

II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) N.º 129/2012 DA COMISSÃO

de 13 de fevereiro de 2012

que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Queso Manchego (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 9.º, n.º 2, segundo período,

Considerando o seguinte:

- (1) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, e o artigo 17.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido, apresentado por Espanha, de aprovação das alterações de elementos do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Queso Manchego», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 ⁽²⁾, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 561/2009, ambos da Comissão ⁽³⁾.
- (2) O pedido diz respeito a alterações no método de fabrico da denominação de origem protegida «Queso Manchego» e implica alterações igualmente no documento único.

- (3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Uma vez que se trata de uma alteração menor, na aceção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento definido nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Queso Manchego» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único consolidado que define os principais elementos do caderno de especificações consta do anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 13 de fevereiro de 2012.

*Pela Comissão
Em nome do Presidente,
Dacian CIOLOŞ
Membro da Comissão*

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 166 de 27.6.2009, p. 36.

ANEXO I

São aprovadas as alterações seguintes ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Queso Manchego»:

Matérias-primas

No que diz respeito às características analíticas do leite, os parâmetros de referência foram atualizados em resultado dos ensaios realizados pelo laboratório oficial, para o qual são enviadas as amostras colhidas nas explorações. A densidade e o teor de lactose deixam de ser determinados, pois não afetam a qualidade do produto acabado; além disso, as análises refletiam uma situação de produção que deixou de corresponder à verificada nas atuais explorações.

Por outro lado, a acidez do leite é medida através do pH e não em graus Dornic, pelo que o caderno de especificações é alterado em conformidade.

Acresce que, em resultado da evolução tecnológica operada nas instalações de produção, o processo decorre com maior nível de controlo em termos dos parâmetros essenciais para a qualidade final, tornando obsoleta a anterior redação relativamente a algumas fases do processo de elaboração.

Assim sendo, procede-se à alteração do seguinte:

Parte E – Obtenção do produto

Na fase de «corte da coalhada», deixa de se especificar a dimensão dos grãos obtidos após o corte, ficando este fator ao critério dos fabricantes, consoante o processo utilizado. A coalhada deve apresentar a consistência adequada para permitir o esgotamento correto, consoante o tipo de queijo, não sendo tal facto determinado pelo tamanho exato do grão, mas pelos controlos ditados pelo sistema de fabrico e a experiência do queijeiro.

A fase de «prensagem» está incorretamente incluída, no caderno vigente, na fase de remoção dos cinchos. Especifica-se um período de prensagem de uma a seis horas. Este período de prensagem foi alterado em relação ao inicialmente estabelecido, devido à evolução tecnológica do sistema em questão, que deixou de exigir períodos tão longos, com um reflexo negativo nos produtos mais pequenos. Assim sendo, o período adequado é definido em adequação às dimensões do produto e aos vários modelos de prensa, permitindo que seja o operador a determinar o momento em que o queijo deve ser removido dos cinchos e passar à fase de salga, em função, não do número de horas, mas do resultado da medição do pH, considerado valor indicativo do estado do produto.

As fases de «maturação e conservação» foram combinadas numa única, designada por «cura», eliminando-se a de «conservação», já que o processo de maturação não é interrompido quando o produto estagia nas câmaras de conservação, ou seja, a cura continua durante o período de vida do produto, desde que este seja mantido a temperatura e humidade relativa adequadas. Assim sendo, combinaram-se as fases, definindo a temperatura entre 3 °C e 16 °C e a humidade entre 75 % e 90 %.

No que diz respeito à temperatura, aumentou-se o valor mínimo de 1 °C para 3 °C, melhor para a manutenção do produto, garantindo o cumprimento dos requisitos sanitários aplicáveis, pois a 1 °C o produto pode deteriorar-se. O valor máximo de 16 °C é dado a título indicativo, para assegurar a cura ideal do queijo e o seu desenvolvimento em termos de características organolépticas.

O índice de humidade consiste num valor global que abrange as duas fases.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«QUESO MANCHEGO»

N.º CE: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Queso Manchego»

2. Estado-Membro

Espanha

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

Queijo de pasta prensada, elaborado com leite de ovelha de raça Manchega, com cura mínima de 30 dias, para queijos com peso igual ou inferior a 1,5 kg, e entre 60 dias e dois anos para as unidades maiores.

O «Queso Manchego» pode ser elaborado com leite pasteurizado ou cru. Neste caso, pode ser rotulado com a menção «Artesano».

O «Queso Manchego» é um queijo gordo, com as seguintes características físicas, quando curado:

— forma: cilíndrica, de faces relativamente planas

— altura máxima: 12 cm

— diâmetro máximo: 22 cm

— relação diâmetro/altura: entre 1,5 e 2,2

— peso mínimo: 0,4 kg

— peso máximo: 4 kg

Características físico-químicas do queijo:

— pH: 4,8 a 5,8

— resíduo seco: mínimo 55 %

— teor de gordura: mínimo 50 % no resíduo seco

— total de proteínas no resíduo seco: mínimo 30 %

— cloreto de sódio: máximo 2,3 %

Características da pasta:

— consistência: rijos e consistentes

— cor: variável, entre branco e amarelado-marfim

— aroma: láctico, acidulado intenso e persistente que evolui para matizes picantes nos mais curados, com persistência global ampla

— sabor: ligeiramente ácido, forte e apaladado, que se transforma em picante em queijos muito curados. Sabor residual agradável e peculiar, conferido pelo leite de ovelha da raça Manchega

— aspeto: presença ou não de olhos pequenos desigualmente repartidos

— textura: baixa elasticidade, sensação amanteigada e algo farinhenta, que pode ser granulosa nos queijos muito curados

Limites microbiológicos:

- *Escherichia coli*: 1 000 colónias/grama, no máximo
- *Staphylococcus aureus*: 100 colónias/grama, no máximo
- *Salmonella*: ausência em 25 gramas
- *Listeria*: ausência em 25 gramas

Queijo de sabor ligeiramente ácido, forte e apaladado, que se transforma em picante em queijos muito curados. Sabor residual agradável e peculiar, conferido pelo leite de ovelha de raça Manchega.

