

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

(2016/C 20/03)

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

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«QUESO TETILLA»/«QUEIXO TETILLA»

N.º UE: ES-PDO-0117-01232-21.5.2014

DOP (X) IGP ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Conselho Regulador da Denominação de Origem Protegida

«QUESO TETILLA»/«QUEIXO TETILLA»

O agrupamento requerente possui interesse legítimo no pedido de alteração do caderno de especificações, na sua qualidade de organismo de gestão da DOP, a título do artigo 4.º do regulamento relativo à Denominação de Origem «Queso Tetilla» e ao *Consejo Regulador* da DOP, bem como do artigo 12.º da Lei n.º 2/2005, de 18 de fevereiro de 2005, para a promoção e defesa da qualidade alimentar galega. Todos os produtores e transformadores da denominação de origem estão integrados no agrupamento.

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- ☒ Nome do produto
- ☒ Descrição do produto
- ☐ Área geográfica
- ☒ Prova de origem
- ☒ Método de obtenção
- ☐ Relação
- ☒ Rotulagem
- ☒ Outras (corte)

4. Tipo de alterações

- ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.
- ☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Alterações

Principais motivos que justificam a introdução das alterações:

- Evolução socioeconómica na gestão da matéria-prima. Esta evolução traduz-se nomeadamente, pelo aparecimento de um novo interveniente na cadeia de fabrico, ou seja, o primeiro comprador de leite, que pode agir como intermediário entre as explorações de pecuária e as queijarias.
- Alterações ligadas ao melhoramento da qualidade do produto protegido e à evolução das técnicas de produção do mesmo. Estas alterações incidem em questões como a determinação da duração da cura ou o prazo recomendado de consumo.

Alterações propostas nos diferentes pontos do caderno de especificações:

5.1. Nome do produto

Adita-se a proteção da denominação em galego («Queixo Tetilla») à denominação em espanhol, dado ambas ser habituais para designar o produto.

5.2. Descrição do produto

Alteram-se os seguintes parágrafos:

- Forma: Por erro de transcrição, o caderno de especificações descreve a forma como «cónica, convexo-cónica», em vez de «cónica, côncavo-convexa».
- Percentagem de proteínas: Suprime-se este parágrafo, por se ter determinado que esta percentagem não constitui um fator determinante para a caracterização do produto. O leite utilizado no fabrico do «Queso Tetilla»/«Queixo Tetilla» é inteiro não normalizado, de composição determinada por variações naturais (nomeadamente o teor de proteínas) que dependem da alimentação do gado, da estação, do clima, etc., muito embora tal não influencie a caracterização do produto protegido pela DOP. Assim sendo, decidiu-se suprimir este parâmetro do caderno de especificações.
- Percentagem de extrato seco: Situa-se atualmente «entre 45 % e 50 %». Na sequência da introdução da alteração, fixa-se apenas o valor mínimo, estabelecido em 45 %, pois com a introdução do novo parâmetro «Percentagem na matéria não gorda», que mede a relação entre o extrato seco e o teor de matéria gorda do queijo, define-se melhor a característica relativa à cremosidade do queijo.
- Percentagem de água na matéria não gorda: Adita-se este parágrafo, que não figura no caderno de especificações em vigor e que estabelece que esta percentagem deve estar compreendida entre 66 % e 72 %. Este parâmetro define a relação entre o extrato seco e o teor de gordura do queijo, o qual influencia a qualidade do produto, visto tratar-se de um índice que mede a cremosidade.

5.3. Prova de origem

Cria-se o registo de primeiros compradores, no intuito de melhorar o controlo da rastreabilidade do produto.

Tradicionalmente, há duas classes de operadores no fabrico deste queijo: os criadores, que produzem a matéria-prima, e os fabricantes, que a transformam no produto protegido. Atualmente, nem todos os fabricantes adquirem a matéria-prima diretamente nas explorações de pecuária, podendo fazê-lo igualmente junto dos chamados «primeiros compradores de leite», que servem de centros de recolha do leite proveniente das explorações de pecuária situadas na área geográfica e que fornecem a indústria de transformação.

