

# Jornal Oficial da União Europeia



Edição em língua  
portuguesa

60.º ano

## Comunicações e Informações

28 de fevereiro de 2017

### Índice

#### II *Comunicações*

##### COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### **Comissão Europeia**

2017/C 64/01	Não oposição a uma concentração notificada (Processo M.8263 — Sharp/Skytec UMC) (1) .....	1
--------------	---	---

#### IV *Informações*

##### INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

###### **Conselho**

2017/C 64/02	Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2012/642/PESC do Conselho e no Regulamento (CE) n.º 765/2006 do Conselho que impõem medidas restritivas contra a Bielorrússia .....	2
2017/C 64/03	Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (CE) n.º 765/2006 do Conselho que impõe medidas restritivas contra a Bielorrússia .....	3

**PT**

(1) Texto relevante para efeitos do EEE.

**Comissão Europeia**

2017/C 64/04	Taxas de câmbio do euro .....	4
2017/C 64/05	Retirada de propostas da Comissão .....	5

---

V *Avisos*

## PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

**Comissão Europeia**

2017/C 64/06	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8361 — Qatar Airways/Alisarda/Meridiana) (¹) ...	6
2017/C 64/07	Notificação prévia de uma concentração (Processo M.8257 — NN Group/Delta Lloyd) (¹) .....	7

## OUTROS ATOS

**Comissão Europeia**

2017/C 64/08	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 .....	8
--------------	---	---

---

(¹) Texto relevante para efeitos do EEE.

## II

(Comunicações)

**COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA****COMISSÃO EUROPEIA****Não oposição a uma concentração notificada****(Processo M.8263 — Sharp/Skytec UMC)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 64/01)

Em 15 de fevereiro de 2017, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho<sup>(1)</sup>. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade;
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32017M8263.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informações)

**INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA****CONSELHO****Aviso à atenção das pessoas sujeitas às medidas restritivas previstas na Decisão 2012/642/PESC do Conselho e no Regulamento (CE) n.º 765/2006 do Conselho que impõem medidas restritivas contra a Bielorrússia**

(2017/C 64/02)

Comunica-se a seguinte informação às pessoas e entidades que constam do anexo da Decisão 2012/642/PESC do Conselho<sup>(1)</sup>, com a redação que lhe foi dada pela Decisão (PESC) 2017/350 do Conselho<sup>(2)</sup>, e do anexo I do Regulamento (CE) n.º 765/2006 do Conselho<sup>(3)</sup>, que impõem medidas restritivas contra a Bielorrússia.

O Conselho da União Europeia, depois de ter reappreciado a lista das pessoas e entidades designadas nos anexos supramencionados, determinou que as medidas restritivas previstas na Decisão 2012/642/PESC e no Regulamento (CE) n.º 765/2006 deverão continuar a aplicar-se a essas pessoas. Os fundamentos para a designação das pessoas em causa constam das entradas pertinentes dos referidos anexos.

Chama-se a atenção das pessoas em causa para a possibilidade de apresentarem às autoridades competentes do(s) Estado(s)-Membro(s) pertinente(s), indicadas nos sítios web referidos no anexo II do Regulamento (CE) n.º 765/2006, um requerimento no sentido de serem autorizadas a utilizar fundos congelados para suprir necessidades básicas ou efetuar pagamentos específicos (cf. artigo 3.º do regulamento).

Essas pessoas podem enviar ao Conselho um requerimento antes de 31 de dezembro de 2017, acompanhado de documentação justificativa, para que seja reappreciada a decisão de as incluir na lista supracitada, para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia  
Secretariado-Geral  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelas/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Correio eletrónico: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

As informações recebidas serão tomadas em consideração para efeitos da revisão periódica da lista das pessoas e entidades designadas, a efetuar pelo Conselho, nos termos do artigo 8.º, n.º 2, da Decisão 2012/642/PESC e do artigo 8.º-A, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 765/2006.

---

<sup>(1)</sup> JO L 285 de 17.10.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 50 de 28.2.2017, p. 81.

<sup>(3)</sup> JO L 134 de 20.5.2006, p. 1.

**Aviso à atenção dos titulares de dados a que se aplicam as medidas restritivas previstas no Regulamento (CE) n.º 765/2006 do Conselho que impõe medidas restritivas contra a Bielorrússia**

(2017/C 64/03)

Nos termos do artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 45/2001 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, chama-se a atenção dos titulares de dados para as seguintes informações:

A base jurídica do tratamento dos dados é o Regulamento (CE) n.º 765/2006 do Conselho <sup>(2)</sup>.

