - as ovelhas pastam, no mínimo, 240 dias por campanha.
 - em período de ordenha, nos dias em que não pastam, as ovelhas recebem uma ração diária que inclui, no mínimo, 600 g de matéria seca proveniente da área geográfica definida no ponto 3;»

Para consolidar a relação com o meio geográfico, a maior parte dos alimentos das ovelhas provém da área geográfica. Sem a medida que define o mínimo diário, seria possível não dar alimentos da área geográfica durante quatro meses, sobretudo durante o auge da produção.

A introdução de um tempo mínimo de pastagem reforça a relação do produto com a área geográfica e respeita o modo tradicional de criação da região. Efetivamente, as raças locais estão especialmente adaptadas às pastagens em todas as estações e o exercício é necessário para a saúde dos animais. A duração definida, equivalente a oito meses no ano, é compatível com as condições prevalentes em montanha.

- Adita-se o seguinte: «— a ração de base é constituída por pastagem, forragens frescas, secas e desidratadas em fardo, por palha e forragens fermentadas. A palha não é tratada com amoníaco. Em estábulo, pode revestir a forma de forragens frescas: beterraba forrageira, nabo, rábano, couve forrageira, colza forrageira, erva. As forragens verdes, devidamente ceifadas, devem chegar à exploração no estado fresco. Não devem ser aquecidas antes de distribuídas aos animais. As manjedoiras são limpas de resíduos antes de nova distribuição de forragens verdes;»

Estas medidas servem para manter na alimentação os alimentos que permitem que as ovelhas conservem o seu caráter de ruminantes. A alimentação define-se primeiramente pela composição da ração de base e depois pela dos complementos e concentrados.

- Adita-se o seguinte: «— forragens fermentadas distribuídas ao rebanho em período de ordenha: até 31 de janeiro de 2018, a distribuição de forragens fermentadas está limitada a 1,5 kg brutos de silagem de milho e 1 kg bruto de fardos ou silagem de erva, por dia, em média, por ovelha; os fardos de forragem devem possuir um índice mínimo de matéria seca de 70 %. A partir de 1 de fevereiro de 2018 é proibida a distribuição de silagem; a distribuição de forragem em fardo é autorizada, limitada a 1 kg bruto por dia, em média, por ovelha, com um índice mínimo de matéria seca de 70 %.»

Pretende-se assim preservar as características do leite. Limita-se deste modo a utilização de forragens fermentadas, que podem induzir contaminações microbianas. A erva em fardo constitui uma forma de ceifa alternativa ao feno, realizada em condições de pluviosidade. A disposição exige um prazo de aplicação, para que alguns produtores de leite introduzam um regime alimentar que permita suprimir a distribuição de silagem durante o período de ordenha.

Adita-se o seguinte: «— autorizam-se os produtores a misturar alimentos na exploração, mediante algumas condições:

- mistura de alimentos da lista prevista no ponto 5.2.6;
- mistura de alimentos da ração de base e de alimentos da lista prevista no ponto 5.2.6, desde que efetuada no dia da distribuição;
- é proibido o abastecimento de alimentos misturados a partir de alimentos da ração de base e de alimentos da lista de matérias-primas autorizadas para complemento da ração de base, nos termos do n.º 5.2.6».

Pretende-se com esta medida proibir as rações completas do mercado, cuja composição o criador frequentemente não controla e cuja utilização propiciaria criação sem terra estranha ao meio geográfico.

- Adita-se o seguinte: «A distribuição de concentrados na ração diária não pode exceder 800 g de matéria seca, em média, por ovelha. Limita-se a distribuição média de concentrados por ovelha a 150 kg de matéria seca por campanha.»

Pretende-se com esta limitação que as ovelhas conservem a sua especificidade de ruminantes. Aliada às medidas de duração mínima anual de pastagem e ao mínimo de alimentação proveniente da área, contribui para a relação com o território, intimamente ligada à alimentação dos animais. Os dois limites, anual e diário, têm em conta a grande variação sazonal dos recursos forrageiros e do ciclo da ovelha.

