

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do 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

(2023/C 156/08)

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⁾, no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

«VORARLBERGER BERGKÄSE»

N.º UE: PDO-AT-1419-AM01 – 5.4.2022

DOP (X) IGP ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Áustria

Tel. +43 5574400350

Fax +43 5574400600

Endereço eletrónico: fritz.metzler@lk-vbg.at

O presente requerente é o sucessor legal do grupo requerente inicial no que respeita a todos os direitos e obrigações decorrentes da denominação de origem protegida «Vorarlberger Bergkäse». Representa os interesses dos produtores da DOP «Vorarlberger Bergkäse» e, por conseguinte, tem interesse legítimo em solicitar alterações do caderno de especificações.

2. Estado-membro ou país terceiro

Áustria

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação com a área geográfica
- Rotulagem
- Outras (alteração dos dados de contacto do serviço competente, do nome do grupo requerente inicial, do organismo de controlo e dos requisitos nacionais, e alterações de redação)

4. Tipo de alteração(ões)

- 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.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☒ 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)

À luz da experiência adquirida desde que a denominação passou a estar protegida, a alteração do caderno de especificações solicitada é necessária a fim de fornecer uma descrição mais pormenorizada de todas as condições relevantes para a produção e a comercialização – nomeadamente as diferentes fases da produção –, bem como assegurar a qualidade da DOP «Vorarlberger Bergkäse».

O caderno de especificações em vigor foi redigido com base em vários documentos e anexos, que foram fundidos num único texto revisto e atualizado, a fim de descrever mais claramente os requisitos aplicáveis ao processo de produção e à prova de origem, contribuindo assim para preservar a qualidade da DOP «Vorarlberger Bergkäse».

Mais especificamente, as presentes alterações dizem respeito:

1. Descrição do produto

O texto do ponto 5, alínea b) (Descrição), e os aditamentos ao referido ponto do caderno de especificações original foram incluídos no ponto 4.2 (Descrição), o qual foi, por sua vez, dividido entre os pontos 4.2.1 (Generalidades) e 4.2.2 (Características). O texto original passou a ser mais específico e estruturado. O teor de matéria gorda no extrato seco foi suprimido. O peso do queijo inteiro de forma circular aumentou para 7 kg a 40 kg (em vez de 8 kg a 35 kg) e o intervalo de altura do cincho foi alargado para 8 cm a 12 cm (anteriormente 10 cm a 12 cm). Especificou-se que o período mínimo de cura é de três meses.

O ponto 5, alínea b), do caderno de especificações:

«O “Vorarlberger Bergkäse” é produzido com leite natural cru (de vaca) com aproximadamente 50 % de matéria gorda no extrato seco e apresenta uma crosta granular, esfregada, entre gordurosa e seca, de cor amarelo-acastanhada a castanha. Os queijos, de forma circular, pesam entre 8 kg e 35 kg e têm uma altura de 10 cm a 12 cm. Os olhos redondos com a dimensão aproximada de uma ervilha apresentam um tom entre baço e brilhante e a sua distribuição é uniforme. O queijo possui uma consistência entre firme e maleável e uma cor que varia entre o marfim e o amarelo-claro. O sabor é especiado a marcante. A matéria-prima consiste em leite de vacas criadas em pastagens alpinas e vales adequados à produção de queijo de pasta dura, não sendo utilizada silagem na sua alimentação. Só é utilizado coalho natural.»

e os aditamentos ao ponto 5, alínea b),

«As características distintivas mais significativas são, sem dúvida, o estrito cumprimento das regras de alimentação (ver anexo), a pequena dimensão das queijarias alpinas, a cuidadosa cura manual e a atenção dada ao “Vorarlberger Bergkäse”, a transformação tradicional do leite cru natural e isento de silagem, bem como as competências dos queijeiros.

Só são autorizadas a fornecer leite as explorações com gestão puramente extensiva dos prados, que não produzam silagem nem a utilizem na alimentação. As explorações mistas (que alimentam os bovinos jovens com silagem) não estão autorizadas a fornecer leite. Este é fornecido pelo menos uma vez por dia e transformado diretamente nas queijarias.

O facto de o queijo ser produzido em explorações de pequena dimensão garante que se mantenha a produção artesanal e a manipulação cuidadosa do queijo, o que resulta igualmente na qualidade especial e no longo prazo de conservação do “Vorarlberger Bergkäse”.»

passam a ter a seguinte redação:

4.2. Descrição

4.2.1. Generalidades

O «Vorarlberger Bergkäse» é um queijo de pasta dura produzido com leite natural cru de vaca, alpino ou de vale, isento de silagem. As explorações que alimentem os bovinos jovens com silagem (explorações mistas) não estão autorizadas a fornecer leite.