O responsável pelo referido tratamento é o Conselho da União Europeia, representado pelo diretor-geral da Direção-Geral C (Negócios Estrangeiros, Alargamento e Proteção Civil) do Secretariado-Geral do Conselho, e o serviço encarregado do tratamento é a Unidade 1C da DG C, que pode ser contactada para o seguinte endereço:

Conselho da União Europeia  
Secretariado-Geral  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelas/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Endereço eletrónico: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

O objetivo do tratamento dos dados é elaborar e atualizar a lista de pessoas sujeitas a medidas restritivas nos termos do Regulamento (CE) n.º 765/2006.

Os titulares de dados são as pessoas singulares que preenchem os critérios de inclusão na lista estabelecidos no referido regulamento.

Os dados pessoais recolhidos incluem os dados necessários para a identificação correta da pessoa em causa, a fundamentação e os restantes dados conexos.

Se necessário, os dados pessoais recolhidos podem ser comunicados ao Serviço Europeu para a Ação Externa e à Comissão.

Sem prejuízo das restrições impostas pelo artigo 20.º, n.º 1, alíneas a) e d), do Regulamento (CE) n.º 45/2001, as respostas aos pedidos de acesso, de retificação ou de oposição serão dadas nos termos da Secção 5 da Decisão 2004/644/CE do Conselho <sup>(3)</sup>.

Os dados pessoais serão guardados durante cinco anos, a contar do momento em que o titular de dados for retirado da lista das pessoas sujeitas ao congelamento de bens ou em que a validade da medida caducar, ou enquanto durar o processo em tribunal, caso tenha sido interposta ação judicial.

Nos termos do Regulamento (CE) n.º 45/2001, os titulares de dados podem recorrer à Autoridade Europeia para a Proteção de Dados.

---

<sup>(1)</sup> JO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 134 de 20.5.2006, p. 1.

<sup>(3)</sup> JO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

# COMISSÃO EUROPEIA

## Taxas de câmbio do euro (¹)

27 de fevereiro de 2017

(2017/C 64/04)

**1 euro =**

	Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio	
USD	dólar dos Estados Unidos	1,0587	CAD	dólar canadiano	1,3889
JPY	iene	118,87	HKD	dólar de Hong Kong	8,2164
DKK	coroa dinamarquesa	7,4331	NZD	dólar neozelandês	1,4701
GBP	libra esterlina	0,85280	SGD	dólar singapurense	1,4878
SEK	coroa sueca	9,5548	KRW	won sul-coreano	1 200,05
CHF	franco suíço	1,0664	ZAR	rand	13,7155
ISK	coroa islandesa		CNY	iuane	7,2756
NOK	coroa norueguesa	8,8383	HRK	kuna	7,4280
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	14 147,30
CZK	coroa checa	27,021	MYR	ringgit	4,6990
HUF	forint	307,69	PHP	peso filipino	53,193
PLN	zlotí	4,3148	RUB	rublo	61,1026
RON	leu romeno	4,5129	THB	baht	36,901
TRY	lira turca	3,8100	BRL	real	3,2916
AUD	dólar australiano	1,3796	MXN	peso mexicano	20,9539
			INR	rupia Indiana	70,6120

(¹) Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

**RETIRADA DE PROPOSTAS DA COMISSÃO**

(2017/C 64/05)

**Lista das propostas retiradas**

Documento	Procedimento interinstitucional	Título
<b>Assuntos Económicos e Financeiros, Fiscalidade e União Aduaneira</b>		
COM(2011) 0121	2011/0058 (CNS)	Proposta de Diretiva do Conselho relativa a uma matéria coletável comum consolidada do imposto sobre as sociedades (MCCCIS)

V  
(Avisos)

**PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA**

**COMISSÃO EUROPEIA**

**Notificação prévia de uma concentração**

**(Processo M.8361 — Qatar Airways/Alisarda/Meridiana)**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2017/C 64/06)