5.4. Método de obtenção

Considerando a evolução dos dados técnicos de fabrico, introduzem-se as seguintes alterações:

- Coagulação: Altera-se a denominação das enzimas de coagulação. Convém alterar igualmente as condições da mesma (duração e temperatura). O caderno de especificações prevê atualmente temperaturas compreendidas entre 28 °C e 32 °C e uma duração mínima de 20 minutos e máxima de 40 minutos. Na sequência da alteração proposta, a amplitude térmica passa de 30 °C para 34 °C, registando-se igualmente um aumento da duração: mínima, 30 minutos e máxima, 60 minutos.

Esta alteração resulta da evolução registada no domínio da produção de coalho industrial de elevado teor de quimosina, de composição semelhante à composição natural do extrato de coalho animal, aumentando mesmo a sua proporção.

Além disso, a qualidade do leite melhorou nos últimos anos, com um teor de acidez mais baixo. Devido a esta evolução, é necessário aumentar a temperatura e a duração da coagulação para obter a textura adequada.

- Esgotamento (da coalhada): Adita-se a definição deste processo, que já se realizava mas não constava do caderno de especificações em vigor. Por esgotamento entende-se unicamente a filtragem do soro de leite libertado pelo grão da coalhada durante o corte.
- Lavagem (da coalhada): Altera-se a redação, para descrever o processo mais pormenorizadamente e indicar tratar-se de uma prática facultativa. A experiência adquirida ao longo dos anos permitiu constatar que esta etapa do processo pode não ser necessária.
- Nova cozedura (da coalhada): Esta etapa consta erradamente do caderno de especificações, descrita como a «lavagem da coalhada com água a uma temperatura superior em dois graus à da coalhada». Considerando que esta lavagem não é exatamente uma nova cozedura, suprime-se esta referência, deixando ao critério do queijeiro a opção de proceder à lavagem da coalhada, de acordo com o disposto *supra*.

- Prensagem: Substitui-se a referência a um «tempo mínimo de três horas» pela expressão mais genérica «o tempo necessário», de acordo com o saber do queijeiro.

É conveniente não prever tempo mínimo de prensagem, por se tratar de um fator dependente de vários parâmetros, como a tecnologia utilizada, a temperatura do local, o período do ano, a evolução do pH, etc.

- Salga: Reformulação. Inicialmente, precisava-se o seguinte: «Ocorre por imersão em salmoura de concentração compreendida entre 17 e 18 graus Baumé, durante um período máximo de 24 horas». Redação após as alterações: «O tempo necessário para que o produto adquira as características que lhe são próprias, durante um período máximo de imersão de 24 horas. A salga ocorre em cubas e/ou salmoura».

A fundamentação é idêntica à invocada no caso precedente.

- Cura: Prolonga-se a duração mínima desta etapa por um dia (passa de 7 para 8 dias). Pretende-se assim homogeneizar a qualidade do produto. Este ligeiro aumento da duração mínima de cura não altera as características do produto, em especial por se tratar de uma duração mínima, de modo que, antes da alteração, o tempo de cura podia igualmente ser de oito dias ou mais. Este aumento permite melhorar a qualidade do produto.

Altera-se também a data de consumo recomendada, atualmente fixada em 60 dias a contar da data de acondicionamento para fins de expedição. A alteração incide na definição de duas datas de consumo recomendadas, em função do peso do queijo: até 60 dias no queijo de peso compreendido entre 0,5 e 0,7 kg; até 90 dias, no queijo de peso superior a 0,7 kg. Em ambos os casos, o período começa a contar a partir da data de fabrico.

Em primeiro lugar, altera-se a data de referência para o cálculo, passando a considerar-se a data de fabrico. Esta alteração justifica-se pelo facto de a cura do queijo se iniciar a partir do momento em que é fabricado, e a partir do qual se deve calcular para determinar o momento ideal de consumo, e não a partir do momento do acondicionamento para fins de expedição.