Os queijos de forma circular pesam entre 7 kg e 40 kg, apresentam uma altura de 8 cm a 12 cm e são curados durante, no mínimo, três meses.

4.2.2. Propriedades

O queijo apresenta uma crosta granular, esfregada, entre gordurosa e seca, de cor amarelo-acastanhada a castanha e com uma textura firme a lisa. A sua cor varia entre o marfim e o amarelo-pálido. Quando fatiado, o queijo apresenta olhos redondos, com um tom entre baço e brilhante, distribuídos uniformemente, mas dispersos, e com a dimensão aproximada de uma ervilha. Podem formar-se pequenas fissuras (com 0,5 cm a 1 cm de comprimento) no queijo. O sabor é especiado, acentuando-se com o tempo. Consoante o período de cura, as características descritas podem ser mais ou menos pronunciadas, sem afetar nem alterar a imagem global da DOP «Vorarlberger Bergkäse».

O «Vorarlberger Bergkäse» pode ser comercializado em porções de diferentes tamanhos.

Motivação

As observações que não dizem respeito à descrição do produto foram especificadas nos pontos «Relação com a área geográfica» e «Método de obtenção», agora disponibilizados para esse efeito.

Aumentaram-se os intervalos de tolerância para o peso e a altura do queijo de forma circular, devido à cura mais curta motivada pelo armazenamento prolongado do queijo e por motivos de viabilidade económica das explorações de pequena dimensão. Por motivos logísticos, as explorações de pequena dimensão precisam que os queijos sejam mais pesados. A expressão «aproximadamente 50 % de matéria gorda no extrato seco» foi suprimida e não substituída, por se considerar supérflua à luz dos requisitos legais em vigor. Na formulação parcial do caderno de especificações, depois completada (por exemplo, no que diz respeito ao período mínimo de cura), o maior nível de pormenor visa clarificar e melhorar o texto em termos de exaustividade da descrição do produto, disponibilizando ao organismo de controlo parâmetros mais precisos e mais fiáveis para garantir a qualidade do produto.

2. Prova de origem

As observações anteriores do caderno de especificações relativas à história do produto constantes do ponto 5, alínea d) (Prova de origem), que deviam ser apresentadas nesse ponto no momento do reconhecimento da denominação em causa e os aditamentos ao referido ponto foram agora transferidos para o ponto 4.6 (Relação com a área geográfica) (ver texto relativo a esse ponto). No seu lugar, foram incluídas no ponto 4.4 (Prova de origem) do novo caderno de especificações disposições específicas para o setor no que se refere à garantia da rastreabilidade:

«A associação requerente mantém um registo dos produtores, no qual estão inscritos todos os transformadores de leite que produzem o “Vorarlberger Bergkäse” na área geográfica, com o respetivo nome da exploração e o endereço de contacto, independentemente de serem ou não membros da associação. Para ser inscrito nesse registo, o transformador de leite tem de apresentar um pedido específico à associação requerente.

Os produtores e os transformadores de leite vinculam-se por contratos e encomendas de fornecimento. Estes contratos regulam a qualidade da matéria-prima (leite isento de silagem), a área de obtenção e a documentação que associa os fornecimentos de leite ao transformador.

Os produtores e os transformadores de leite devem assegurar que o leite cru destinado a transformação em “Vorarlberger Bergkäse”, bem como o produto final, sejam recolhidos, armazenados e transformados separadamente de outras existências de leite ou variedades de queijo convencionais.

Os produtores são obrigados a registar as quantidades de leite que produzem, discriminando a quantidade utilizada na produção do “Vorarlberger Bergkäse”. Os transformadores têm de manter registos claros das quantidades de leite compradas e da sua origem. É permitido o transporte adicional entre transformadores dentro da área geográfica delimitada, sendo registada a quantidade em causa.

Para efeitos de rastreabilidade do “Vorarlberger Bergkäse” ao longo das cadeias de abastecimento, a associação requerente emite, a pedido dos transformadores de leite, uma marca de caseína com um número de série. A marca de caseína a utilizar inclui o seguinte texto:

G.U.-VBG

BERGKAESE

XXXXXX

com um número de série. A associação requerente é responsável pela gestão e atribuição do número de série.

Antes da prensagem, o queijo é identificado por meio de uma marca de caseína com um número de série único e indelével. Para efeitos de rastreabilidade interna, é igualmente indicada a data de produção ou o número do lote.