Adita-se igualmente uma lista dos alimentos autorizados, para que seja dada prioridade aos produtos resultantes do saber dos criadores. Assim se pode também dispor de informações precisas sobre as matérias-primas que entram na formulação dos alimentos compostos.

— Adita-se o parágrafo seguinte, para propiciar a manutenção do carácter tradicional da alimentação:

«Na alimentação dos pequenos ruminantes presentes na exploração autorizam-se unicamente os vegetais, coprodutos e alimentos complementares provenientes de produtos não transgénicos.»

— Adita-se uma lista positiva dos alimentos autorizados, como forma de enquadrar os alimentos dos animais jovens do mesmo modo que os dos adultos:

«Alimentos autorizados para os borregos antes do desmame: produtos lácteos, leveduras, conservantes, vagem de alfarroba. Só são autorizados os medicamentos utilizados para fins terapêuticos.»

— Aditou-se a seguinte disposição:

«É proibido o fabrico nos meses de setembro e outubro.»

Afirma-se assim o carácter sazonal do fabrico do queijo «Ossau-Iraty», que acompanha o da produção do leite, que ocorre de novembro/dezembro a junho/julho, por vezes agosto.

— Os termos «utilizado no estado cru no queijo artesanal», são substituídos por:

«É proibida a concentração do leite por eliminação parcial da parte aquosa antes da coagulação. É autorizado o tratamento térmico do leite no fabrico não artesanal.»

Esta disposição determina que o leite deve ser utilizado ao natural, submetido apenas a tratamento térmico, no entanto proibido no fabrico artesanal, no respeito do uso em vigor.

— Onde se lê «Os grãos de coalhada são trabalhados e aquecidos em cuba a temperatura compreendida entre 36 e 44 °C», passa a ler-se:

«O fabrico compreende exclusivamente as seguintes etapas:

— no fabrico artesanal, autoriza-se a peneira sobre urtigas.

— únicos aditivos autorizados no leite: coalho, clorato de cálcio (3 cm³, no máximo, por 10 litros de leite), água, culturas inofensivas de bactérias, leveduras e bolores isentos de manipulações genéticas.

— a coagulação ocorre no prazo de 40 horas após a ordenha mais antiga, no fabrico artesanal, e de 48 horas após a ordenha mais antiga, no fabrico não artesanal. Ocorre a temperatura compreendida entre 28 e 35 °C, por adição de uma quantidade de coalho de 3 cm³, no máximo, por 10 litros de leite, para coalho de referência com uma concentração de quimosina de 520 mg/l. É autorizada a adição de água potável para diluir o coalho.

— as operações de coagulação, corte da coalhada, trabalho da massa, aquecimento e reaquecimento ocorrem a temperatura inferior ou igual a 44 °C. A duração do trabalho da massa não pode exceder uma hora. Os grão obtidos têm tamanho igual ou inferior a 1 cm³.

— é autorizada a extração da lactose no fabrico não artesanal: a quantidade de soro retirada é inferior ou igual a 25 % do volume de leite utilizado no fabrico, a quantidade de água potável adicionada à coalhada não pode exceder 25 % do volume de leite utilizado no fabrico e a temperatura da água está compreendida entre 25 e 60 °C.

— o encinchamento ocorre em cinchos perfurados com tela ou microperfurados (de 25,5 a 26 cm de diâmetro e 9 a 12 cm de altura, ou cinchos de formato reduzido, de diâmetro compreendido entre 18 e 20 cm e altura de 7 a 10 cm. O queijo artesanal pode ser fabricado em cinchos de 24 a 28 cm de diâmetro e 9 a 15 cm de altura).

— a prensagem, durante a qual o queijo artesanal é virado, no mínimo, uma vez.