Em segundo lugar, não se fixa um número determinado de dias, mas apenas o número limite, de 60 e 90, em função do peso, mais adequado, pois o fabricante é livre de fixar um prazo de consumo recomendado mais curto, se entender necessário.

Por último, no queijo de peso superior a 0,7 kg, o prazo deve ser aumentado para 90 dias, pois o queijo destas dimensões está em condições ideais de consumo durante este período.

5.5. Rotulagem

Precisa-se que a denominação protegida que figura no rótulo dos produtos se pode utilizar indiferenciadamente em espanhol, «Queso Tetilla», ou em galego, «Queixo Tetilla», nos termos do registo.

5.6. Outras (corte)

Está previsto o corte em metades nos pontos de venda a retalho, sob determinadas condições.

O «Queso Tetilla» é comercializado sem embalagem artificial, pois a crosta constitui uma proteção natural. Depois de cortado, uma das faces das porções resultantes fica privada da proteção natural do produto. Assim sendo, para facilitar a comercialização do «Queso Tetilla» em porções no comércio a retalho, prevê-se que o queijo com mais de 0,7 kg possa ser cortado nos pontos de venda e comercializado protegido por película alimentar transparente.

Neste caso, o queijo só poderá ser cortado em dois, para que conserve a forma característica aparente que o consumidor reconhece como própria do mesmo.

O queijo com menos de 0,7 kg deve ser comercializado inteiro.

DOCUMENTO ÚNICO

«QUESO TETILLA»/«QUEIXO TETILLA»

N.º UE: ES-PDO-0117-01232-21.5.2014

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Queso Tetilla»/«Queixo Tetilla»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Queijo fabricado a partir de leite de vaca de raça «loira galega», «frisona» ou «castanha dos Alpes» ou respetivos cruzamentos que, uma vez terminado o processo de fabrico que compreende as fases de coagulação, corte, esgotamento e, eventualmente, lavagem da coalhada, encinchamento, prensagem, salga e cura, apresenta as seguintes características:

Características físicas:

- Forma: Cónica, côncavo-convexa.
- Peso: de 0,50 kg a 1,5 kg.
- Dimensões: Altura superior ao raio da base e inferior ao respetivo diâmetro. Máximo: 150 mm (no que respeita à altura e ao diâmetro da base). Mínimo: 90 mm (no que respeita à altura e ao diâmetro da base).

Características organolépticas:

- Crosta: Agradável, fina e elástica, de espessura inferior a 3 mm, cor amarelo-palha, natural e sem bolores. Pode apresentar-se recoberta por uma emulsão antibolor, transparente e incolor.
- Pasta: Mole, cremosa e uniforme, sem ou com poucos olhos de pequenas dimensões e regularmente distribuídos; cor branco-marfim, amarelada.
- Cheiro: Suave, ligeiramente ácido e, no seu conjunto, evocativo do leite que lhe deu origem.
- Sabor e aroma: Láctico, cremoso, ligeiramente ácido e salgado.

Características físico-químicas:

- Percentagem de matéria gorda no extrato seco: 45 %, no mínimo.
- Teor de extrato seco: 45 %, no mínimo.
- pH: de 5,0 a 5,5.
- Percentagem de água na matéria não gorda (medida entre o oitavo e o décimo quinto dia após o fabrico): de 66 % a 72 %

«Queso Tetilla» é uma designação tradicional não geográfica, que faz referência à forma mamal própria do produto, de acordo com as características físicas descritas na presente secção.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

- a) Alimentação animal: Os prados e culturas forrageiras da área de produção constituem uma base importante da alimentação dos efetivos. Salienta-se igualmente o papel das pastagens extensivas (superfícies de relva e pradaria arbustiva), onde os animais pastam em liberdade sempre que as condições permitem.

Os alimentos concentrados de origem vegetal são utilizados como complemento para cobrir as necessidades energéticas do gado. Dentro das possibilidades, as matérias-primas de base provêm da área geográfica identificada.

