

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de alterações não menores do caderno de especificações nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 186/03)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ no prazo de três meses a contar desta data.

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

«QUEIJO TERRINCHO»

N.º UE: PDO-PT-0218-AM01 — 19.9.2016

DOP (X) IGP ()

1. Grupo requerente e interesse legítimo

Grupo requerente

QUEITEQ — Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.

Interesse legítimo

O grupo de produtores formado por operadores de «Queijo Terrincho» (produtores e transformadores) possui interesse legítimo na apresentação do pedido de alteração. A QUEITEQ — Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. é o agrupamento de produtores responsável pelo pedido de registo inicial.

| | |
|---------------|---|
| Nome do grupo | QUEITEQ — Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. |
| Tipo de grupo | Mais do que uma pessoa |
| Participantes | Produtor(es), Transformador(es) |
| Endereço | Quinta Branca — Larinho 5160 — Torre de Moncorvo |

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

| | |
|---------------------------|-----------------|
| País | Portugal |
| Telefone | + 351 279258090 |
| Endereço(s) eletrónico(s) | queitec@sapo.pt |

2. Estado-membro ou País Terceiro

Portugal

3. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de produção
- Relação
- Rotulagem
- Outra: aditamento do logótipo do produto

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 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.

5. Alterações

Todas as alterações mencionadas aplicam-se ao caderno de especificações, uma vez que nunca foi publicado um documento único.

Descrição do produto

Alteração 1

- Os intervalos previstos no registo inicial para o diâmetro, de 13 a 20 cm, e o peso, de 0,8 a 1,2 kg, foram revistos, passando a ser de, respetivamente, 12 a 20 cm, e 0,7 a 1,1 kg.
- É introduzido um novo tamanho de queijo — «merendeira» —, de diâmetro compreendido entre 8 e 12 cm, altura entre 3 e 6 cm e peso entre 0,35 e 0,55 kg, que não constava do registo inicial.
- Os intervalos previstos no registo inicial para a gordura, referida a resíduo seco, e a humidade, referida ao queijo isento de matéria gorda, da pasta, respetivamente de 45% a 60% e de 55% a 65% de matéria gorda, foram revistos e definiram-se os seguintes novos intervalos para a percentagem admitida de gordura e de humidade da pasta: 25 a 50% de gordura, referida a resíduo seco, e 35 a 60% de humidade, referida ao queijo isento de matéria gorda.
- Define-se o valor mínimo admissível de temperatura para a conservação prolongada do «Queijo Terrincho» e do «Queijo Terrincho» Velho, que não consta do registo inicial, nomeadamente até -11 °C, temperatura acima da temperatura de congelação (-12 °C), de forma a manter as características de aroma, sabor e textura da pasta.

Estas alterações justificam-se pela modificação e pela evolução dos hábitos de consumo, nomeadamente no que respeita a queijos de menor tamanho, com menores índices de gordura e com maior durabilidade e capacidade de conservação, de forma a adequar a oferta às exigências da procura atual por porções mais pequenas, prontas a utilizar em operações culinárias específicas (fatiado e pré-embalado), bem como pelo facto de os resultados analíticos determinados ao longo dos últimos anos terem realçado a necessidade de se fazerem correções ao nível dos parâmetros inicialmente estabelecidos, ajustando-os à realidade.

Alteração 2

- Explicitam-se duas novas formas de conservação e apresentação, que não constam do registo inicial, para o «Queijo Terrincho» Velho com um período de cura ou de maturação mínimo de 90 dias, que pode também apresentar-se coberto por uma massa de pimentão extratado, ou em pedaços imergidos em recipientes de azeite virgem.

Estas técnicas justificam-se pelo facto de aumentarem o período de conservação do queijo e a sua durabilidade, porque existe apetência dos consumidores por queijo coberto por uma massa de pimentão extratado, ou em pedaços imergidos em recipientes de azeite virgem, que rapidamente as associam com um queijo com maior período de cura como o «Queijo Terrincho» Velho. Além disso, estas formas de apresentação, queijo coberto por uma massa de pimentão extratado e queijo cortado em pedaços imergidos em recipientes de azeite virgem, são técnicas desde há muito utilizadas localmente.

