OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), 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 388/06)

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

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE ESPECIALIDADES TRADICIONAIS GARANTIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**«OVČÍ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY»****N.º UE: TSG-SK-02135 — 14.4.2016****1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Nome do grupo requerente: Družstvo — «Cech výrobcov ovčieho syra v Turci»
Endereço: Poľnohospodárske družstvo
Turčianske Kľačany 271
038 61 Vrútky
ESLOVÁQUIA

Telefone: +421 4343085213
Correio eletrónico: tas_sro@stonline.sk

O pedido de alteração é apresentado pelo mesmo agupamento de produtores que requereu o registo de «Ovčí hrudkový syr — salašnícky».

2. Estado-Membro ou país terceiro

República Eslovaca

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Método de obtenção
- Outras

Substituição da inscrição do nome do produto registado como Especialidade Tradicional Garantida sem reserva de denominação, por inscrição com reserva de denominação.

4. Tipo de alterações

- Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

5. Alterações

1. Substituição da inscrição do nome do produto registado como Especialidade Tradicional Garantida sem reserva de denominação, por inscrição com reserva de denominação.

Pretende-se com o requerimento de alteração manter o registo do nome do produto; decorre o mesmo da supressão da possibilidade de registar nomes de produtos agrícolas e géneros alimentícios a título de Especialidade Tradicional Garantida e da impossibilidade de, nos termos do artigo 25.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Parlamento Europeu e do Conselho, continuar a utilizar, após 4 de janeiro de 2023, as denominações registadas ao abrigo do artigo 13.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 509/2006⁽¹⁾, incluindo as registadas em virtude dos pedidos previstos no artigo 58.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (Especialidades Tradicionais Garantidas sem reserva de denominação) nos termos previstos pelo Regulamento (CE) n.º 509/2006.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«OVČÍ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY»

N.º UE: TSG-SK-02135 — 14.4.2016

República Eslovaca

1. Nome a registar

«Ovčí hrudkový syr — salašnícky»

2. Tipo de produto (em conformidade com o anexo XI)

1.3. Queijos

3. Justificação do registo

3.1. Indicar se o produto

- é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;
- é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

O produto é fabricado há vários séculos de forma tradicional, em instalações de transumância (e não industrialmente); é fabricado artesanalmente segundo técnica tradicional, pela laboração manual da coalhada, em períodos bem determinados, na primavera e verão.

3.2. Indicar se o nome

- é tradicionalmente utilizado para designar o produto específico;
- indica o carácter tradicional do produto ou as suas especificidades.

O carácter específico advém da natureza da matéria-prima utilizada, ou seja, o leite de ovelha cru, e da sua laboração tradicional em instalações de transumância (*salaš*). O termo «salašnícky» do nome exprime a especificidade do produto: deriva do nome do local de fabrico do queijo, ou seja, as instalações de transumância, designando, pois, simultaneamente, a relação com o local de produção.

4. Descrição

4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram o seu carácter específico (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

O nome designa queijo fabricado com leite de ovelha fresco, em instalações de transumância; possui sabor característico conferido por um processo técnico tradicional empregue durante a fermentação e forma de montículo, conferida manualmente.

Características físicas

- Forma de bola, montículo;
- Dimensões: peso máximo de 5 kg.

Propriedades químicas

- Teor de matéria seca: 40 %, no mínimo, em peso;
- Teor de matéria gorda no extrato seco: 50 %, no mínimo, em peso.

Critérios microbiológicos

O produto contém um leque de microrganismos, de que se destacam:

Acidogénios — *Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, bem como leveduras e bolores — *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum* e *Geotrichum casei*.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 1.

Propriedades organoléticas

- Aspeto: superfície seca, uniforme, limpa, apresentando crosta ligeira na secção, com pequenos olhos e pequenas gretas isoladas;
- Cor: superfície branca a amarelada; secção branca com ligeiros cambiantes amarelados;
- Cheiro e sabor: sabor suave, ligeiramente ácido, límpido, típico de produto à base de leite de ovelha;
- Consistência: firme e elástica;
- Acidez: pH de 5,2 a 4,9.

