

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

(2017/C 368/09)

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 APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N.º UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forli-Cesena
via Pelacano, 29
47122 Forli
ITALIA

Correio eletrónico: caseificiocomellini@pec.it

A *Associazione Squacquerone di Romagna* está habilitada a apresentar pedidos de alteração de termos do artigo 13.º, n.º 1, do *Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* n.º 12511 de 14 de outubro de 2013.

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

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: harmonização das referências regulamentares; correção de erros tipográficos; atualização da razão social do organismo de controlo.

4. Tipo de alteração(ões)

- Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.
- 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.

5. Alteração(ões)

Descrição do produto

É corrigida a frase relativa ao peso, na versão italiana, mantendo-se inalterados os valores: a expressão «entre 1 hg e 2 kg» é substituída por «entre 100 g e 2 kg».

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características físico-químicas: os valores relativos ao teor de matéria gorda no extrato seco, à humidade e ao pH foram aumentados em vários pontos percentuais, como a seguir indicado.

Teor de matéria gorda (no extrato seco): o limite máximo «entre 46 e 55 %» é substituído por «entre 46 e 59 %».

O caderno de especificações está em vigor há vários anos e a sua aplicação quotidiana evidenciou a necessidade de proceder a atualizações. O parâmetro «teor de matéria gorda no extrato seco» é influenciado pelas características da matéria-prima que, por razões absolutamente naturais, apresenta um teor mais elevado de matéria gorda durante o período de inverno, o que pode conduzir a que seja excedido o limite máximo, em especial nas queijarias onde se trabalha o leite proveniente de uma única exploração ou de um número limitado de explorações. Nesse caso, com efeito, não é permitido combinar os valores de várias produções de leite.

Teor de humidade: «entre 58 e 65 %» é substituído por «entre 58 e 69 %».

pH: «entre 4,95 e 5,30» é substituído por «entre 4,75 e 5,35».

A eventual variação do teor de humidade e do pH do produto acabado ao longo das estações também não é totalmente controlável. A repartição anual dos valores relativos ao pH e à humidade verificados ao longo dos anos de controlo revela que o intervalo de valores determinado no momento da elaboração do caderno de especificações é demasiado limitado face às variações registadas.

O subtítulo «características microbiológicas» que precede o valor do pH foi igualmente suprimido por ser incorreto.

Método de obtenção

Matéria-prima

Suprimiu-se a seguinte frase:

«As raças bovinas criadas na zona em causa, cujo leite é utilizado no fabrico do queijo “Squacquerone di Romagna” DOP são a Frísia Italiana, a Parda Alpina e a Romagnola.»

No momento da apresentação do pedido de registo da DOP, a heterogeneidade das explorações terá aparentemente sido subestimada. No entanto, está comprovado que as características organolépticas do queijo são influenciadas principalmente pelo regime alimentar dos bovinos e pelas características fisiológicas e bioquímicas das culturas, pelo que, à luz destas considerações, considera-se oportuno suprimir a referência às raças obrigatórias.

Corrigiu-se um erro tipográfico: a expressão «forragens ensiladas desidratadas» é substituída por «forragens desidratadas e forragens ensiladas.»

A frase «É proibida a utilização de resíduos de transformação de couves e beterrabas forrageiras na alimentação das vacas cujo leite se destina ao fabrico do queijo “Squacquerone di Romagna” DOP» foi deslocada duas linhas para cima, de modo a integrá-la na parte relativa à alimentação e tornar mais fácil e coerente a leitura do caderno de especificações.

Fases de transformação

Acidificação

Precisou-se que a espécie bacteriana constante do caderno de especificações é utilizada para facilitar a fermentação.

Por conseguinte, a seguinte frase:

«a espécie bacteriana utilizada é o *Streptococcus thermophilus*»,

foi substituída por:

«a espécie bacteriana utilizada para facilitar a fermentação é o *Streptococcus thermophilus*».

Esta alteração é necessária, pois verificou-se que, durante os controlos, mesmo a presença mínima de outras estirpes deu origem a vários litígios.

Coagulação

Corrigiu-se um erro tipográfico: «1: 10 000; 1:40 000» é substituído por: «1:10 000 e 1:40 000».

Alterou-se o intervalo relativo à quantidade de coalho.

A expressão «numa quantidade entre 30 e 50 ml por hectolitro de leite»

foi substituída por «numa quantidade entre 15 e 50 ml por hectolitro de leite».

Esta alteração corrige um erro no caderno de especificações em vigor: com efeito, uma quantidade de coalho com um teor de 1: 40 000 é suficiente a partir de 15 ml/hl.

Salga

Aditou-se a possibilidade de utilizar os dois métodos de salga mencionados no caderno de especificações, também de forma combinada. O texto é assim alterado, aditando-se a seguinte frase relativa à combinação dos dois métodos de salga:

«... em complemento ou em substituição do anterior».