— o desencinchamento, efetuado a partir de pH inferior ou igual a 5,5.

— a salga, com sal seco ou em salmoura. A salga a seco ocorre à temperatura ambiente, inferior ou igual a 15 °C, com uma duração que não pode exceder 24 horas por quilo de queijo. A salmoura é constituída por água, sal (numa quantidade igual ou inferior a 330 g/l); pode conter ácido acético e/ou láctico; o pH é inferior ou igual a 5,5. A salga em salmoura não pode exceder 12 horas por quilo de queijo. A temperatura não deve exceder 15 °C. Autoriza-se a filtração da salmoura.»

A descrição da etapa de trabalho da massa e aquecimento dos grãos de coalhada na cuba está incompleta no que respeita ao método de obtenção do produto, pelo que se explicita a definição de cada etapa de fabrico do queijo, desde a utilização do leite até à salga. Os valores a atingir sobre, nomeadamente, os prazos e as temperaturas a respeitar são definidos de acordo com o uso em vigor nas queijarias. Além disso, o caderno de especificações em vigor não indicava as condições relativas à prática de extração da lactose, pelo que se enquadrava esta técnica, utilizada unicamente no fabrico em pecuária de leite, pois adaptada à mistura deleite, em termos de quantidade máxima de soro retirado, quantidade máxima de água adicionada e temperatura.

— Além disso, a utilização de tratamentos e aditivos era objeto de regulamentação geral. Verificou-se, no entanto, que as novas técnicas, algumas delas sobre tratamentos e aditivos, podiam ter consequências nas características do «Ossau-Iraty».

Assim sendo, tornou-se necessário precisar no caderno de especificações quais as práticas atuais sobre a utilização dos tratamentos e aditivos do leite e no fabrico do «Ossau-Iraty», de modo a evitar que práticas futuras não enquadradas alterem estas características.

Aditam-se as seguintes disposições:

«É proibida a conservação das matérias-primas lácteas, dos produtos em transformação, da coalhada e do queijo fresco a temperatura negativa (em graus Celsius).

Autoriza-se a técnica de colocação em vácuo, mediante o respeito das seguintes condições:

— a colocação do queijo em vácuo deve realizar-se no prazo de 10 dias após a salga (em seco ou salmoura).

— a temperatura de conservação situa-se entre 0 °C e 4 °C durante todo o período em vácuo.

— a duração máxima do adiamento é de 10 meses e todos os queijos fabricados num ano devem ter saído de vácuo a 20 de dezembro, o mais tardar, do mesmo ano.

— nos casos de adiamento em vácuo, a duração da cura conta-se a partir do dia da saída de vácuo.»

É proibida a congelação que altera as características organolépticas do queijo. A colocação em vácuo permite a cura e a comercialização do queijo durante todo o ano, apesar do carácter sazonal da produção de leite e, por conseguinte, do fabrico. O prazo corresponde à espera do queijo em vácuo antes da cura, pois o tempo de conservação em vácuo é excluído do tempo de cura.

— Onde se lê: «A cura ocorre na área da Denominação, durante 90 dias, podendo ser abreviada para 60 dias no caso do *Petit* “Ossau-Iraty”, passa a ler-se:

«A duração mínima de cura na área da denominação é de 120 dias para o queijo de 4 a 7 kg e de 80 dias para o queijo de 2 a 3 kg. A temperatura de cura oscila entre 6 e 15 °C. A higrometria da câmara de cura é superior a 75 %.»

O prolongamento do período de cura reforça o carácter do produto. Além disso, introduzem-se precisões sobre as modalidades de cura, de modo a enquadrá-la devidamente.

— Adita-se a seguinte disposição sobre a prática tradicional de cuidados com o queijo:

«Durante a cura, os queijos são virados e esfregados. Para os esfregar, pode utilizar-se água, sal e fermentos de cura de superfície, bem como pimentão encarnado.»