4.2. Descrição do método de obtenção obrigatório do produto com o nome inscrito no n.º 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

Obtenção do leite de ovelha:

- O leite utilizado no fabrico do queijo obtém-se por ordenha manual de ovelhas saudáveis (de raças criadas nas regiões montanhosas ou situadas junto à montanha), praticada em recinto de ordenha (*strunga*) localizado em ambiente natural.

O leite é ordenhado para um recipiente de ordenha em metal inoxidável equipado de dispositivo de filtração (tradicionalmente, o leite era recolhido em recipientes designados por *geleta*). Quando o recipiente de ordenha (*geleta*) está cheio, transvasa-se o conteúdo para um bidão de leite através de peneira munida de filtro em algodão (é igualmente possível obter o leite por ordenha mecânica, com máquinas de ordenha fixas ou móveis).

- O leite obtido é transportado nestes bidões para o local de fabrico — instalações de transumância/cabana (*salaš-koliba*).

Transformação do leite em queijo — fabrico do «Ovčí Hrudkový Syr»:

- O leite acabado de ordenhar é imediatamente laborado, após transporte para os locais de fabrico nas instalações de transumância, onde é transvasado do bidão para o recipiente utilizado para o fabrico do queijo, denominado *putera*; nesta operação, o leite é de novo filtrado com filtro de algodão. No fabrico do queijo utiliza-se um recipiente de madeira, denominado *putera*, ou um recipiente de aço inoxidável de fundo duplo;
- Submete-se o leite a uma temperatura compreendida entre 30 e 32 °C por adição direta de água potável quente (à temperatura de 50 °C) ou por aquecimento do leite com água quente em recipiente de fundo duplo ou numa *putera*, ou ainda por adição de leite ácido (*kyslá žinčica*) fervido;
- Atingida a temperatura de 30-32 °C, procede-se, mexendo continuamente, à inoculação do leite com coalho microbiano líquido (à base de bolores *Rhizomucor miehei*, e estabilizado com sal), na proporção de 40 mililitros de coalho por 100 litros de leite (a quantidade de coalho é determinada pelo queijeiro, em função da força). A quantidade de coalho a utilizar depende igualmente do período de ordenha (consoante vai variando a qualidade do leite). Aproximadamente 30 a 45 minutos após adição do coalho o leite transforma-se em coalhada;
- A coalhada assim obtida é cortada com lira até à formação de grão de 0,5 a 1 cm de tamanho;
- Acrescenta-se então água potável fervida e arrefecida à temperatura de 65 °C, de modo a obter uma temperatura compreendida entre 32 e 35 °C, facilitando assim o esgotamento do soro. Depois de bem agitada, a coalhada é deixada a repousar. Durante o processo de fabrico, a temperatura do leite e do soro não deve nunca ser inferior a 29 °C;
- Depois do estacionamento da coalhada durante aproximadamente 10 minutos, procede-se a prensagem manual utilizando tela para queijo;
- O esgotamento ocorre por suspensão em ganchos, durante aproximadamente duas horas;
- Após o esgotamento, transfere-se o queijo para uma câmara aquecida (instalações de cura), onde decorre o processo de acidificação. O queijo moldado na tela é suspenso em ganchos e, posteriormente, colocado em prateleiras especialmente concebidas para o esgotamento do soro;
- A temperatura destas instalações não deve ser inferior a 18-22 °C durante a acidificação. Nestas condições, o queijo acidifica durante dois dias, no máximo três. Durante a acidificação a temperatura é vigiada;
- O queijo pode ser comercializado uma vez terminado o processo de fabrico. O queijo é embalado e rotulado no momento da venda.

4.3. Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

O termo «salašnický» na denominação do queijo provém do local tradicional de fabrico: as instalações de transumância (*salaš*). O caráter tradicional resulta da composição, método de fabrico e transformação tradicionais.