O relatório diário de produção regista a data de produção, a quantidade de leite transformado, o número de série da marca de caseína, a temperatura de aquecimento e o número de queijos. O cumprimento do período de cura pode ser rastreado com recurso ao registo existente na unidade de transformação de leite. O queijo pode igualmente ser curado e armazenado fora dessa unidade de transformação, em instalações de cura situadas na área delimitada.

Ao vender o “Vorarlberger Bergkäse”, o transformador de leite tem de manter registos que permitam a rastreabilidade (por exemplo, notas de entrega).»

Motivação

Uma vez que, até à data, o caderno de especificações não incluía regras sobre a prova de origem, considera-se adequado incluir informações sobre a rastreabilidade do produto, no ponto 4.4 (Prova de origem) do caderno de especificações. Agora, inclui disposições para garantir a rastreabilidade. Além disso, uma parte do texto também foi transferida do original ponto 5, alínea h) (Rotulagem), para o ponto 4.4 (Prova de origem).

3. Área geográfica

Ponto 5, alínea c) (Área geográfica), do caderno de especificações original

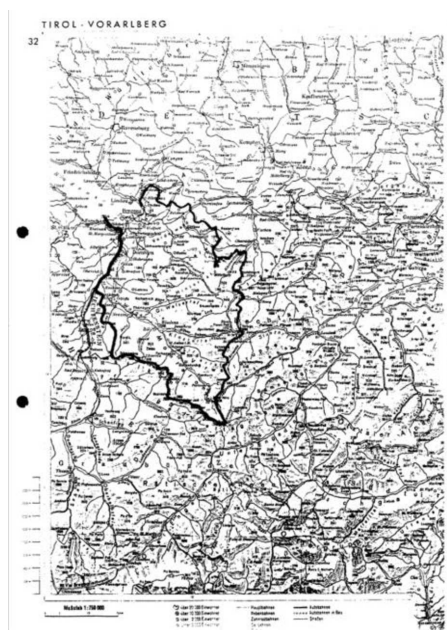
Foi aditada a região de Walgau. O restante texto foi reduzido às informações necessárias para a área geográfica. A grafia «Laiblachtal» foi alterada para «Leiblachtal».

Além disso, os mapas de Vorarlberg e da Áustria apresentados no ponto 5, alínea c) (Área geográfica), do caderno de especificações original foram substituídos por um novo mapa.

O ponto 5, alínea c), do caderno de especificações:

«O “Vorarlberger Bergkäse” é produzido exclusivamente por produtores ou transformadores e agricultores das regiões de Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) e Rheintal, com leite cru produzido em Vorarlberg.»

e os mapas de Vorarlberg e da Áustria que se apresentam, em complemento, no ponto 5, alínea c),

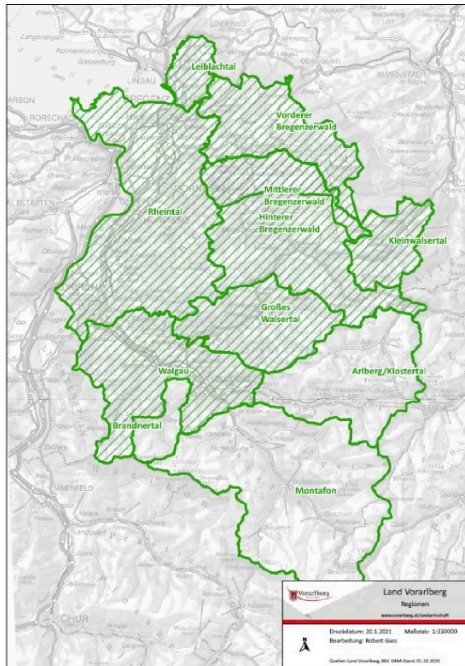


passam a ter a seguinte redação:

4.3. Área geográfica

O «Vorarlberger Bergkäse» é resultante de leite cru produzido em Vorarlberg, nas seguintes regiões do Land de Vorarlberg: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau e Rheintal.

Mapa da área geográfica delimitada (área sombreada):



Motivação

Aditou-se a região de Walgau por ser adjacente à área delimitada, tal como descrita até à data, e estar sujeita às mesmas condições geológicas, biológicas e culturais que satisfazem os critérios constantes do caderno de especificações. O restante texto foi reduzido às informações necessárias para a área geográfica. O erro tipográfico «Laiblachtal» foi corrigido. O nome correto da região é «Leiblachtal». Além disso, o mapa «Tirol/Vorarlberg» constante do caderno de especificações foi substituído por um novo mapa da área geográfica delimitada. O novo mapa é mais claro e apresenta a área de forma mais pormenorizada devido ao aditamento do sombreado.