Estas alterações visam responder às novas exigências de mercado sem que sejam alteradas as características próprias do produto que lhe conferem especificidade.

Esta alteração tem efeito nos pontos «método de produção», que passa a descrever as condições de fabrico de «Queijo Terrincho» Velho e no ponto «rotulagem» que refere a menção «Queijo Terrincho» Velho.

Área geográfica

Alteração 3

A área geográfica mantém-se inalterada.

O texto inicial: «Artigo 1.º

A área de produção e maturação do “Queijo Terrincho” é limitada aos concelhos de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Macedo de Cavaleiros (com exceção das freguesias de Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós e Soutelo de Mourisco) do distrito de Bragança; as freguesias de Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales, e Possacos do concelho de Valpaços do distrito de Vila Real; o concelho de São João da Pesqueira, com exceção das freguesias de Riodades e Paredes da Beira do distrito de Viseu; o concelho de Vila Nova de Foz Côa, as freguesias de Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto e Meda do concelho de Meda e às freguesias de Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres e Mata de Lobos do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo do distrito da Guarda inseridos na Terra Quente e Vale do Douro Superior.»

passou a ter a seguinte redação:

«A área de produção e maturação é limitada aos concelhos de Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Macedo de Cavaleiros (com exceção das freguesias de Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós e Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (com exceção das freguesias de Riodades e Paredes da Beira), Vila Nova de Foz Côa e às freguesias de Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales e Possacos do concelho de Valpaços, às freguesias de Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto e Meda do concelho de Meda e às freguesias de Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres e Mata de Lobos do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo.»

A supressão da referência aos distritos de que fazem parte e às sub-regiões «Terra Quente» e «Vale do Douro Superior» no caderno de especificações deve-se à necessidade de tornar mais claro o texto em causa, já que os concelhos indicados definem claramente as fronteiras administrativas necessárias ao cumprimento do disposto no artigo 5.º, n.º 1, alínea c), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Método de produção

Alteração 4

Relativamente ao registo inicial, pormenorizaram-se as operações envolvidas durante a fase de fabrico, a saber: laboração do leite (aquecimento e coagulação), esgotamento do soro (prensagem), cura e maturação (viragem e lavagem).

As alterações efetuadas prendem-se com a necessidade de detalhar as operações envolvidas durante a fase de fabrico, nomeadamente aquelas que determinam a obtenção do produto por forma a manter a conformidade com a descrição do produto, nomeadamente nas fases de «coagulação» e «trabalho da coalhada».

- Sem referência prévia no registo inicial, precisa-se que o leite é laborado imediatamente após as ordenhas, bem como a temperatura (máximo de 6 °C) a que deve ser conservado caso não seja possível fazê-lo.
- Estava previsto no registo inicial o aquecimento do leite à temperatura fixa de 35 °C, tendo-se precisado um intervalo para o valor ótimo da temperatura que o leite deve atingir (temperatura de coagulação: 30 a 35 °C) antes de lhe ser adicionado o coalho, para melhor adequar esta operação às condições reais.

Além da utilização de pesos e prensas manuais, como previsto no caderno de especificações inicial, autoriza-se a utilização de prensas pneumáticas, indicando-se o tempo de prensagem, variável entre três e cinco horas de acordo com a metodologia já utilizada. Esta alteração resulta apenas de uma evolução tecnológica passível de aplicar durante o processo de fabrico e não influencia as características finais do produto.

- Como no registo inicial, o processo de cura e maturação é efetuado em locais de cura natural ou em condições de ambiente controlado, definindo-se um novo intervalo de valores de humidade relativa (80 a 90%), ao invés de 80 a 85% como previsto no registo inicial.
- Da mesma forma, e sem referência prévia no registo inicial, definem-se os intervalos de temperatura (8 a 14 °C) e humidade (75 a 85%) a verificar durante o processo de cura do «Queijo Terrincho» Velho, a fim de completar a descrição do método de produção.