Quando se utiliza a técnica da salmoura não só para salgar, mas também para diminuir a temperatura do produto e retardar a fermentação, a adição de uma quantidade de sal na cuba permite encurtar o tempo de permanência em salmoura, melhorando a estrutura do produto acabado.

Outra

No ponto 1, «Nome», do caderno de especificações,

a referência ao «Regulamento (CE) n.º 510/2006» foi substituída pela referência ao «Regulamento (UE) n.º 1151/2012».

No ponto 7, «Controlos», do caderno de especificações,

a referência ao Regulamento (CE) n.º 510/2006 foi substituída pela referência ao Regulamento (UE) n.º 1151/2012. A razão social do organismo de controlo foi atualizada, como a seguir indicado: «O organismo de controlo responsável pela verificação do caderno de especificações é Kiwa Cermet Italia Spa (SUP) —Via Cadriano, 23 — 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA — Tel. +39 514593303 — Fax +39 51763382».

DOCUMENTO ÚNICO

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N.º UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

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

A DOP «Squacquerone di Romagna» designa um queijo de pasta mole, de cura rápida, fabricado com leite de vaca da área geográfica identificada no ponto 4. Aquando da sua colocação no mercado, o queijo «Squacquerone di Romagna» DOP deve apresentar as seguintes características:

Características morfológicas:

Peso: entre 100 g e 2 kg.

Aspeto: pasta de cor branco nacarado, sem crosta nem casca.

Forma: dada a sua textura muito cremosa, que não lhe permite ter uma estrutura compacta, adquire a forma do recipiente que o contém.

Características físico-químicas: teor de matéria gorda (no extrato seco): entre 46 % e 59 %; teor de humidade: entre 58 % e 69 %; pH: entre 4,75 e 5,35.

Características organoléticas:

Sabor: agradável, suave, ligeiramente ácido e subtilmente salgado.

Aroma: delicado, tipicamente lácteo, com uma nota herbácea.

Consistência da pasta: macia, cremosa, aderente, amanteigada, muito fácil de barrar.

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

A alimentação das vacas é constituída por forragens e silagem representando pelo menos 60 % da matéria seca da ração total, completada por outros alimentos para animais.

As forragens e silagem consistem em leguminosas e gramíneas produzidas integralmente na área geográfica identificada no ponto 4.

Entre as numerosas espécies de gramíneas, importa salientar a utilização da luzerna, da qual se utilizam principalmente as variedades Pomposa, Classe, Garisenda, Delta e Prosementi.

Os alimentos para animais têm a função de concentrar princípios nutritivos de alto valor energético e podem ser:

- 1) proteicos: leguminosas em grão, como soja, feijão, girassol e ervilha, bem como farinhas de extração de soja e de girassol,
- 2) fibrosos: polpa seca, farelo e sêneas de soja,
- 3) energéticos: milho em grão, cevada, sorgo, trigo, aveia, óleos vegetais, óleo de soja, sementes de linhaça integral extrudida.

O «Squacquerone di Romagna» DOP é um queijo de pasta mole fabricado com leite de vaca inteiro de raças criadas na área geográfica identificada no ponto 4.

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

As fases da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada são as seguintes: produção e transformação do leite.

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

As operações de acondicionamento do «Squacquerone di Romagna» devem ser efetuadas na área geográfica delimitada, pois, por ser isento de crosta e, portanto, 100 % comestível, o queijo é particularmente vulnerável ao risco de contaminação e, por conseguinte, de deterioração devido ao aumento da carga microbiana ambiental suscetível de entrar em contacto com a superfície do produto durante as várias fases de fabrico. Além disso, por se tratar de um produto fresco, importa evitar todos os fenómenos de proliferação microbiana durante a sua vida comercial. Para evitar riscos de deterioração, é necessário que a operação de acondicionamento seja realizada no estabelecimento de produção certificado. A embalagem primária do «Squacquerone di Romagna» DOP é constituída por papel próprio para uso alimentar ou por recipientes adequados ao produto, que se caracteriza pela sua textura particularmente macia e cremosa.

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

A embalagem do queijo obtido por aplicação do presente caderno de especificações deve ostentar a menção «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» ou «Squacquerone di Romagna — DOP», acompanhada do logótipo da UE. O rótulo deve igualmente indicar o nome, a razão social e o endereço da empresa de produção/acondicionamento. O produto deve ser conservado a uma temperatura entre 0 °C e +6 °C. A temperatura máxima de conservação deve figurar no rótulo. A marca, aposta no invólucro de proteção externa do queijo, deverá corresponder à denominação: «Squacquerone di Romagna» em caracteres Sari Extra Bold em itálico, nas cores Pantone azul 2747 e branco, de tamanho proporcional à embalagem. É proibido incluir no invólucro quaisquer qualificações não expressamente previstas.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Squacquerone di Romagna» DOP inclui as províncias seguintes da região de Emília-Romanha: Ravena, Forli-Cesena, Rimini, Bolonha e parte da província de Ferrara, delimitada a oeste pela estrada nacional n.º 64 (Porrettana) e a norte pelo rio Pó.