4. Método de obtenção

O texto original do ponto 5, alínea e) (Método de obtenção), do caderno de especificações foi redigido com maior rigor e dividido entre os pontos 4.5.1 (Matéria-prima – leite), 4.5.2 (Produção) e 4.5.3 (Competências especializadas – conhecimentos relacionados com a produção).

O método de transformação também foi definido de forma mais precisa. Além disso, o método de obtenção tradicional foi descrito de forma mais pormenorizada no ponto 4.5.3 (Competências especializadas – conhecimentos relacionados com a produção).

O ponto 5, alínea e), do caderno de especificações, com a seguinte redação:

«O queijo “Vorarlberger Bergkäse” é um produto tradicional típico.

Uma componente essencial do processo de produção consiste no cumprimento de critérios rigorosos de produção leiteira (orientações em matéria de qualidade para os produtores de leite).

Em especial:

- só são autorizadas a fornecer leite as explorações com gestão puramente extensiva dos prados, que não produzam silagem nem a utilizem na alimentação; ou, só pode ser utilizado na produção de “Vorarlberger Bergkäse” o leite proveniente dessas explorações,
- o leite é entregue na queijaria pelo menos uma vez por dia e é aí diretamente transformado (sem transporte adicional entre queijarias).

Produção efetiva:

- o leite cru fornecido (não termizado, pasteurizado nem esterilizado por centrifugação) é parcialmente desnatado (até um teor de matéria gorda de cerca de 3,3 %),
- é coalhado com coalho de vitela e a cultura de soro de leite e ácido láctico da própria exploração (para tal, a experiência do queijeiro é fundamental para a avaliação e o cultivo desta cultura). Devido à utilização de culturas de soro de leite, o “Vorarlberger Bergkäse” é muito diferente de outros produtos semelhantes,

- em seguida, a coalhada é aquecida a cerca de 51 °C a 52,5 °C e prensada,
- os queijos em forma circular são depois colocados num banho de salmoura durante dois a três dias (teor de sal de cerca de 20 %) e, de seguida, curados em caves a uma temperatura entre os 12 °C e os 15 °C, com uma humidade relativa entre 90 % e 95 %. Neste processo, os queijos são regularmente tratados com salmoura para assegurar a formação da crosta típica e desenvolver o sabor [ou seja, são escovados ou esfregados com água salgada (teor de sal de cerca de 20 %, pH de 5,25) duas vezes por semana],
- o “Vorarlberger Bergkäse” está pronto para consumo quando atinge três a seis meses de idade [consoante o período de cura, as suas características podem variar ligeiramente: pequenas fissuras no queijo (0,5 cm a 1 cm de comprimento), menos olhos, sabor pronunciado].

O autocontrolo constante e a garantia de qualidade das explorações asseguram a elevada qualidade do leite cru e da produção do “Vorarlberger Bergkäse”. O cumprimento da garantia de qualidade é verificado pela “Qualitätsmanagement verein für Lebensmittel aus Vorarlberg” [Associação de gestão da qualidade dos alimentos provenientes de Vorarlberg]. Os controlos da higiene das explorações e do pessoal e da saúde animal são exigidos por lei.;

passa a ter a seguinte redação:

«4.5.1. Matéria-prima (leite)

Na produção do “Vorarlberger Bergkäse” é utilizado leite de vaca cru. Só é autorizado leite proveniente de Vorarlberg. Na produção do “Vorarlberger Bergkäse” não pode ser utilizado leite termizado ou pasteurizado, nem leite esterilizado por centrifugação.

O leite utilizado no “Vorarlberger Bergkäse” caracteriza-se pelas pastagens da província de Vorarlberg, com as suas gramíneas e ervas finas. As vacas alimentam-se das gramíneas e ervas frescas como forragem verde, ou secas como feno. É expressamente proibida a alimentação com alimentos fermentados ou silagem.

É permitida a utilização, como alimento complementar e compensatório, de grãos triturados provenientes de outras áreas, até um máximo anual de 30 % de matéria seca.

Os grãos triturados podem ser comprados a outras áreas, uma vez que a área geográfica, região montanhosa típica caracterizada por prados e uma camada de húmus pouco profunda, não é adequada para culturas. Quer isto dizer que a produção ou cultura de cereais ou culturas similares é quase inexistente, pelo que têm de ser comprados a outras áreas. Por conseguinte, a percentagem de forragens provenientes da área geográfica não pode ser inferior a 70 % da matéria seca total dada anualmente às vacas em lactação. É permitido adicionar grãos triturados provenientes de outros locais até um máximo de 30 % da matéria seca da respetiva ração.»