Alteração 5

- Previamente, no registo inicial, refere-se que «os rebanhos de ovinos da raça churra da Terra Quente, aqui explorados e com atributos zootécnicos bem ajustados a esta zona, representam a principal atividade pecuária sendo fundamentalmente suportados através das pastagens e “lameiros”. Constituem as pastagens o monte, os terrenos de pousio e toda a imensa extensão dos incultos, que dão uma erva grosseira e pouco abundante. No entanto, a produção pratense é deficitária e há necessidade de contar com os “lameiros” e as forragens subsidiárias — ferrejos de centeio e de cevada, nabal, lentilhas e a folhagem das árvores de freixo, olmo, carvalho, amendoeira, oliveira e mesmo da vinha.»

Sendo a produção pratense deficitária, tal como referido no registo inicial, introduz-se também a possibilidade de utilizar alimentos como a palha e o feno de produção própria, e de outros criadores de ovinos, de plantas forrageiras em regime de sementeira outono/inverno (aveia, ervilhaca, centeio e tremocilha) e de primavera (milho, sorgo), provenientes da área geográfica delimitada.

O texto passa a ter a seguinte redação: «No entanto, a produção pratense é deficitária e há necessidade de contar com os “lameiros” e as forragens subsidiárias — ferrejos de centeio e de cevada, nabal, lentilhas e a folhagem das árvores de freixo, olmo, carvalho, amendoeira, oliveira e mesmo da vinha da área geográfica.»

- Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica, introduzindo-se a possibilidade de, em situações de carência, recorrer a alimentos oriundos de outras regiões, sem nunca exceder 50% da matéria seca numa base anual. Estes alimentos são os mesmos e têm a mesma composição que os alimentos provenientes da área geográfica.

Alteração 6

Suprimiu-se o artigo 4.º do caderno de especificações, na sua versão original:

«Artigo 4.º

Acondicionamento e Conservação

O acondicionamento do queijo deverá ser sempre efetuado com material inócuo e inerte em relação ao conteúdo.

O queijo deve ser sempre pré-embalado, sendo esta operação efetuada de acordo com as boas práticas higiénicas e em condições de modo a conservar a pureza e características durante o período normal de armazenamento e venda.

Esta operação deve ser efetuada pelo produtor.»

Estas descrições são substituídas pela justificação sobre a existência de regras específicas relativas ao acondicionamento, sobre o que se aditou o seguinte parágrafo para melhor justificar a obrigatoriedade de ser o produtor a pré-embalar o produto:

«A fatiagem e o acondicionamento ocorrem dentro da área geográfica delimitada de forma a preservar a integridade do produto e garantir as características do produto que lhe conferem especificidade facilmente alteráveis através de manipulações sucessivas e/ou espaçadas no tempo».

Alteração 7

— Sem nenhuma referência prévia no registo inicial, explicita-se a produção das variações apresentadas para o «Queijo Terrincho» Velho, tendo-se aditando o seguinte texto:

«O “Queijo Terrincho” Velho é um queijo curado a 90 ou mais dias, é obtido untando-se o queijo com uma massa de pimentão extratado com aguardente bagaceira ou com azeite virgem, podendo também ser mergulhado em azeite virgem.

O “Queijo Terrincho” Velho em pimentão é produzido revestindo queijo com um mínimo de 90 dias de cura com uma mistura de pimentão e aguardente ou com uma mistura de pimentão com azeite virgem. O pimentão é então preparado numa mistura pastosa com aguardente ou com azeite virgem no momento de barrar os queijos. Esta mistura só deve ser utilizada para uma única aplicação, de forma a garantir uma textura e um paladar adequados. Para um kg de pimentão são utilizados aproximadamente 250 ml de aguardente bagaceira ou 250 ml de azeite virgem.»

As técnicas referidas são técnicas desde há muito utilizadas localmente que têm como objetivo aumentar o período de conservação do queijo e a sua durabilidade.

Alteração 8

Rotulagem

Suprimiu-se o artigo 5.º do caderno de especificações, na sua versão original:

«Artigo 5.º

Rotulagem e Comercialização

Nos rótulos dos queijos deverá constar obrigatoriamente:

1. Denominação de venda — “Queijo Terrincho”
2. Gordo ou 45% a 60%
3. Quantidade líquida (expressa em kg ou em g)
4. Consumir de preferência antes do fim (mês e ano)
5. Queijo fabricado com leite cru de ovelha estreme
6. Nome e endereço do fabricante

O rótulo apor-se-á numa das faces do queijo.