1. Em 21 de fevereiro de 2017, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho<sup>(1)</sup>, pelo qual a Qatar Airways Q.C.S.C. («Qatar Airways», Catar) e a Alisarda S.p.A. («Alisarda», Itália), adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto de uma sociedade gestora de participações sociais recém-criada («Holdco») para a qual a Alisarda contribuirá com a integralidade do capital da Meridiana fly S.p.A. («Meridiana», Itália), mediante aquisição de ações.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- A Qatar Airways é uma companhia aérea com serviço completo que opera serviços regulares de transporte aéreo internacional de passageiros e serviços de carga a partir da sua plataforma no aeroporto internacional de Hamad em Doha, no Catar. A Qatar Airways é membro da aliança Oneworld e presta igualmente certos serviços auxiliares, nomeadamente serviços de manutenção de aeronaves e de assistência em escala, essencialmente em Doha;
- A Alisarda é uma sociedade gestora de participações sociais que presta serviços de transporte aéreo de passageiros através de voos regulares e fretados, de organização de viagens, de manutenção de aeronaves e de gestão de aeroportos através das suas filiais, incluindo a Meridiana;
- A Meridiana é uma companhia aérea que opera serviços de transporte de passageiros através de voos regulares e fretados e serviços de carga essencialmente para destinos na Europa e no Norte de África, bem como para alguns destinos nas Américas e na Ásia. A Meridiana tem as seguintes filiais: i) Air Italy Holding S.r.l. e Air Italy S.p.A., que não operam quaisquer voos (regulares ou fretados), mas disponibiliza em locação aeronaves com tripulação à Meridiana; ii) Meridiana Maintenance S.p.A., um prestador de serviços de manutenção de aeronaves no aeroporto de Olbia (Itália) à Meridiana e a terceiros; e iii) Wokita S.r.l., um operador turístico com sede em Olbia e que oferece pacotes de férias para a Sardenha e outros destinos exclusivamente em Itália e opera enquanto agente de viagens para a venda de bilhetes de avião.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.8361 — Qatar Airways/Alisarda/Meridiana, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia  
Direção-Geral da Concorrência  
Registo das Concentrações  
1049 Bruxelas/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

**Notificação prévia de uma concentração**  
**(Processo M.8257 — NN Group/Delta Lloyd)**  
**(Texto relevante para efeitos do EEE)**  
**(2017/C 64/07)**

1. Em 22 de fevereiro de 2017, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho<sup>(1)</sup>, pelo qual o NN Group N.V. (Países Baixos) adquire, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento das Concentrações, o controlo da totalidade da Delta Lloyd N.V. (Países Baixos), mediante oferta pública de aquisição.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- NN Group N.V.: oferta de apólices de seguro de vida e não vida, produtos de reforma, prestação de serviços bancários e de gestão de ativos para particulares e empresas, em vários mercados europeus e não europeus,
- Delta Lloyd: oferta de apólices de seguro de vida e não vida, distribuição de apólices de seguro de saúde, oferta de produtos de reforma e prestação de serviços bancários e de gestão de ativos a particulares e a empresas nos Países Baixos e na Bélgica.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode ser abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação. Podem ser enviadas por fax (+32 22964301), por correio eletrónico para COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou por via postal, com a referência M.8257 — NN Group/Delta Lloyd, para o seguinte endereço:

Comissão Europeia  
Direção-Geral da Concorrência  
Registo das Concentrações  
1049 Bruxelas/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**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 64/08)

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).

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

«EMMENTAL DE SAVOIE»

N.º UE: PGI-FR-02096 — 25.11.2015

DOP ( ) IGP (X)

**1. Grupo requerente e interesse legítimo**

Nome: Savoicime  
Endereço: Maison de l'Agriculture  
52 Avenue des Iles  
74994 Annecy Cedex 9  
FRANCE  
  
Tel. +33 450881848  
Fax +33 450881833  
Correio eletrónico: savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

O agrupamento é constituído por produtores de leite, unidades de transformação e operadores de cura. Possui, pois, legitimidade para solicitar alterações ao caderno de especificações.

**2. Estado-Membro ou País Terceiro**

França

**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: atualização das referências do agrupamento e da estrutura de controlo

**4. Tipo de alterações**

- Alteração do caderno de especificações de uma 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

(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. Alterações

### Alterações relativas à descrição do produto

Esta rubrica foi reorganizada e complementada pelos seguintes elementos, a fim de respeitar as características tradicionais do produto:

- obrigatoriedade de utilizar leite cru para o fabrico do queijo: trata-se de codificar a prática geral adotada pelos operadores. No atual caderno de especificações não se descreve o tratamento do leite;
- o teor de matéria gorda é fixado em peso do produto acabado (28 %) e não em relação à matéria seca (45 % no caderno de especificações em vigor): esta clarificação, em conformidade com a regulamentação nacional, torna mais fácil a informação aos consumidores;
- introduz-se o teor de extrato seco (pelo menos 62 %), assim como o teor de sal máximo (0,4 g/100 g) que o queijo deve respeitar, para complementar o atual caderno de especificações;
- a fim de facilitar os controlos, introduzem-se precisões sobre os pontos de medição da altura dos queijos. «A sua altura varia entre 14 cm (altura vertical mínima por projeção da extremidade posterior e inferior da lateral) e 32 cm (altura vertical máxima no ponto mais alto)» em vez de «A sua altura varia entre 25 cm e 30 cm»;
- características organoléticas: Especificam-se as características da pasta para complementar o caderno de especificações em vigor. Altera-se a dimensão mínima dos orifícios (olhos), que passa do tamanho de uma cereja grande para o de uma pequena cereja. Cabe ao agrupamento atualizar o tamanho dos olhos, de acordo com os fermentos atualmente utilizados e por este identificados, e o tempo de passagem em cave quente;
- introduzem-se, no caderno de especificações, novas formas de apresentação dos queijos para o consumidor: em barra, em fatias, em pedaços, ralado ou em cubos. A intenção do agrupamento é permitir que os operadores se adaptem às novas utilizações do queijo na culinária, respeitando simultaneamente as práticas de comercialização compatíveis com a manutenção das características específicas do produto.

### Alterações relativas à área geográfica

Aquando do exame do pedido de alteração do caderno de especificações da IGP «Emmental de Savoie», verificou-se que a fronteira administrativa dos dois departamentos de Savoie não era a mais pertinente.

Altera-se a área geográfica de modo a centrar-se na região de produção efetiva, que não inclui os municípios situados em altitude, onde as práticas de fabrico de «Emmental de Savoie» se extinguiram:

- redução da área geográfica nos dois departamentos de Savoie e de Haute-Savoie à zona de recolha e transformação do leite destinado à produção de «Emmental de Savoie». Com esta redução da área geográfica é possível reforçar a relação do produto com o respetivo território e, deste modo, limitar a área geográfica aos municípios situados nas zonas de sopé, que beneficiam de condições climáticas favoráveis à produção de erva e de cereais, permitindo uma produção regular de leite;
- supressão de um município isolado (não contíguo à área geográfica delimitada) onde já não se produz queijo: Saint Germain de Joux, no departamento de Ain;
- inclusão de 24 municípios do departamento de Ain e de 5 municípios do departamento de Isère. A ação dos agrupamentos que tinham apresentado o primeiro pedido de reconhecimento da IGP, em dezembro de 1993, limitava-se aos dois departamentos de Savoie e Haute-Savoie. A delimitação das zonas de produção do leite, e de fabrico e cura, indicada no atual caderno de especificações abrange apenas os dois departamentos da Savoie e, no que respeita à produção leiteira, três municípios situados na outra margem do Ródano, no departamento de Ain, que entregavam o seu leite a uma queijaria que produzia «Emmental de Savoie». Contudo, as características semelhantes do meio natural e as práticas comuns conduzem a uma delimitação mais pertinente que integra municípios limítrofes dos departamentos que constituem a Savoie. Por razões de clarificação, homogeneidade e coerência da área geográfica, acrescentam-se os municípios pertencentes a um mesmo conjunto natural, limitado a oeste pelos primeiros contrafortes do maciço do Jura, caracterizado por solos férteis, maioritariamente implantados em terrenos de aluvião do período quaternário, e por um clima semicontinental com influência oceânica que propicia uma produção abundante de forragens de qualidade. Os

municípios adicionados apresentam também práticas comuns e históricas de recolha de leite que apontam para a área de fabrico e de cura prevista no atual caderno de especificações. O leite destes municípios comparáveis, transportado há muito para queijarias da área de produção, é atualmente separado do leite transformado em «Emmental de Savoie». A alteração do caderno de especificações permitirá a sua utilização na produção do «Emmental de Savoie».

A área geográfica da IGP «Emmental de Savoie» proposta passa a abranger 501 municípios, em vez dos 603 constantes da versão do caderno de especificações atualmente registado.

#### *Alteração dos elementos comprovativos de que o produto é originário da área geográfica*

Precisam-se as obrigações dos operadores em matéria de declarações, para enquadrar melhor o registo de dados para efeito dos controlos. Por outro lado, concebeu-se um sistema de rastreabilidade para facilitar o acompanhamento do produto (manutenção de registos, precisões sobre os elementos de identificação dos queijos).

Acrescenta-se a obrigação de apresentação de uma declaração anual por cada produtor de leite, que inclui uma síntese de todos os elementos necessários aos controlos, a fim de facilitar a sua realização. Introduz-se igualmente uma obrigação de declaração relativa à produção de alimentos não conformes destinados a outros animais que não o efetivo de vacas leiteiras, a fim de permitir o controlo.

Para assegurar o acompanhamento a nível do setor, fixa-se uma frequência mensal para as declarações de produção das instalações de transformação e de cura.