4.5.2. Produção

O leite cru é, em primeiro lugar, parcialmente desnatado e coalhado com coalho de vitela e uma cultura de soro de leite e/ou bactérias lácticas. As bactérias lácticas tradicionais provenientes de culturas silvestres constituem atualmente a base da cultura-mãe das culturas agrícolas que continuam a ser cultivadas na exploração. Não é permitida a adição de conservantes, estabilizantes nem aditivos obtidos por processos químicos. Em seguida, o leite espessado (coalhado) é cortado ao tamanho desejado com recurso a um cortador de coalhada. Na fase seguinte da formação do queijo, a coalhada desenvolve-se ainda mais e dá-se a sinérese (separação do soro de leite da coalhada). A coalhada é aquecida a uma temperatura compreendida entre 51 °C e 54 °C e, em seguida, transferida para cinchos e prensada. Consoante o tamanho desejado, os queijos em forma circular pesam entre 7 kg e 40 kg antes de serem embebidos em salmoura, com uma altura de 8 cm a 12 cm. Em seguida, são colocados num banho de salmoura com um teor de sal de, pelo menos, 20 °Baumé durante dois a três dias, de modo a absorverem o sal, formarem a crosta e desenvolverem a sua estrutura, o que resulta na selagem exterior do queijo enquanto se dá a sua cura completa e uniforme no interior. Este processo conduz à consistência homogénea e compacta do «Vorarlberger Bergkäse». Em seguida, os queijos são curados durante, pelo menos, três meses, consoante a natureza da crosta e a experiência do transformador de leite, a uma temperatura compreendida entre 10 °C e 15 °C e com uma humidade superior a 80 %. Durante a cura, os queijos são submetidos a um tratamento regular (escovados ou esfregados) com água salgada (teor de sal não superior a 20 °Baumé), pelo menos duas vezes por semana, a fim de assegurar a formação da crosta típica e o desenvolvimento do sabor. Após o período mínimo de cura, o «Vorarlberger Bergkäse» está pronto para consumo.

4.5.3. Competências especializadas – conhecimentos relacionados com a produção

A qualidade do «Vorarlberger Bergkäse» deve-se, nomeadamente, à experiência dos transformadores de leite locais na gestão da produção e cura do queijo.

A arte da queijaria assenta no saber-fazer dos transformadores de leite que participam na produção de diferentes formas, consoante o seu papel individual no processo, através do qual se obtém a qualidade típica do «Vorarlberger Bergkäse».

O ponto de partida consiste na utilização e cultivo de bactérias lácticas. Por exemplo, o transformador de leite determina, com base na sua experiência, a composição da cultura de bactérias lácticas, a temperatura, os períodos de repouso, as quantidades e proporções adicionadas, bem como as condições de armazenamento.

Um pormenor importante da experiência dos transformadores consiste no armazenamento e cura específicos do leite, de forma propícia à formação de bactérias lácticas que melhoram significativamente as características do queijo em termos de período de conservação, odor e sabor. A quantidade de coalho de vitela, o momento e o modo de corte do leite coalhado e o tamanho da coalhada, o desenvolvimento subsequente do queijo e o aquecimento da mistura de coalhada e soro de leite resultam da experiência específica do queijeiro e explicam a qualidade do «Vorarlberger Bergkäse».

O queijeiro tem de seguir escrupulosamente todas as etapas de produção do queijo e identificar o momento exato de realização de cada uma delas. Por exemplo, o aquecimento cuidadoso do «Vorarlberger Bergkäse» a uma temperatura compreendida entre 51 °C e 54 °C após o corte do leite coalhado é uma condição prévia importante para o longo período de conservação do queijo. Paralelamente, o leite deve ser manipulado com grande precaução, para que conserve as suas características e componentes aromáticos e microbiológicos e, por conseguinte, as suas qualidades específicas. Convém referir ainda que, devido às condições de alimentação naturalmente variáveis nas pastagens de montanha, o leite não possui características normalizadas; pelo contrário, a sua qualidade (em termos de teor de proteínas ou de outros parâmetros ligados à composição, por exemplo) varia. Devido à sua longa experiência, os fabricantes do «Vorarlberger Bergkäse» conseguem compensar especialmente bem estas variações naturais.

A gestão cuidadosa de todas estas etapas do processo por parte do queijeiro é crucial para o resto do processo de cura e, por conseguinte, para a qualidade do produto final. Durante a cura, deve ainda prestar-se especial atenção ao manuseamento cuidadoso do queijo. Graças à sua experiência, o queijeiro sabe instintivamente quando o queijo tem de ser virado, escovado e esfregado, operações com um impacto significativo na qualidade do queijo.