É permitida a venda em frações ao consumidor desde que sejam pré-embaladas.»

Relativamente ao registo inicial são eliminadas as referências genéricas, constantes do artigo 5.º, da versão original e referidas anteriormente, sendo as mesmas substituídas, em função do tipo de produto, pela obrigatoriedade da utilização do logotipo e da menção «QUEIJO TERRINCHO» — Denominação de Origem Protegida ou «QUEIJO TERRINCHO» — DOP ou «QUEIJO TERRINCHO» VELHO — Denominação de Origem Protegida ou «QUEIJO TERRINCHO VELHO» — DOP em conformidade com a descrição do produto.

As alterações efetuadas prendem-se com a necessidade de adequar as menções obrigatórias à descrição do produto e à eliminação de referências genéricas.

Alteração 9

Suprimiu-se o artigo 6.º do caderno de especificações, na sua versão original:

«Artigo 6.º

1. Unicamente os ovinos da raça churra da Terra Quente têm aptidão para produzir o leite para o fabrico do “QUEIJO TERRINCHO”, quando explorados na área de produção definida no artigo 1.º destas normas.
2. Todos os rebanhos deverão estar oficialmente indemnes de brucelose e não apresentar qualquer manifestação de doença transmissível pelo leite.
3. Os efetivos serão controlados de modo a garantir que nos tratamentos aplicados aos animais sejam cumpridos os intervalos de segurança aconselhados.
4. Nos locais de ordenha e no transporte do leite até ao local de fabrico é obrigatório o cumprimento das regras de higiene.

5. As queijarias devem reunir as condições técnico-funcionais e higio-sanitárias exigidas por lei.
6. Em todos os locais de produção de queijo devem existir registos relativos à receção de leite, ao fabrico, maturação e comercialização.»

A informação do parágrafo 1 relativa à raça dos animais foi incorporada no ponto 3.2 do documento único relativo à descrição do produto e no correspondente ponto 2 do caderno de especificações.

A supressão dos parágrafos 2 a 6 justifica-se por serem relativos a regras transversais a esta atividade e já previstas na legislação geral.

Alteração 10

Foram também suprimidas do registo inicial as referências às obrigações dos agrupamentos de produtores e dos operadores, infrações e regimes sancionatórios mencionadas no documento inicial, nos artigos 7.º, 8.º, 9.º e 10.º, por não constituírem parte integrante das especificações do produto, e por se referirem a regras transversais estabelecidas para o fabrico de queijo e já previstas na legislação geral.

Alteração 11

Relação

No que se refere à relação entre a área geográfica delimitada e as características do produto, o artigo 1.º do caderno de especificações, na sua versão original:

«Artigo 1.º

É uma vasta área que cobre 400 000 ha, constituída por fossas tectónicas (Mirandela-Vilariça), vales de erosão profundos (Baixo Coa, Sabor e Douro Superior) e zonas planálticas que se situam a cotas entre os 600 e os 800 metros. A disposição orográfica confere-lhe características climáticas próprias, que vão do subatlântico-mediterrânico a mediterrânico semiárido quando se desce para o Douro e se caminha para Este, aumentando a influência continental à medida que se entra nas zonas planálticas.

Trata-se de uma zona onde as condições topográficas e climáticas imprimiram uma acentuada heterogeneidade cultural, caracterizada por paisagens vitivolícolas, áreas de expansão de olivicultura, consociações de olival-amendoal, cultura cerealífera de sequeiro (alqueive-cereal) e uma diversidade de culturas quer nas áreas onde não há disponibilidade de água para rega, quer nos vales mais férteis (Mirandela e Vale da Vilariça). São, no entanto, a oliveira e a vinha que, dado o seu significado económico, merecem os maiores cuidados do agricultor.

Por outro lado, os rebanhos de ovinos da raça churra da Terra Quente, aqui explorados e com atributos zootécnicos bem ajustados a esta zona, representam a principal atividade pecuária, sendo fundamentalmente suportados através das pastagens e “lameiros”. Constituem as pastagens o monte, os terrenos de pousio e toda a imensa extensão dos incultos, que dão uma erva grosseira e pouco abundante.