Tal como referido por P. Huba, na sua obra «Zázrivá»: «A exploração em pequena escala das instalações de transumância em Zázrivá girava em torno da produção de leite de ovelha; o leite era sempre transformado em casa, no alojamento dos pastores (*salaš*), ou seja, instalações de transumância, onde o “ovčí hrudkový syr — salašnický” constituía uma iguaria prezada, oferecida aos visitantes.» (Osveta, Martin, 1988).

O «Ovčí Hrudkový Syr — Salašnický» tradicional era fabricado a partir de leite de ovelha fresco inoculado com coalho natural (estômago de vitelo — *kl'af*), que se punha a coalhar em 10 a 30 minutos, em *putera*, a temperatura média (32 °C). O leite coalhado era cortado e seguidamente deixado a repousar; a coalhada era seguidamente colocada em tela e prensada, de modo a conferir-lhe a forma de montículo desejada. A tela que continha a coalhada era seguidamente suspensa, para escoamento do soro.

Depois do esgotamento, retirava-se da tela e colocava-se ao contrário, com a parte superior para baixo, em prateleiras de madeira (denominadas *podišiar*), onde o queijo secava e curava durante alguns dias. Depois de curado, era transportado das instalações de transumância para casa do proprietário das ovelhas (Podolák Ján, «Slovenský národopis» 25, 1977).

No século XX, o fabrico do «Ovčí Hrudkový Syr — Salašnický» e do «Ovčí Salašnický Údený Syr» generalizou-se em todas as zonas montanhosas do território eslovaco onde se criavam ovinos.

O «Ovčí Hrudkový Syr — Salašnický» e o «Ovčí Salašnický Údený Syr» figuram entre os produtos lácteos de criação ovina de pastoreio tradicional que constituíram a principal razão de ser deste tipo de pecuária nas regiões montanhosas da Eslováquia. Enquanto especialidade gastronómica, o queijo era utilizado fresco (húmido — macio) ou duro, eventualmente seco e tratado (conservado) por defumação. (Podolák Ján: «Slovenský národopis» 25, 1977). Em artigo intitulado «Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku», Prokop escreve: «A cultura de pastoreio manifesta-se ainda hoje no nosso país pela arte da escultura de madeira praticada pelos pastores; constata-se estas influências nas magníficas conchas esculpidas (*črpáky*) utilizadas pelos pastores» (*Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu*, Bratislava, 1969). Os moldes em forma de coração ou de pato correspondem à forma do «Ovčí Salašnický Údený Syr». Ján Balko, autor da publicação «Bryndziarsky priemysel na Slovensku», Vydavateľstvo Osveta, 1968, refere: «Quem foi o primeiro fabricante de “Ovčí Hrudkový Syr” do país? Quando? Não dispomos de nenhum documento preciso sobre o assunto. Todavia, não há dúvida de que foi há muito tempo, há muitos séculos, e que, até 1914, a exploração do leite de ovelha pouco se distinguia da existente na época das grandes migrações». Na obra «Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom», pode ler-se: «[...] a qualidade do *bryndza* produzido depende essencialmente da do “ovčí hrudkový syr salašnický”» (*Edícia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo*, Bratislava, 1966). O nome e o método de fabrico tradicional do «Ovčí Hrudkový Syr — Salašnický» e do «Ovčí Salašnický Údený Syr» eram igualmente utilizados pelos pastores da localidade de Priečhod que, nos anos 1960 e 1970, trabalhavam nas instalações de transumância da região de Turiec (testemunho oral de Lamper e Ivanič, pastores de Priečhod); P. Jasenský, pastor de Dolná Jaseň, recorda que: «O “Ovčí Hrudkový Syr — Salašnický” e o “Ovčí Salašnický Údený Syr” já se fabricavam em tempos imemoriais, muito embora exclusivamente em pequenas quantidades; destinavam-se a consumo direto nas instalações de transumância ou eram vendidos, tal como hoje, a quem a elas se deslocasse. É o acepipe tradicional dos eslovacos das regiões montanhosas ou das suas imediações.» (declaração de P. Jasenský, 1999).