— É proibido aplicar coberturas de corantes de crosta e de natamicina (E235), de modo a valorizar as práticas tradicionais. A proibição da utilização de acetado de polivinil requer um prazo de aplicação até 1 de novembro de 2014, para permitir a todos os operadores a aplicação de um dispositivo alternativo.

4. «Elementos específicos da rotulagem»

A nova redação impõe mais claramente a rotulagem obrigatória do produto e a dimensão dos caracteres.

Suprime-se a obrigação de aplicação do logótipo do INAO, substituindo-a pela obrigação de aposição do símbolo DOP da União Europeia, podendo igualmente apor-se a menção «Denominação de Origem Protegida».

Suprime-se a possibilidade de aposição das menções «artesanal» e «montanha», bem como das respetivas condições de utilização, pois deixaram de ser adequadas.

5. «Exigências nacionais»

Aditam-se os principais pontos do Caderno de Especificações a controlar.

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⁾

«OSSAU-IRATY»

N.º CE: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Ossau-Iraty»

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

«Ossau-Iraty» designa queijo fabricado com leite estreme de ovelha no estado natural, não normalizado nem coagulado. É salgado e curado, de forma cilíndrica, pasta ligeiramente prensada não cozida, sem ou com ligeiro abaulamento lateral, com, no mínimo, 50 % de matéria gorda no extrato seco total e teor de matéria seca não inferior a 58 g por 100 g de queijo. O «Ossau-Iraty» artesanal é fabricado exclusivamente a partir de leite cru.

Dimensões dos cinchos e peso do queijo:

— Cinchos de 25,5 a 26 cm de diâmetro e 9 a 12 cm de altura para queijo curado de 4 a 5 kg.

— Cinchos de 18 a 20 cm de diâmetro e 7 a 10 cm de altura para queijo curado de 2 a 3 kg.

O «Ossau-Iraty» artesanal pode ser fabricado nos cinchos previamente descritos ou, no formato superior, em cinchos de diâmetro compreendido entre 24 e 28 cm e 9 a 15 cm de altura, podendo o queijo atingir 7 kg.

A pasta apresenta cor variável entre branco-marfim ou creme-ambarino, em função da cura. É lisa, firme e cremosa. Pode apresentar pequenos olhos.

A crosta apresenta cor variável entre alaranjado e cinzento.

A cura dura no mínimo 80 dias no queijo de peso compreendido entre 2 e 3 kg e 120 dias no queijo de peso compreendido entre 4 e 7 kg;

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

O «Ossau-Iraty» provém exclusivamente de leite de ovelha, de raça basco-bearnesa ou Manech de cabeça preta ou Manech de cabeça ruiva.

O nível leiteiro médio do rebanho numa campanha leiteira (entre 1 de novembro e 31 de outubro do ano seguinte) não excede 300 litros por ovelha. O leite é produzido de forma sazonal: a ordenha do rebanho não pode exceder 265 dias por ano e é proibida em setembro e outubro.

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

A alimentação do rebanho provém essencialmente da área geográfica identificada. O abastecimento (fora de pastagem) em alimentos que dela não provém está limitado, por campanha, a 280 kg de matéria seca por ovelha e por ano, em média.

(³) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

A ração de base é constituída por pastagem, forragens frescas, secas e desidratadas em fardo, por palha e forragens fermentadas. A alimentação do rebanho deve ser constituída a partir de uma lista positiva de matérias-primas, quer no que respeita à ração de base quer aos complementos. A alimentação do rebanho tem origem em produtos não transgénicos.

As ovelhas pastam, no mínimo, 240 dias por ano. Em período de ordenha, nos dias em que não pastam, as ovelhas recebem uma ração diária que inclui, no mínimo, 600 g de matéria seca proveniente da área geográfica.