“No entanto, a produção pratense é deficitária e há necessidade de contar com os “lameiros” e as forragens subsidiárias — ferrejos de centeio e de cevada, nabal, lentilhas e a folhagem das árvores de freixo, olmo, carvalho, amendoeira, oliveira e mesmo da vinha da área geográfica. Aqui têm os ovinos o seu pascigo permanente. Praticamente todo o ano, o gado ovino pernoita nas cancelas ou bardo, acantonado nas terras de lavoura.

E é este complexo de montes, planaltos secos, e céu luminoso de condições ecológicas particulares, associado a um maneio tradicional, que contribui para que as ovelhas churra da Terra Quente (Terrinchas) produzam leite com características específicas.

Este leite, transformado com arte e saber por gentes desta região, que têm transmitido ao longo das gerações o seu conhecimento, dá origem a um queijo com tipicidade inigualável.»

passou a ter a seguinte redação:

«A qualidade do “Queijo Terrincho” é devida exclusivamente aos fatores naturais e humanos da área geográfica delimitada.

Há notícias que associam os mosteiros cristãos medievais e não só, desta região, à difusão do fabrico do queijo de ovelha. O argumento que mais prova a origem deste queijo será, porventura, o facto do Vale da Vilariça, inserido na Terra Quente Transmontana, em pleno coração do solar da raça, mais concretamente a Quinta da Terrincha, ter cedido um nome alternativo para a raça churra da terra quente, a raça terrincha, e um nome para o queijo, “terrincho”, o que demonstra que esta subzona agrega uma amálgama de fatores naturais e humanos que qualificam toda a área de produção.

Precisamente a área da Terra Quente Transmontana e também o Vale do Douro Superior, subzonas onde se insere a área geográfica delimitada, albergavam inicialmente uma raça de ovinos muito rústicos e bem-adaptados ao meio, a raça badana. No final do século XIX, é esta raça que, através do cruzamento com machos mondegueiros, vem dar origem à raça churra da terra quente, a qual alcança a sua maior expressão a partir de meados do século XX. Trata-se, por conseguinte, de uma raça rústica bem-adaptada a esta região, bastante fecunda, dando frequentemente origem a partos gemelares, de produção regular de carne, mas que, sendo sobretudo leiteira, se encontra tão bem relacionada com o fabrico de queijo nesta região.

Estas terras planálticas e de relevo ondulado, com algumas encostas escarpadas, de solos ácidos e de baixa fertilidade, com algumas bolsas de terrenos com boas aptidões agrícolas e em que as chuvas que se concentram na estação fria são aproveitadas ao máximo durante a longa estação quente e seca, traduzem-se numa disponibilidade descontínua de recursos alimentares, com uma época de abundância na primavera e outra de escassez no verão.

Condições como estas condicionam fortemente a distribuição cultural da região, propiciam os sistemas de produção tradicionais, extensivos e determinam que os ovinos da raça churra da terra quente, assim criados, produzam um leite com características tais, que, transformado com arte e o saber ancestral das gentes da terra, resulta num queijo de grande tipicidade que se mantém ao longo de muitas gerações.

O aroma e o sabor suave, que se tornam fortes e intensos tanto mais quanto se prolonga o período de cura do “Queijo Terrincho”, resultam assim das características deste leite, cru estreme, intimamente dependentes desta raça de ovinos e da vegetação particular de monte e de “lameiros” que constitui a base forrageira da alimentação dos ovinos criados na área geográfica delimitada.

Também a textura fechada e uniforme, a cor e o aspeto ligeiramente untuoso da pasta resultam de um processo de fabrico artesanal, que tem por base os conhecimentos das gentes da região, em particular da forma de trabalhar a coalhada e do seu manuseamento, até se proceder ao esgotamento do soro e se transformar numa massa compacta.

A maturação e a cura efetuam-se em locais de cura natural, em instalações de ambiente controlado, nas condições a seguir descritas.

| Cura | “Queijo Terrincho” | “Queijo Terrincho” Velho |
|---------------------|--------------------|--------------------------|
| Temperatura (°C) | 5 a 12 | 8 a 14 |
| Humidade (%) | 80 a 90 | 75 a 85 |
| Tempo mínimo (dias) | 30 | 90 |

A manutenção destas condições, associada aos cuidados a ter durante este processo, nomeadamente com as lavagens do queijo, cuja frequência depende do aspeto observado da crosta, que deve estar sempre lisa e limpa, é um procedimento que resulta do saber fazer das gentes locais e que é determinante para que o queijo obtido possua uma pasta com a textura, a cor e o aspeto pretendidos.