A expressão «— pela verificação das placas de caseína» substitui-se por um ponto relativo à marca de identificação. Esta formulação permite ao agrupamento adaptar a marca de identificação aos progressos técnicos. A distribuição das «marcas de identificação» já não é realizada pelo SIGF (Syndicat Interprofessionnel des fromages à pâte pressée cuite), mas pelo agrupamento, que distribui por cada operador habilitado tantas marcas quantas as solicitadas.

Precisa-se o procedimento de «desclassificação» dos queijos não conformes: a desclassificação é inscrita no próprio dia num registo, bem como o número de queijos desclassificados e o respetivo número de lote ou número de série da marca de identificação.

Suprime-se a lista de verificações necessárias, uma vez que estas são abrangidas pelo plano de controlo.

O «licenciamento» das instalações de fabrico ou de cura duplica a obrigação prevista na regulamentação nacional relativa à habilitação de cada operador do setor (instalação de cura, mas também produtor de leite e instalação de fabrico).

#### *Alterações relativas ao método de obtenção*

##### *Composição racial do efetivo:*

O caderno de especificações em vigor não contém qualquer disposição sobre a composição racial do efetivo. A fim de reforçar a presença de vacas leiteiras das raças Abondance, Montbéliarde e Tarentaise, maioritariamente utilizadas na área geográfica, cujo leite sempre foi tradicionalmente utilizado para o fabrico do «Emmental de Savoie» e influencia a qualidade do produto acabado, cada queijo deve ser produzido à base de, pelo menos, 75 % de leite proveniente destas raças, tal como previsto no caderno de especificações alterado. Este dispositivo inclui um requisito que especifica que, em cada exploração, a proporção de raças locais no efetivo não poderá diminuir, para não pôr em risco o abastecimento de leite aos fabricantes de queijo. A manutenção da tradição de manejo das raças tradicionais Abondance, Montbéliarde e Tarentaise justifica-se, uma vez que se trata de raças locais, criadas na região de Savoie há já muito tempo, e que conseguiram demonstrar a sua capacidade de adaptação às condicionantes físicas e climáticas do meio: morfologia adaptada à pastagem em prados em declive, tolerância térmica, capacidade de valorização das pastagens durante o período estival e das forragens secas no período invernal.

##### *Alimentação dos animais:*

Em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1106/96, o atual caderno de especificações não contém qualquer disposição específica sobre a alimentação dos animais:

- aditou-se a lista de alimentos utilizáveis na alimentação dos animais, as condições de armazenagem e/ou de conservação e/ou distribuição dos alimentos, tendo em conta as potencialidades da área geográfica, e a fim de regular o aporte nutricional;
- definiu-se uma proporção mínima de forragens grosseiras verdes: «A alimentação à base de forragens grosseiras verdes é obrigatória durante pelo menos 150 dias por ano, consecutivos ou não, equivalente a, pelo menos, 50 % da ração de base.» Esta disposição justifica-se pelo facto de permitir uma utilização otimizada dos prados locais, que apresentam uma flora característica da região alpina. Assim, esta disposição melhora a relação entre o produto e a sua origem geográfica.

Um operador que se opôs a esta disposição durante o período nacional de oposição e que preenche o disposto no artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 beneficia de um período transitório que termina em 31 de dezembro de 2017,

- 100 % das forragens grosseiras incluídas na alimentação das vacas lactantes (erva, feno, restolho, milho verde, sorgo, palha, culturas intercalares) provém da área geográfica. A produção de alimentos complementares não é suficiente na área geográfica todos os anos. Por conseguinte, a utilização de forragens desidratadas, maçaroca de milho, milho húmido e beterraba forrageira, que podem provir do exterior da área geográfica, está limitada a 4 kg de matéria seca por vaca em lactação, em média diária ao longo do ano. Estas disposições justificam-se pelo facto de a área geográfica, em virtude da composição dos solos e da pluviometria, constituir um território propício a pastagens de qualidade. Os prados, tanto os destinados a pastagens como a forragens, apresentam uma flora rica e diversificada, característica da zona de montanha alpina, o que incentiva os operadores a valorizar estes recursos. A limitação da utilização de alimentos complementares exteriores à zona permite garantir que a maioria da ração anual de matéria seca de cada vaca leiteira provém da área geográfica delimitada. Deste modo, melhora-se a relação entre o produto e a sua origem geográfica;
- alimentação dos outros efetivos da exploração: nos casos em que, nas explorações, se criam outros animais não destinados à produção de «Emmental de Savoie» e alimentados com uma dieta especial, estão previstas disposições específicas que permitem assegurar a separação dos alimentos e dos animais em causa;
- organismos geneticamente modificados: estes alimentos são proibidos na alimentação dos animais cujo leite se destina ao fabrico de «Emmental de Savoie». Introduz-se esta disposição para respeitar o mais possível as características da alimentação.