Alimentação do rebanho em período de ordenha:

- até 31 de janeiro de 2018, a distribuição de forragens fermentadas está limitada a 1,5 kg brutos de silagem de milho e 1 kg bruto de fardos ou silagem de erva, por dia, em média, por ovelha;
- a partir de 1 de fevereiro de 2018, é proibida a distribuição de silagem e autoriza-se a erva em fardo, limitada a 1 kg bruto por dia, em média, por ovelha.

Estas duas disposições aplicam-se na condição de a erva em fardo apresentar um teor mínimo de 70 % de matéria seca.

A distribuição de concentrados na ração diária não pode exceder 800 g de matéria seca, em média, por ovelha. Limita-se a distribuição média de concentrados por ovelha a 150 kg de matéria seca por campanha.

É proibida a implantação de culturas transgénicas nas explorações que produzam leite destinado a transformação em DOP. Esta proibição de implantação entende-se para todas as espécies vegetais que possam ser dadas como ração aos animais da exploração e em todas as culturas de espécies que as possam contaminar.

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

A produção do leite de ovelha e o fabrico e cura dos queijos têm de ocorrer na área geográfica.

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

O «Ossau-Iraty» pode ser comercializado em porções pré-embaladas, desde que cada unidade comporte uma parte de crosta característica da denominação e um rótulo com as inscrições previstas no ponto 3.7.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Independentemente das menções regulamentares aplicáveis ao queijo, todos os queijos devem possuir rótulo com o nome da denominação de origem inscrito em caracteres de dimensões iguais (no mínimo) a dois terços dos de maior dimensão que figurem no rótulo.

A aposição do símbolo «DOP» da União Europeia é obrigatória.

O rótulo pode ser completado com a menção «appellation d'origine protégée» (Denominação de Origem Protegida).

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica é composta pelas subdivisões administrativas (comunas), na sua totalidade ou em parte:

- da divisão administrativa (departamento) de Pyrénées-Atlantiques:
 - comunas dos cantões de Accous, Anglet, Aramits, Arudy, Biarritz, Bidache, Espelette, Hasparren, Hendaye, Iholdy, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Navarrenx, Nay, Oloron, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Sauveterre-de-Béarn, Tardets-Sorholus e Ustaritz;
 - comunas de Aressy, Assat, Auterive, Ayherre, Bellocq, Bérenx, Bosdarros, Briscous, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetner, Cuqueron, Escos, Gan, Gelos, Hours, Isturits, Jurançon, Laà-Mondrans, La-Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lahonce, Lahourcade, Lanneplaa, Léren, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Meillon, Monein, Mouguerre, Mourenx, Narcastet, Noguères, Ozenx-Montrucq, Parbayse, Rontignon, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Arube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sarpourenx, Sauvelade, Uzons, Vielleségure e Villefranche;
 - parcialmente, as comunas de Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcoit e Urt.

Os mapas destas comunas estão depositados na câmara municipal.

Estas comunas situam-se na margem esquerda do Ousse e do Gave de Pau, dos Gaves reunidos e do Adour, a seguir à confluência, bem como numa parte da comuna de Lons, situada na margem direita do Gave de Pau.

— do departamento de Hautes-Pyrénées que confina com o departamento de Pyrénées-Atlantiques: Arbéost, Arrens-Marsous e Ferrières.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área da denominação compreende a montanha e o sopé bascos e bearneses.

As condições naturais da área geográfica, o clima oceânico com pluviosidade regular e importante (1 200, no mínimo, podendo atingir 1 800 mm/ano), e amplitudes térmicas relativamente baixas, propiciam as forragens e, por conseguinte, a criação de ovinos leiteiros. Do mesmo modo, o relevo, as colinas, a alta e baixa montanha e a altitude orientaram a agricultura para a pecuária, sobretudo extensiva.