A arte do saber local traduz-se também na utilização de técnicas antigas de conservação associadas ao queijo com maior período de cura que permitem prolongar o tempo de conservação do produto sem que se alterem as suas características distintivas. É o caso da utilização da pasta de pimentão extratado, constituída por uma mistura pastosa preparada com pimentão e aguardente bagaceira ou com pimentão e azeite virgem, produzidos localmente quer em alambiques tradicionais, quer em lagares, para barrar a crosta, ou ainda da conservação em recipientes de azeite virgem, onde o queijo, depois de bem raspada a crosta e de cortado em pedaços, é mergulhado.

Relativamente à relação do homem com o produto, o “Queijo Terrincho” é considerado tradicional nesta região transmontana, com um processo de fabrico e técnicas de conservação que vêm sendo transmitidas de geração em geração e que se mantêm até aos dias de hoje.»

A redação do texto constante do «artigo 1.º» do caderno de especificações do registo inicial é reformulada através de uma descrição mais precisa dos fatores naturais, nomeadamente das condições do solo e do clima, dos fatores humanos e conhecimentos locais, característicos da área geográfica que originam a especificidade do produto, precisando-se como as características da área geográfica influenciam as características específicas do produto identificadas, precisando-se que a qualidade do «Queijo Terrincho» é devida exclusivamente aos fatores naturais e humanos da área geográfica delimitada.

A reformulação do texto prende-se com o cumprimento das disposições relativas à redação do documento único nos termos 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, nomeadamente do seu ponto 5. «Relação com a área geográfica», uma vez que é essencial que o documento único forneça uma explicação exaustiva e coerente do modo como é estabelecida a relação causal, e que o texto original não permitia.

Outros

Introduz-se a obrigatoriedade do uso do logótipo do produto.

DOCUMENTO ÚNICO

«QUEIJO TERRINCHO»

N.º UE: PDO-PT-0218-AM01 — 19.9.2016

IGP () DOP (X)

1. Nome

«Queijo Terrincho»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

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

Designa-se por «Queijo Terrincho» o queijo curado resultante do esgotamento lento da coalhada obtida após a coagulação do leite cru estreme de ovelha Churra da Terra Quente, por ação de coalho de origem animal. O «Queijo Terrincho» tem um período de maturação mínimo de 30 dias. Quando a maturação ou cura decorre num período mínimo de 90 dias, a denominação de origem «Queijo Terrincho» é acrescida do qualificativo Velho.

Seguidamente apresentam-se as principais características:

Características do «Queijo Terrincho» e do «Queijo Terrincho» Velho

| Queijo | «Queijo Terrincho» | «Queijo Terrincho» Velho |
|-----------------------|--|--|
| Forma | Cilindro baixo (prato), regular com algum abaulamento lateral nas faces sem bordos definidos | Cilindro baixo (prato), regular com algum abaulamento central com bordos imperfeitos |
| Altura | 3,0-6,0 cm | 2,0-6,0 cm |
| Peso | 0,7-1,1 kg | 0,5-1,0 kg |
| Diâmetro | 12-20 cm | 10,0-18,0 cm |
| Peso (merendeira) | 0,35-0,55 kg | 0,25-0,45 kg |
| Diâmetro (merendeira) | 8,0-12,0 cm | 5,0-10,0 cm |
| Crosta | Maleável, inteira, bem formada, lisa, de coloração amarelo palha claro e uniforme | Consistente, inteira, bem formada de coloração vermelha, por vezes rugosa |
| Pasta | | |

| Queijo | «Queijo Terrincho» | «Queijo Terrincho» Velho |
|---------------------------------|--|--|
| Textura | Fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformável ligeiramente amanteigada (semimole) | Fechada e uniforme, bem formada com zona de corte consistente não amanteigada (duro) |
| Aspeto | Ligeiramente untuoso e com alguns olhos | Pouco untuoso e com alguns olhos |
| Cor | Branca e uniforme | Amarelada |
| Aroma e sabor | Aroma intenso, pouco adstringente, suave e limpo | Forte e com uma mistura equilibrada de aromas distintivos |
| Gordura (S/E.S.) (%) | 25-50 | 35-60 |
| Humidade (S/Q isento de MG) (%) | 35-60 | 20-55 |

O «Queijo Terrincho» e o «Queijo Terrincho» Velho apresentam-se no mercado, inteiros, fatiados ou em frações pré-embaladas.