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

O «Queso Manchego» é fabricado com leite de ovelha de raça Manchega, coalho natural ou outras enzimas coagulantes autorizadas e cloreto de sódio.

O leite deve ser isento de produtos medicamentosos que possam influenciar negativamente a elaboração, maturação e conservação do queijo.

O «Queso Manchego» pode ser elaborado com leite pasteurizado ou cru. Neste caso, pode ser rotulado com a menção «Artesano».

Características analíticas do queijo:

- teor de gordura: no mínimo 6,5 %
- proteínas: no mínimo 4,5 %
- resíduo seco útil: no mínimo 11 %
- pH: 6,5-7
- ponto de congelação: $\leq -0,550$ °C

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

A criação da ovelha de raça Manchega processa-se em regime de pastoreio durante todo o ano, aproveitando os recursos naturais. No redil, a dieta é complementada com ração de concentrados, fenos e subprodutos.

Do ponto de vista pecuário há que destacar as pastagens em charneca. Estas pastagens anuais são constituídas por *Medicago minima*, *Scorpirus subilloso*, *Strafalus stella*, *Astrafalus sesamus*, etc.

Os matagais constituem as pastagens mais interessantes para os ovinos. Aí abunda a *Poa bulbosa*, acompanhada de importante núcleo de leguminosas, tais como a *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polyderata* e *Coronilla scorpioides*.

Nos solos profundos e frescos podem crescer densas pastagens «fenelares», com predomínio de plantas vivazes e bianuais, cuja fisionomia é dada pela gramínea *Bracnypodium phoenicoides*.

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

—

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

O queijo com denominação de origem «Queso Manchego» só pode circular e ser expedido pelas queijarias e instalações registadas em embalagens que não prejudiquem a sua qualidade.

O «Queso Manchego» é revestido por crosta que pode ter sido previamente lavada.

É permitido parafinar e recobrir o «Queso Manchego» com substâncias inativas transparentes legalmente autorizadas ou untá-lo com azeite, desde que a crosta conserve o seu aspeto e cor naturais e permita a leitura da marca de caseína.

Em caso algum podem ser utilizadas substâncias que confirmam cor preta à crosta.

O «Queso Manchego» pode apresentar-se para venda em pedaços, fatias ou ralado, desde que devidamente embalado, de modo a identificar a sua origem. Esta operação pode realizar-se fora da zona de origem por empresas que tenham aceitado e cumpram o protocolo de atuação estabelecido, que permita assegurar a rastreabilidade e as operações do «Queso Manchego».

As embalagens utilizadas devem cumprir a legislação em vigor.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Menção obrigatória no rótulo: «Denominación de Origen “Queso Manchego”» («Denominação de Origem “Queso Manchego”»). Quando elaborado com leite cru, o «Queso Manchego» pode ser rotulado com a menção «Artesano».

O produto destinado ao consumo é provido de contrarrótulos numerados emitidos pelo *Consejo Regulador*, colocados nos estabelecimentos reconhecidos e sempre de forma que impeça a sua reutilização; cada unidade de «Queso Manchego» ostenta ainda uma marca de caseína com um número de série, aposta na fase de moldagem e prensagem das unidades.

4. Delimitação concisa da área geográfica

Entidades locais detentoras da denominação de origem «Queso Manchego»: 45 na província de Albacete, 84 na província de Ciudad Real, 156 na província de Cuenca e 122 na província de Toledo.

Foram incorporadas as seguintes entidades: Alcoba de los Montes e El Robledo (província de Ciudad Real), Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta e Villar del Horno (província de Cuenca).

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A área geográfica natural de La Mancha está inserida na Submeseta Sul peninsular, caracterizada por relevo plano que desce até ao Atlântico.

La Mancha é um planalto assente em solos calcário-argilosos que conferem às pastagens substâncias ricas em cálcio e margas.

O clima da região apresenta um carácter extremo, com grandes oscilações, características do clima continental, com invernos muito frios e verões quentes (que podem alcançar 40 °C), com variações térmicas diárias que podem atingir 20 °C e anuais que podem ascender a 50 °C. A precipitação é escassa, tornando a região uma das mais áridas de Espanha, com ambiente de extrema secura e humidade relativa de cerca de 65 %.

As condições edafoclimáticas fazem da raça Manchega a mais bem adaptada a esta zona.

5.2. Especificidade do produto

Queijo de pasta prensada, crosta dura e pasta firme e compacta, de cor variável entre branco e marfim amarelado, aroma intenso e persistente, sabor ligeiramente ácido, forte e apaladado, baixa elasticidade com sensação amanteigada e algo farinhenta.

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).

As condições edafoclimáticas da zona contribuíram para grande parte da seleção natural que faz com que a ovelha de raça Manchega seja a mais bem adaptada e a que produz um leite que confere ao «Queso Manchego» as suas características de cor, aroma, sabor e textura.

O queijo de ovelha de raça Manchega é elaborado desde tempos remotos. Com a passagem dos séculos, as práticas de elaboração visaram extrair a máxima qualidade deste queijo tradicional de La Mancha.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2009/10/20/pdf/2010_17415.pdf&tipo=rutaDocm