As reuniões regulares dos gestores de transformadores de leite e/ou queijeiros, nas quais partilham os conhecimentos adquiridos, constituem um processo de formação constante, contribuindo para manter a qualidade e a tradição do «Vorarlberger Bergkäse».

Motivação

Foram introduzidas alterações no processo de fabrico para garantir a qualidade inigualável do «Vorarlberger Bergkäse», que assenta sobretudo nos conhecimentos que os produtores possuem do método tradicional de fabrico. No texto que já constava do caderno de especificações original e foi agora alterado, o método de produção tradicional é descrito de forma mais pormenorizada, nomeadamente através de uma definição mais precisa do método de transformação. A expressão «com um teor de matéria gorda de 3,3 %» foi suprimida e não substituída, por se considerar desnecessária à luz dos requisitos legais em vigor.

As alterações individuais dizem respeito aos seguintes pontos:

— *Matéria-prima (leite)*

A fim de assegurar um abastecimento equilibrado dos nutrientes necessários ao bem-estar dos animais, independentemente de condições climáticas excecionais (como secas), possibilitou-se a compra de grãos triturados e a sua utilização como alimento compensatório e complementar, até um máximo anual de 30 % da matéria seca. Para assegurar uma alimentação adequada ao bem-estar dos animais em períodos de elevada produção leiteira, são necessários alimentos complementares sob a forma de grãos triturados, até um máximo de 30 %. Uma vez que a maior parte dos alimentos grosseiros deve provir da zona delimitada – apesar de a derrogação atrás referida permitir completar a alimentação –, garante-se a qualidade elevada e constante do leite.

No futuro, será permitido o transporte adicional entre queijarias dentro da área delimitada, uma vez que, tendo em conta o estado atual da tecnologia, não terá impacto na qualidade. Além disso, a entrega diária de leite não é um parâmetro de qualidade determinante, atendendo ao estado atual da tecnologia, pelo que este texto foi suprimido

do caderno de especificações original. Deve igualmente documentar-se o transporte de leite para outra parte contratante. Foram suprimidas as *Orientações de qualidade para produtores de leite* constantes do caderno de especificações na forma de anexo, pois o método de obtenção é apresentado de forma mais pormenorizada e completa e a avaliação da qualidade é agora descrita no ponto 4.7 (Controlo). Além disso, a Associação de gestão da qualidade dos alimentos provenientes de Vorarlberg foi liquidada.

— Produção

A produção do «Vorarlberger Bergkäse» é descrita em etapas pormenorizadas, desde a transformação do leite cru até à fase de cura por secagem ao ar. São citados os parâmetros técnicos a observar para garantir a qualidade.

A coalhada pode agora ser aquecida a uma temperatura compreendida entre 51 °C e 54 °C (em vez de entre 51,5 °C e 52,5 °C, como anteriormente). Foi permitido um intervalo mais amplo de temperaturas de aquecimento, uma vez que, no caso do aquecimento manual, não é possível fixar uma temperatura exata, sendo portanto necessária uma maior tolerância. O novo intervalo de tolerância para a temperatura de aquecimento não tem um impacto negativo na qualidade do produto. A adição de conservantes, estabilizadores e aditivos obtidos por processos químicos continua a não ser permitida, o que se clarificou através de uma redação mais precisa.

No que diz respeito às culturas de soro de leite ou ácido láctico próprias da exploração, clarificou-se que a cultura-mãe «histórica» é hoje produzida a nível central e, em seguida, cultivada internamente para uso posterior na produção do «Vorarlberger Bergkäse». A experiência dos transformadores de leite desempenha um papel crucial a este respeito.

O teor de sal foi clarificado e adaptado a critérios verificáveis na prática, utilizando graus Baumé como unidade de medida. O pH da salga originalmente incluído no caderno de especificações não é relevante na prática, devido à dificuldade técnica de monitorização, pelo que foi substituído por graus Baumé como unidade de medida.

Devido ao progresso tecnológico, a cura já não tem de ter lugar em caves de cura próprias do queijeiro, podendo também realizar-se em caves externas situadas na área geográfica delimitada, em que as condições de regulação dos parâmetros relevantes para o controlo também sejam ideais.

Dadas as diferentes características das caves de cura e a tendência das exigências de qualidade do mercado no sentido da adoção de períodos mais longos de cura do queijo, foi necessário ajustar o intervalo de temperatura de 12 °C a 15 °C para 10 °C a 15 °C e a humidade para mais de 80 %. As competências especializadas do gestor da cave de queijos garantem a preservação da qualidade original do «Vorarlberger Bergkäse».

Clarificou-se a formação da crosta típica do «Vorarlberger Bergkäse» e a qualidade associada do queijo, fazendo-se referência à gestão pelo queijeiro e ao ambiente de cura.