As raças de ovelhas utilizadas na produção de leite são tradicionais: raças locais Manech de cabeça preta, Manech de cabeça ruiva e Basco-bearnesa, especialmente adaptadas às condições da área geográfica: alimentação à base de erva e feno e clima muito chuvoso, que enfrentam graças ao velo de lã «estanque». O rebanho pasta todos os dias, mesmo no inverno, exceto em caso de neve ou de condições extremas; os animais estão adaptados à transumância, praticada por três quartos dos rebanhos. Estas raças locais só produzem leite no inverno, na primavera e no início do verão.

O método de obtenção está adaptado a esta produção sazonal: exclui-se assim a ordenha e o fabrico em setembro e outubro.

O leite das ovelhas da área geográfica é particularmente rico; assim o método de obtenção garante uma média de matéria seca útil (matéria gorda + matéria proteica) superior a 110 g por litro de leite.

As práticas e parâmetros de fabrico são adaptados a esta riqueza do leite. Assim, no momento de colocação em cave, a pasta do queijo está apta para as transformações, lipólise e proteólise que se seguem ao longo da cura.

As práticas de cura dos operadores (virar, esfregar, proibição de antifúngicos) contribuem para orientar a flora de superfície para diversas floras úteis que vão assegurar o desenvolvimento dos aromas.

5.2. Especificidade do produto

«Ossau-Iraty» designa queijo de leite de ovelha de pasta ligeiramente prensada, de forma cilíndrica, sem ou com ligeiro abaulamento lateral. Possui crosta dura, espessa (com alguns milímetros), de cor que varia entre amarelo-alaranjado e cinzento. O «Ossau-Iraty» apresenta peso mínimo de 2 kg, permitindo cura longa, de 80 a 120 dias, no mínimo, consoante o formato.

A pasta apresenta cor variável entre branco-marfim ou creme-ambarino, em função da cura. A textura é lisa, firme, que derrete, entre cremosa e dura. Pode apresentar pequenos olhos.

O cheiro é subtil, evocativo por vezes de flores ou frutos. Possui sabor equilibrado entre perceção acidulada e gorda; intenso, é salgado sem excesso e liberta aroma a avelã e a frutos.

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 área geográfica é constituída pela montanha e o sopé bascos e bearneses, maioritariamente cobertos de prados naturais ou temporários, quer nas pastagens de montanha, onde a maioria dos rebanhos pratica a transumância no verão, quer nas explorações, onde os criadores privilegiam a produção forrageira para pastoreio e fenação.

O coberto vegetal permite a produção de alimentação forrageira derivada da área geográfica maioritariamente constituída por feno, rebentação espontânea e pastagens de espécies variadas.

Estes recursos forrageiros são valorizados pela criação de ovelhas exclusivamente de raças locais (Manech de cabeça preta, Manech de cabeça ruiva e Basco-bearnesa).

A utilização destas raças locais, a alimentação baseada em pastagens, o consumo de feno e as condições de criação, que limitam a intensificação, permitem garantir leite de boa qualidade queijeira.

A produção de queijo de ovelha existe na parte ocidental dos Pireneus desde, pelo menos, a Idade Média. Os contratos de parceria agrícola do século XIV e os documentos notariais do início do século XV atestam o fabrico do queijo de ovelha na região.

As condições difíceis de transporte entre as pastagens de altitude e os vales levaram rapidamente os pastores a transformar o leite no local sob a forma de queijo que podia ser transportado para o vale, para ser comercializado.

O «Ossau-Iraty» faz parte dos queijo «de pasta prensada não cozida»: a massa de vários quilos, a pasta prensada, a forma e a cura longa conferem-lhe uma crosta relativamente dura e transformam-no num produto que responde ao objetivo de ser facilmente transportável. A sua aptidão para a conservação assegurava aos pastores e respetivas famílias alimentação proteica durante todo o ano.

Se hoje o transporte é mais fácil, a tradição de cura longa permaneceu. O caráter do queijo, de aromas variados, revela-se no conjunto de práticas de fabrico adaptadas, nomeadamente pela referida cura longa.

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/CDCOssau-Iraty.pdf>

(*) Ver nota de rodapé 3.