O «Queijo Terrincho» Velho pode também apresentar-se coberto por uma massa de pimentão extratado, ou em pedaços imergidos em recipientes de azeite virgem.

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

Os ovinos são alimentados fundamentalmente através das pastagens constituídas por monte, terrenos de pousio e toda a imensa extensão de incultos, que originam uma erva grosseira e pouco abundante e dos «lameiros» ou pastagens naturais inscritos na área geográfica delimitada.

Como a produção pratense é deficitária, há necessidade de contar com a produção de forragens subsidiárias como sejam os ferrejos de centeio, cevada e aveia, nabal, lentilhas e a folhagem de árvores, como o freixo, o olmo, o carvalho, a amendoeira, a oliveira e mesmo da vinha da área geográfica.

São também utilizados outros alimentos como palha e fenos de plantas forrageiras em regime de sementeira outono/inverno (aveia, ervilhaca, centeio e tremocilha) e de primavera (milho, sorgo) de produção própria e de outros criadores de ovinos, provenientes da área geográfica delimitada.

Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Só em situações de carência é possível recorrer a alimentos oriundos de outras regiões, sem nunca exceder 50% da matéria seca numa base anual. Estes alimentos são os mesmos e têm a mesma composição que os alimentos provenientes da área geográfica, de tal forma que as características do produto não são afetadas.

É utilizado sal para fins alimentares na proporção de 15 a 20% do peso do queijo e coalho de origem animal.

O leite cru de ovelha Churra da Terra Quente estreme deve ter as seguintes características físico-químicas:

| | |
|-------------------------|-------------|
| Acidez (ml Na OH N\1) | 25 a 30 |
| pH | 6,5 a 6,6 |
| D (a 20 °C) | 1036 a 1038 |
| MG (g/100 g) | 8,5 |
| MP (g/100 g) | 6,4 a 6,6 |
| Azoto Total (%) | 1,0 a 1,1 |
| Azoto não caseínico (%) | 0,2 a 0,3 |

O pimentão, o azeite e a aguardente bagaceira utilizados na preparação da pasta de pimentão extratado são oriundos da área geográfica delimitada.

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

A produção do leite e o fabrico, incluindo a maturação e a cura, têm lugar na área geográfica delimitada.

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

É admitida a conservação prolongada do produto a temperaturas até -11 °C.

A fatiagem e o acondicionamento ocorrem dentro da área geográfica delimitada de forma a preservar a integridade do produto e garantir as características do produto que lhe conferem especificidade facilmente alteráveis através de manipulações sucessivas e/ou espaçadas no tempo.

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

Além do logótipo do produto a seguir apresentado, deve figurar na rotulagem do produto a seguinte menção «QUEIJO TERRINCHO» — Denominação de Origem Protegida ou «QUEIJO TERRINCHO» — DOP, ou «QUEIJO TERRINCHO» Denominação de Origem Protegida VELHO — ou «QUEIJO TERRINCHO» — DOP VELHO.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção e maturação é limitada aos concelhos de Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Macedo de Cavaleiros (com exceção das freguesias de Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murços e Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (com exceção das freguesias de Riodades e Paredes da Beira), Vila Nova de Foz Côa e às freguesias de Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales e Possacos do concelho de Valpaços, às freguesias de Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto e Meda do concelho de Meda e às freguesias de Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres e Mata de Lobos do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo.

5. **Relação com a área geográfica**

A qualidade do «Queijo Terrincho» é devida exclusivamente aos fatores naturais e humanos da área geográfica delimitada.