#### Recolha do leite:

- retiram-se do caderno de especificações as referências às disposições sanitárias aplicáveis aos animais, uma vez que são abrangidas pela regulamentação geral;
- para que os leites obtidos tenham uma composição o mais regular possível, o caderno de especificações alterado introduz a obrigação de as vacas serem ordenhadas, pelo menos, uma vez por dia;
- precisa-se a frequência da recolha: o leite é entregue ou recolhido pelo menos uma vez por dia. Esta disposição articula-se com a necessidade de trabalhar com leites crus. Especifica-se a temperatura de armazenagem do leite na exploração com o objetivo de complementar o atual caderno de especificações que não indicava este parâmetro: o leite não deve ser conservado nas explorações leiteiras a uma temperatura superior a 8 °C.

#### Disposições relativas às instalações de transformação:

A fim de reforçar a pertinência dos controlos da rastreabilidade, introduz-se a obrigação de as instalações de transformação apenas recolherem leites que respeitam todas as condições de produção constantes do caderno de especificações alterado. Contudo, quando a instalação se encontra inserida numa fábrica, descrevem-se as obrigações de separação dos leites no momento da recolha, bem como a separação dos circuitos aquando da circulação dos leites dentro da instalação.

#### Auxiliares tecnológicos e aditivos autorizados:

Introduz-se uma lista positiva para complementar o caderno de especificações em vigor (coalho ou maceração de coalheira de vitelo não desmamado, sal, fermentos, cloreto de cálcio).

#### Armazenagem do leite na queijaria:

Introduz-se um período máximo de armazenagem dos leites na queijaria, antes da adição do coalho, para complementar o caderno de especificações em vigor.

Na queijaria, o leite pode ser conservado a uma temperatura máxima de 4 °C (neste caso o período máximo antes da adição de coalho é de 48 horas), ou a uma temperatura entre 4 °C e 8 °C (neste caso o prazo máximo antes da adição do coalho é de 36 horas).

Estes prazos permitem utilizar o leite cru, garantindo o respeito da sua flora nativa.

#### Preparação do leite:

Introduz-se uma descrição mais clara e completa dos eventuais tratamentos físicos aplicáveis ao leite, a fim de complementar o atual caderno de especificações.

O caderno de especificações em vigor indica apenas «Proibição de qualquer tratamento térmico que conduza à destruição da fosfatase alcalina». O caderno de especificações alterado retoma a obrigatoriedade de trabalhar com leite cru, mas especifica as operações que não são permitidas realizar no leite, nomeadamente a pasteurização e a esterilização, que conduziriam à destruição da fosfatase alcalina. Proíbe igualmente quaisquer outras operações suscetíveis de destruir a flora nativa do leite e a sua influência nas características do produto acabado, bem como o equipamento necessário para realizar essas operações proibidas.

O caderno de especificações alterado indica que são autorizadas as operações de desnatação e de incorporação de cloreto de cálcio. Estas não são proibidas no caderno de especificações em vigor.

Fabrico:

- cultura: O atual caderno de especificações impõe a obrigação de adição de fermentos mesófilos, seguida de maturação e adição de fermentos termófilos. A fim de ter em conta todas as práticas e valorizar os conhecimentos de cada produtor de queijo, simplifica-se a redação (maturação do leite facultativa, fermentos não referenciados, ordem das operações livre). Esta formulação também facilita os controlos;
- adição de coalho: Suprime-se a duração e a temperatura da coagulação, já que os valores-alvo variam consoante a qualidade dos leites e dos fermentos e dependem da técnica do produtor de queijo. Substitui-se o tempo fixo de coagulação total (30 minutos) por um intervalo de tempo (entre 25 a 40 minutos) de modo a ter em conta as variações da composição do leite e dos fermentos. Substitui-se a temperatura fixa do leite de 32 °C por um intervalo entre 31 °C e 34 °C, mais controlável e sem consequências para as características do produto acabado;
- corte da coalhada: Precisa-se que a dimensão do grão pretendido varia entre o grão de arroz e o grão de milho para que o produtor de queijo possa realizar as operações de corte com base em pontos de referência específicos;
- aquecimento e mistura: Substitui-se a temperatura fixa de 53 °C por um intervalo compreendido entre 51 °C e 55 °C, mais realista. Suprime-se a duração da fase de aquecimento. A duração das fases de aquecimento e mistura não é constante, devendo resultar num dessoramento «suficiente». Só o produtor de queijo, através do seu saber, pode definir a duração otimizada em função das características dos grãos da coalhada de cada cuba;
- proibição da prática de extração da lactose: esta proibição contribui para facilitar o trabalho da flora natural de acidificação do queijo;
- moldagem: Especifica-se que é nesta fase que é colocada a marca de identificação do queijo;
- prensagem e acidificação: Precisa-se o tempo mínimo de prensagem. Substitui-se o conceito de temperatura pelo acompanhamento da acidez do soro, libertado pelo queijo duas horas após o início do encinchamento. Esta disposição permite ao produto de queijo garantir um bom início da acidificação;
- colocação em salmoura: Especifica-se a prática de colocação em salmoura e suprime-se a duração indicativa desta fase, pelo facto de ser considerada irrelevante. Em vez desta disposição, introduz-se o teor de sal autorizado no produto acabado no termo da cura (0,4 g/100 g, no máximo). Além disso, a fim de manter o controlo das fermentações, precisa-se que a salga não pode ocorrer na cuba, durante o processo de fabrico. A fim de preservar a qualidade do queijo, precisa-se que a passagem do queijo pelo frio antes da colocação em salmoura é obrigatória e não pode ocorrer antes do dia seguinte ao encinchamento.

Arrefecimento dos queijos antes da cura:

Especificam-se os parâmetros relativos a esta fase facultativa (temperatura mínima, duração máxima), a fim de complementar o atual caderno de especificações e evitar que esta fase não afete negativamente a qualidade do produto acabado. O queijo é seguidamente submetido a cura em conformidade com as disposições do caderno de especificações.

Cura:

- precisam-se as condições de cura (parâmetros de temperatura e higrometria das caves, duração das várias fases de cura, proibição de película aderente e antifúngicos) para complementar o caderno de especificações em vigor;
- adita-se a proibição da utilização de película aderente e de antifúngicos para garantir a evolução tradicional da crosta;
- adicionam-se os teores de humidade relativa adaptados às diferentes fases de cura;
- acrescenta-se a obrigação de uma fase final de arrefecimento em cave fria à temperatura máxima de 12 °C para respeitar as técnicas tradicionais;
- prolonga-se a duração do período de cura, de forma a ser alargado para 75 dias (em vez de 8 semanas). Esta alteração reforça a expressão das características do queijo.

Alterações relativas à relação com a área geográfica

Complementa-se a relação com a origem geográfica, tendo em conta a obrigação de utilizar as raças leiteiras locais, bem como forragens provenientes da área geográfica. A relação também é alterada à luz da obrigação de utilização de leite cru.

Por outro lado, este capítulo foi reorganizado de molde a sublinhar as especificidades da área geográfica, as especificidades do produto e a relação causal entre as especificidades da área geográfica e as do produto. Esta reorganização não afeta a relação com a origem, que assenta na qualidade determinada.

#### *Alterações relativas à rotulagem*

Especificam-se as obrigações em matéria de rotulagem, a fim de fornecer informações claras ao consumidor e garantir a rastreabilidade ascendente do produto:

- nome «Emmental de Savoie»;
- nome e endereço do fabricante ou do operador de cura ou do operador de pré-embalagem;
- nome do organismo de certificação;
- menção da origem geográfica numa das faces ou lateralmente.

#### *Outras alterações*

Requerente:

Na sequência da evolução verificada na organização do setor de laticínios local, o agrupamento Savoicime foi constituído pelos operadores como agrupamento requerente.

Referências sobre a estrutura de controlo:

Suprimem-se o nome e as coordenadas do organismo de certificação, em aplicação das disposições nacionais em vigor de harmonização da redação dos cadernos de especificações. Esta rubrica passa a mencionar as coordenadas das autoridades competentes em matéria de controlo ao nível francês: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) e Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). O nome e as coordenadas do organismo de certificação podem ser consultados no sítio do INAO e na base de dados da Comissão Europeia.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### «EMMENTAL DE SAVOIE»

N.º UE: PGI-FR-02096 — 25.11.2015

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Emmental de Savoie»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

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**

O «Emmental de Savoie» é um queijo da família das pastas prensadas cozidas, confeccionado com leite de vaca no estado cru.

Apresenta-se sob a forma de uma mó de formato regular e mede entre 72 a 80 cm de diâmetro. É mais ou menos abaulado e não apresenta sulcos nem saliências. A sua altura varia entre 14 cm (altura vertical mínima por projeção da extremidade posterior e inferior da lateral) e 32 cm (altura vertical máxima no ponto mais alto). O queijo curado deve ter um peso mínimo de 60 kg.