— Competências especializadas – conhecimentos ligados à produção

Dado que o atual caderno de especificações não contém nenhum elemento relevante sobre os conhecimentos tradicionais dos produtores, a nova redação apresenta esclarecimentos a esse respeito e descreve as qualificações do pessoal especializado. Descrevem-se também as atividades que estão em curso para garantir que a tradição de qualidade seja transmitida, de modo a limitar eficazmente a perda ou a diminuição de competências especializadas e a conservar os conhecimentos tradicionais associados ao produto. A Associação de gestão da qualidade dos alimentos provenientes de Vorarlberg foi liquidada. O grupo requerente é agora responsável pela formação contínua e por todo o intercâmbio de informações. A qualidade das matérias-primas e a gestão da qualidade na unidade de transformação são reguladas por legislação a nível nacional e da UE, e acompanhadas em conformidade.

5. Relação com a área geográfica

As informações anteriormente incluídas no ponto 5, alínea d) (Prova de origem), e no ponto 5, alínea f) (Relação), do caderno de especificações original, bem como os aditamentos a ambos os pontos, foram resumidos no ponto 4.6 (Relação com a área geográfica).

Suprimiu-se o volume de produção e a bibliografia relativa à evolução histórica do queijo.

Motivação

O caderno de especificações foi adaptado aos requisitos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, tendo-se transferido para o ponto 4.6 (Relação com a área geográfica) as considerações históricas, referências documentais e menções da tradição oral sobre o «Vorarlberger Bergkäse», inicialmente incluídas no ponto consagrado à prova da origem.

Os efeitos dos fatores humanos e climáticos da área geográfica são descritos em pormenor, apresentando-se uma descrição detalhada dos conhecimentos especializados dos produtores regionais – que apenas eram pontualmente referidos no caderno de especificações –, como o saber-fazer tradicional sobre as técnicas especiais de armazenamento e o elevado nível de especialização em técnicas de produção e gestão da cura, que é crucial para a valorização das propriedades organoléticas do queijo.

A quebra do volume de produção deve-se à contínua alteração das quantidades produzidas.

A evolução histórica do queijo é agora descrita em pormenor no ponto 4.6 (Relação com a área geográfica). Por conseguinte, a bibliografia respeitante a este tópico tornou-se supérflua, pelo que foi suprimida, nomeadamente para permitir uma melhor legibilidade.

6. Rotulagem

O texto original do ponto 5, alínea h) (Rotulagem), do caderno de especificações e os aditamentos ao mesmo foram transferidos para o ponto 4.4 (Prova de origem) e adaptados aos atuais requisitos em matéria de documentação.

Por exemplo, os requisitos constantes do caderno de especificações original (relativos à aposição no produto da data de produção e do número da exploração) tornaram-se desnecessários devido à documentação que deve agora ser fornecida para efeitos de prova de origem. Clarificou-se a marca de caseína a utilizar. A aposição desta marca no acondicionamento das porções de queijo tornou-se desnecessária, uma vez que é garantida a rastreabilidade dos lotes no caso das porções.

As regras relativas às marcas próprias estabelecidas no ponto 5, alínea h) (Rotulagem), do caderno de especificações original foram transferidas para o ponto 4.8 (Rotulagem).

«É permitida a utilização de marcas próprias. A marca própria não deve ser de natureza a induzir o consumidor em erro ou a prejudicar a reputação da DOP.»

Motivação

Os requisitos relativos à gestão de marcas próprias foram clarificados e complementados. Tal continuará a ser permitido.

7. Alterações editoriais

7.1. O nome e os dados da autoridade competente do Estado-Membro foram atualizados.

7.2. O nome e o endereço do grupo requerente foram atualizados.

Motivação

A ARGE Milch Vorarlberg é a sucessora legal do grupo requerente original, no que respeita a todos os direitos e obrigações decorrentes da denominação de origem protegida «Vorarlberger Bergkäse». As informações sobre a autoridade competente foram atualizadas.

7.3. Organismo de controlo

A secção que contém os dados de contacto do organismo de controlo foi alterada, uma vez que este organismo é agora uma empresa privada, a Lacon GmbH.

7.4. Alteração da configuração/apresentação do caderno de especificações

Renumeração e alteração de alguns títulos, a fim de tornar a informação mais clara e precisa.

7.5. Requisitos nacionais

O título «Requisitos nacionais» foi suprimido sem ser substituído, por esses requisitos não serem necessários à luz da legislação vigente.