Há notícias que associam os mosteiros cristãos medievais e não só, desta região, à difusão do fabrico do queijo de ovelha. O argumento que mais prova a origem deste queijo será, porventura, o facto do Vale da Vilarça, inserido na Terra Quente Transmontana, em pleno coração do solar da raça, mais concretamente a Quinta da Terrincha, ter cedido um nome alternativo para a raça churra da terra quente, a raça Terrincha, e um nome para o queijo, «Terrincho», o que demonstra que esta sub-zona agrega uma amálgama de fatores naturais e humanos que qualificam toda a área de produção.

Precisamente a área da Terra Quente Transmontana e também o Vale do Douro Superior, subzonas onde se insere a área geográfica delimitada, albergavam inicialmente uma raça de ovinos muito rústicos e bem-adaptados ao meio, a raça badana. No final do século XIX, é esta raça que, através do cruzamento com machos mondegueiros, vem dar origem à raça churra da terra quente, a qual alcança a sua maior expressão a partir de meados do século XX. Trata-se, por conseguinte, de uma raça rústica bem-adaptada a esta região, bastante fecunda, dando frequentemente origem a partos gemelares, de produção regular de carne, mas que, sendo sobretudo leiteira, se encontra tão bem relacionada com o fabrico de queijo nesta região.

Estas terras planálticas e de relevo ondulado, com algumas encostas escarpadas, de solos ácidos e de baixa fertilidade, com algumas bolsas de terrenos com boas aptidões agrícolas e em que as chuvas que se concentram na estação fria são aproveitadas ao máximo durante a longa estação quente e seca, traduzem-se numa disponibilidade descontínua de recursos alimentares, com uma época de abundância na primavera e outra de escassez no verão.

Condições como estas condicionam fortemente a distribuição cultural da região, propiciam os sistemas de produção tradicionais, extensivos e determinam que os ovinos da raça churra da terra quente, assim criados, produzam um leite com características tais, que, transformado com arte e o saber ancestral das gentes da terra, resulta num queijo de grande tipicidade que se mantém ao longo de muitas gerações.

O aroma e o sabor suave, que se tornam fortes e intensos tanto mais quanto se prolonga o período de cura do «Queijo Terrincho», resultam assim das características deste leite, cru estreme, intimamente dependentes desta raça de ovinos e da vegetação particular de monte e de «lameiros» que constitui a base forrageira da alimentação dos ovinos criados na área geográfica delimitada.

Também a textura fechada e uniforme, a cor e o aspeto ligeiramente untuoso da pasta resultam de um processo de fabrico artesanal, que tem por base os conhecimentos das gentes da região, em particular da forma de trabalhar a coalhada e do seu manuseamento, até se proceder o esgotamento do soro e se transformar numa massa compacta.

A maturação e cura efetuam-se em locais de cura natural, em instalações de ambiente controlado, nas condições a seguir descritas.

| Cura | «Queijo Terrincho» | «Queijo Terrincho» Velho |
|---------------------|--------------------|--------------------------|
| Temperatura (°C) | 5 a 12 | 8 a 14 |
| Humidade (%) | 80 a 90 | 75 a 85 |
| Tempo mínimo (dias) | 30 | 90 |

A manutenção destas condições, associada aos cuidados a ter durante este processo, nomeadamente com as lavagens do queijo, cuja frequência depende do aspeto observado da crosta, que deve estar sempre lisa e limpa, são procedimentos que resultam do saber fazer das gentes locais e que são determinantes para que o queijo obtido possua uma pasta com a textura, a cor e o aspeto pretendidos.

A arte do saber local traduz-se também na utilização de técnicas antigas de conservação associadas ao queijo com maior período de cura, que permitem prolongar o tempo de conservação do produto, sem que se alterem as suas características distintivas. É o caso da utilização da pasta de pimentão extratado, constituída por uma mistura pastosa preparada com pimentão e aguardente bagaceira ou com pimentão e azeite virgem, produzidos localmente, quer em alambiques tradicionais quer em lagares, para barrar a crosta, ou ainda da conservação em recipientes de azeite virgem.

Relativamente à relação do homem com o produto, o «Queijo Terrincho» é considerado tradicional nesta região transmontana, com um processo de fabrico e técnicas de conservação que vêm sendo transmitidas de geração em geração e que se mantêm até aos dias de hoje.

Referência da publicação do caderno de especificações

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.pdf