- b) Matérias-primas: O «Queso Tetilla» é fabricado com leite de vaca, coalho animal ou outras enzimas coagulantes expressamente autorizadas para o fabrico deste queijo, fermentos lácticos *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. Cremoris* e qualquer outro fermento que não altere as características do queijo a proteger e expressamente autorizado no fabrico de queijo desta denominação de origem protegida, sal e, eventualmente, cloreto de cálcio. Estas autorizações são emitidas pelas autoridades competentes, a pedido do agrupamento requerente. As autoridades competentes podem autorizar a utilização de novas enzimas coagulantes e fermentos lácticos após verificação de que o queijo obtido respeita as características que definem o «Queso Tetilla».

O leite utilizado no fabrico do queijo protegido é um produto inteiramente natural, proveniente da ordenha de vacas de raça «loira galega», «Frisona» ou «castanha dos Alpes» ou respetivos cruzamentos, provenientes de explorações situadas na área geográfica identificada.

O leite não contém colostro nem conservantes. Não é autorizado nenhum processo de normalização nem manipulação que altere a composição inicial do leite.

Excluem-se todas as misturas de leite não proveniente das explorações registadas, bem como de leite de vacas não pertencentes às raças previstas no caderno de especificações.

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

A produção de leite, as operações preliminares a que é submetido e o fabrico e cura do queijo devem realizar-se na área geográfica identificada no ponto 4. Por conseguinte, todas as etapas da produção devem ocorrer dentro da referida área.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «Queso Tetilla» só pode ser comercializado quando a crosta conserve as características externas naturais da cura.

A crosta constitui a proteção natural do «Queso Tetilla». Por conseguinte, o «Queso Tetilla» é comercializado sem embalagem artificial. No entanto, o «Queso Tetilla» pode ser embalado, desde que a embalagem apresente características que impeçam a alteração das características físicas, organolépticas e físico-químicas do produto, objeto do ponto 3.2. O acondicionamento está sujeito a verificação prévia pelo organismo de controlo e à sua autorização.

Autoriza-se igualmente o revestimento do queijo com uma emulsão antibolor, transparente e incolor.

O «Queso Tetilla» sai inteiro das queijarias. O queijo com mais de 0,7 kg pode ser comercializado em metades. Neste caso, o queijo deve ostentar dois contra-rótulos, um de cada lado do produto, sendo também duplicados os restantes elementos que garantem a autenticidade do produto, de modo a que, após o corte, as duas metades conservem elementos de identificação.

No queijo comercializado em metades, considerando que a face interna de cada metade obtida se encontra privada da crosta, que constitui a proteção natural do queijo, a operação de corte ocorre nos pontos de venda ao consumidor final e as metades podem ser recobertas por película alimentar transparente.

Depois de realizada a operação de corte no destino, admite-se que o produto se apresente para venda na embalagem artificial constituída pela película, durante um prazo tão curto quanto possível e, por conseguinte, sem que a qualidade do produto se apresente alterada.

Autoriza-se exclusivamente o corte em metades, pois permite que o produto guarde o seu aspeto mamal identificável pelo consumidor.

Independentemente do que precede, o «Queso Tetilla», independentemente do peso, pode ser cortado livremente nos locais de venda a retalho, desde que a operação de corte ocorra em frente do consumidor, no momento da venda.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

É obrigatória a presença do rótulo próprio da denominação (contra-rótulo), garantindo a autenticidade do produto que beneficia da Denominação de Origem Protegida «Queso Tetilla». O contra-rótulo inclui um código alfanumérico único correspondente a cada produto, bem como o logótipo da Denominação de Origem Protegida «Queso Tetilla», reproduzido *infra*.



Os rótulos comerciais específicos de cada produtor ostentam ainda a menção «Denominación de origen protegida» acompanhado da expressão «Queso Tetilla» ou «Queixo Tetilla», bem como o logótipo europeu que identifica as denominações de origem protegidas.

Para assegurar a autenticidade do produto e zelar pela rastreabilidade, os contra-rótulos de garantia e os rótulos comerciais que ostentem a menção da Denominação de Origem Protegida «Queso Tetilla» são colocados nos locais de fabrico e sempre de modo a impedir a sua reutilização.