DOCUMENTO ÚNICO

«Vorarlberger Bergkäse»

N.º UE: PDO-AT-1419-AM01 – 5.4.2022

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Vorarlberger Bergkäse»

2. Estado-membro ou país terceiro

Áustria

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1 Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]

Classe 1.3. Queijos

3.2 Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Vorarlberger Bergkäse» é um queijo de pasta dura produzido com leite natural cru de vaca, alpino ou de vale, isento de silagem. As explorações que alimentam os bovinos jovens com silagem (explorações mistas) não estão autorizadas a fornecer leite para este fim. Os queijos, de forma circular, pesam entre 7 kg e 40 kg, têm uma altura de 8 cm a 12 cm e são curados durante, no mínimo, três meses.

O queijo apresenta uma crosta granular, esfregada, entre gordurosa e seca, de cor amarelo-acastanhada a castanha e com uma textura firme a lisa. A sua cor varia entre o marfim e o amarelo-pálido. Quando fatiado, o queijo apresenta olhos redondos, com um tom entre baço e brilhante, distribuídos uniformemente, mas dispersos, e com a dimensão aproximada de uma ervilha. Podem formar-se pequenas fissuras (0,5 cm a 1 cm de comprimento) no queijo. O sabor é especiado, acentuando-se com o tempo.

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

Na produção de «Vorarlberger Bergkäse» só pode ser utilizado leite proveniente de explorações com gestão de pastagens, que não produzam silagem nem a utilizem na alimentação.

É permitida a utilização, como alimento complementar e compensatório, de grãos triturados provenientes de outras áreas, até um máximo anual de 30 % de matéria seca.

Os grãos triturados podem ser comprados a outras áreas, uma vez que a área geográfica, região montanhosa típica caracterizada por prados e uma camada de húmus pouco profunda, não é adequada para culturas. Quer isto dizer que a produção ou cultura de cereais ou culturas similares é quase inexistente, pelo que têm de ser comprados a outras áreas.

Por conseguinte, a percentagem de forragens provenientes da área geográfica não pode ser inferior a 70 % da matéria seca total dada anualmente às vacas em lactação. É permitido adicionar grãos triturados provenientes de outros locais até ao limite de 30 % da matéria seca da respetiva ração.

3.4 Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

A matéria-prima deve ser produzida, transformada e curada na área delimitada.

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

—

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

Os queijos devem ser identificados com uma marca de caseína que ostente um número de série. A associação requerente é responsável pela gestão e atribuição do número de série.

4 delimitação concisa da área geográfica

O «Vorarlberger Bergkäse» é resultante de leite cru produzido nas seguintes regiões do *Land* de Vorarlberg: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau e Rheintal.

5 relação com a área geográfica

O «Vorarlberger Bergkäse» é produzido e consumido no atual *Land* de Vorarlberg há muitas centenas de anos. No início, e durante séculos, o queijo era produzido principalmente para consumo próprio e comercialização regional.

As condições regionais, como a altitude, o clima, a flora e a fauna, bem como a estrutura de pequena escala das explorações agrícolas, levaram, em meados do século XVIII, ao desenvolvimento da produção de queijo gordo com técnicas específicas, o que deu origem a um período de conservação mais longo e a um maior valor acrescentado.

As competências e os conhecimentos técnicos para a produção de queijo acumulados na área geográfica delimitada (tecnologia de produção, cura, alimentação dos animais e transformação do leite) foram transmitidos de geração em geração. Por volta de 1890, a constituição de associações deu origem a uma maior congregação e disseminação de conhecimentos. Estas associações foram posteriormente substituídas por cooperativas, que ainda existem.

O armazenamento e a cura específicos do leite favoreceram as bactérias lácticas, o que melhorou significativamente as características do queijo em termos de período de conservação, odor e sabor. As bactérias lácticas tradicionais provenientes de culturas silvestres formam atualmente a base da cultura-mãe das culturas que continuam a ser cultivadas na exploração. A utilização de coalho de vitela, o momento e o modo de corte do leite coalhado e o tamanho da coalhada, o desenvolvimento do queijo e o aquecimento da mistura de coalhada e soro de leite resultam da experiência específica do queijeiro e explicam a qualidade do «Vorarlberger Bergkäse». Estes conhecimentos e estas competências continuaram a ser desenvolvidos e servem, até hoje, de base para a produção do «Vorarlberger Bergkäse».

Referência à publicação do caderno de especificações

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergerbergkaese/>

O sítio Web do Instituto de Patentes austríaco (www.patentamt.at) permite também um acesso direto, clicando em: «Trademarks/Geographical indications/List of Austrian geographical indications» (Marcas comerciais/Indicações geográficas/Lista de indicações geográficas austríacas). O texto é apresentado abaixo do nome da denominação de qualidade.