5. **Relação com a área geográfica**

A área consagrada à produção do queijo «Squacquerone di Romagna» DOP caracteriza-se por solos situados em zonas morfológicamente elevadas da planície aluvial. A utilização dos solos, do ponto de vista agrícola, inclui o cultivo de cereais, forragens e culturas especializadas intensivas. O clima da área de produção do «Squacquerone di Romagna» DOP caracteriza-se por um regime térmico temperado subcontinental. Na área de origem existem, desde tempos imemoriais, explorações agrícolas dedicadas sobretudo às produções vegetais e à criação de algumas cabeças de gado com a dupla função de produção de leite e de trabalho nos campos. O leite utilizado para consumo humano era, em parte, transformado em «Squacquerone di Romagna» e constituía, através da troca por outros produtos, um complemento dos rendimentos do agricultor.

Estudos realizados sobre o queijo «Squacquerone di Romagna» DOP revelaram as características das culturas naturais utilizadas, evidenciando uma nítida uniformidade das espécies bacterianas que contém, a saber, biótipos autóctones de *Streptococcus thermophilus*. Estas culturas naturais desenvolvem-se em fermentadores na área geográfica identificada no ponto 4, sempre a partir de leite exclusivamente aí produzido.

As técnicas de produção são muito semelhantes às utilizadas no passado e devem prever tempos de fabrico que variam em função das estações: mais longos no inverno e mais curtos no verão. O saber e experiência dos produtores é crucial para a obtenção da consistência adequada do queijo.

As características peculiares do «Squacquerone di Romagna», que o distinguem de outros queijos de pasta mole e de cura rápida, são a cor branco nacarado da pasta e o seu aroma delicado, tipicamente lácteo, com uma nota herbácea.

A característica principal que contribuiu de forma mais significativa para a reputação do «Squacquerone di Romagna» é a sua textura cremosa e gelatinosa e a facilidade de barrar, conferida pela consistência macia.

As características do «Squacquerone di Romagna», em especial a cremosidade e facilidade de barrar que lhe é conferida pela consistência macia, resultam do tipo de leite utilizado na produção do queijo, o qual possui propriedades específicas — baixo teor de proteínas e matéria gorda devido ao regime alimentar das vacas, essencialmente determinado pela área geográfica identificada.

De facto, importa sublinhar que as qualidades específicas das forragens cultivadas integralmente na área geográfica identificada no ponto 4, ricas em açúcares e fibras altamente digeríveis, determinam um regime alimentar específico das vacas, que se caracteriza por um baixo valor energético proveniente de matérias gordas e amidos, compensado pela energia fornecida pelas forragens típicas da área. Assim se produz um leite pobre em proteínas e matéria gorda que determina a característica típica do «Squacquerone», ou seja, a sua consistência macia. O leite utilizado está na origem das propriedades organolépticas descritas no ponto 3.2, a saber, a textura macia e cremosa da pasta, o sabor suave e ligeiramente ácido e o aroma delicado com uma nota herbácea. Acresce ainda que, graças à experiência dos produtores, que souberam adaptar os tempos de fabrico de queijo às estações, evita-se que o queijo engesse, ou seja, fique demasiado compacto.

Outra relação importante entre o «Squacquerone di Romagna» e a área geográfica identificada reside na utilização de culturas de estirpes autóctones. Taxionomicamente, a espécie identificada em todas as culturas naturais estudadas e que, portanto, caracteriza a microflora láctica típica do queijo «Squacquerone di Romagna» DOP é o *Streptococcus thermophilus*. Os vários biótipos isolados apresentam características fisiológicas e bioquímicas especiais, que não se encontram nas estirpes selecionadas em coletâneas internacionais, demonstrando mais uma vez a singularidade e especificidade do espetro bacteriano utilizado no fabrico do «Squacquerone di Romagna». Os biótipos autóctones de *Streptococcus thermophilus* foram isolados em algumas amostras de leite cru recolhidas em diversos estábulos da área tradicional de produção do queijo. São, portanto, de origem autóctone e, no seu conjunto, constituem a associação microbiana típica resultante da seleção natural e da intervenção do homem, na origem do nicho ecológico específico que caracteriza estes territórios.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte sítio Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou

accedendo diretamente à página inicial do sítio do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità e sicurezza» [Qualidade e segurança] (no canto superior direito do ecrã) e, a seguir, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cadernos de especificações sujeitos à apreciação da UE].