De acordo com a descrição pormenorizada que figura no ponto 3.5, o queijo vendido em metades deve ostentar dois contra-rótulos, um de cada lado do produto, sendo também duplicados os restantes elementos que garantem a autenticidade do mesmo, de modo a que, após o corte, as duas metades conservem elementos de identificação.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção do leite e de fabrico do queijo que beneficia da Denominação de Origem Protegida «Queso Tetilla» compreende todo o território da Comunidade Autónoma da Galiza.

5. Relação com a área geográfica

— Especificidade da área geográfica

A orografia da Galiza caracteriza-se por montanhas de relevo pouco acentuado e uma importante rede fluvial. Esta orografia, aliada ao clima atlântico predominante (marcado por pluviosidade abundante), propicia o desenvolvimento de prados (naturais e semeados), de alta produtividade forrageira e de culturas agrícolas. Esta produtividade do solo é propícia ao desenvolvimento de uma importante atividade de pecuária e, por conseguinte, o desenvolvimento de uma grande indústria de fabrico de produtos lácteos.

Convém também salientar o fator humano, quer no que respeita à produção leiteira, baseada em explorações familiares que continuam a ser geridas segundo métodos tradicionais, quer ao fabrico, segundo práticas seculares que se foram adaptando ao progresso da tecnologia e às exigências legais de higiene e segurança alimentar.

— Especificidade do produto

O «Queso Tetilla» é um dos produtos do vasto repertório gastronómico galego que mais associado está à região.

É um queijo de pasta mole cujas características organolépticas mais acentuadas são a cremosidade, o cheiro suave evocativo do leite, o sabor ligeiramente ácido e salgado e o aroma lácteo e amanteigado. Estas características reunidas evocam o leite de que provém. O queijo apresenta elevada solubilidade e digestibilidade.

Por último, a sua forma mamal específica muito característica — que lhe dá o nome — permite ao consumidor distingui-lo imediatamente de outro queijo.

— Relação causal entre a área geográfica e as características do produto

O meio geográfico é muito propício ao desenvolvimento de vastas pastagens e prados de primeira qualidade, cuja exploração se intensificou ao longo das duas últimas décadas. A importância quantitativa destas forragens na alimentação do gado leiteiro galego e o perfil das espécies que o compõem (com destaque para as leguminosas) influenciam a composição do leite obtido e as características organolépticas e nutricionais do queijo protegido obtido depois da cura, traduzindo-se esta influência sobretudo na cremosidade e cor da pasta e da crosta.

Além disso, a produção leiteira provém de explorações familiares que praticam a criação racional da manada. As características destas explorações permitem que o leite produzido apresente as qualidades adequadas para o fabrico deste queijo.

O processo tradicional de fabrico, em que prevalece o saber dos produtores da região, rico de uma longa tradição de fabrico deste queijo e caracterizado por um curto período de cura, confere ao queijo a sua untuosidade e sabor delicado característicos.

Por último, a forma mamal única do produto, resultante dos processos de encinchamento e prensagem, é imediatamente reconhecida pelo consumidor, que a associa diretamente à sua origem galega, por este queijo característico ser fabricado exclusivamente nesta região desde uma época anterior ao século XVIII, muito embora as primeiras referências escritas conhecidas sobre este queijo datem deste século. Seguidamente, a partir do século XIX, abundam as referências ao queijo na literatura, quer de caráter genérico, quer científica e técnica ou gastronómica. Salienta-se, dado o seu caráter internacional, a menção no *O'Shea Guide to Spain and Portugal*, publicado em Londres em 1889, que recomenda vivamente aos viajantes que saboreiem e consumam o «queijo galego peculiar, um queijo em forma de teta, elemento ímpar da gastronomia galega».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

http://medioruralemar.xunta.es/fileadmin/uploads/media/Queso_Tetilla_Pliego_condiciones_Septiembre_2015.pdf