Apresenta um teor de matéria gorda de 28 %, no mínimo, no produto acabado. O extrato seco total é no mínimo de 62 % a 75 dias, numa parte sem crosta.

Apresenta um teor máximo de sal de 0,4 g por 100 g de queijo.

A crosta é de cor entre o amarelo-acastanhado e o amarelo, sem manchas nem defeitos. Os orifícios da pasta (também denominados «olhos») são pronunciados, regulares, bem separados entre si e igualmente distribuídos. A sua dimensão varia entre o tamanho de uma cereja pequena e o de uma noz.

O «Emmental de Savoie» apresenta um sabor pronunciado e frutado. A pasta é de cor uniforme, rija e macia.

O «Emmental de Savoie» é comercializado sob as seguintes formas:

- inteiro, sob a forma de mó, ou em pedaços;
- cortado ou em unidades de venda ao consumidor (UVC) pré-embaladas: em barra, em fatias, em pedaços, ralado ou em cubos.

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

Os diferentes tipos de alimentos autorizados são:

- forragens grosseiras (erva, feno, restolho, milho verde, sorgo, palha, culturas intercalares);
- maçaroca de milho e milho húmido, permitidos apenas no período compreendido entre 15 de outubro e 15 de maio;
- forragens desidratadas, luzerna desidratada, polpa de beterraba desidratada, beterrabas forrageiras, que devem ser distribuídas limpas e sãs.
- os seguintes alimentos complementares e aditivos:
  - cereais em grão e seus derivados (farelo, sêmea, farinha, borras desidratadas);
  - sementes e bagaços de oleaginosas e de proteaginosas;
  - coprodutos: concentrado proteico de luzerna, azoto não proteico (coprodutos provenientes da produção de amido ou de leveduras), ureia < 3 % no alimento complementar;
  - melaço e óleos vegetais, minerais, vitaminas, oligoelementos e extratos naturais de plantas.

Para as vacas em lactação:

- 100 % das forragens grosseiras devem provir da área geográfica;
- as forragens desidratadas, a maçaroca de milho, o milho húmido e a beterraba forrageira não provenientes da área geográfica estão limitados a 4 kg de matéria seca por vaca em lactação, em média diária ao longo do ano.

Estas limitações garantem que a maioria da matéria seca ingerida pelas vacas leiteiras provém da área geográfica delimitada. Melhoram, assim, a relação entre o produto e a sua origem geográfica.

Na unidade de transformação, o leite recolhido para o fabrico do «Emmental de Savoie» provém de um efetivo global de vacas leiteiras constituído por, pelo menos, 75 % de vacas das raças Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

Justifica-se a manutenção da tradição de manejo das raças tradicionais Abondance, Montbéliarde e Tarentaise, uma vez que estas conseguiram demonstrar a sua capacidade de adaptação às condicionantes físicas e climáticas do meio: morfologia adaptada à pastagem em prados em declive, tolerância térmica, capacidade de valorização das pastagens durante o período estival e das forragens secas no período invernal.

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

As operações de produção do leite, recolha do leite, transformação e cura têm lugar na área geográfica.

A produção do leite destinado ao fabrico do «Emmental de Savoie» na área geográfica justifica-se pela importância do recurso forrageiro da região, que é valorizado na produção do queijo.

### 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

A rotulagem dos queijos que beneficiam da indicação geográfica protegida «Emmental de Savoie» deve respeitar as seguintes regras:

- o nome «Emmental de Savoie» deve ser indicado em todas as embalagens;
- o fabricante ou o operador de cura ou o pré-embalador devem obrigatoriedade apor o seu nome e endereço;

- o nome do organismo de certificação deve ser especificado.
- a menção relativa à origem geográfica deve figurar numa das faces ou lateralmente (exceto no caso das formas de apresentação em «cubos» ou «ralado»).

#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica do «Emmental de Savoie» abrange os seguintes municípios:

Departamento de Haute-Savoie:

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boëge, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet (Le), Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênenex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Clusaz (La), Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entremont, Entrevernes, Épagny, Etaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Francclens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand (Le), Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud (Le), Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marlens, Marlloz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvicelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières (Les), Onnon, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières (Le), Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir (Le), Reyvroz, Rivièr-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Saphey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulpens e Yvoire.

Departamento de Savoie:

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamouset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La), Châteauneuf, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjur, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette (La), Cruet, Curienne, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Échelles (Les), École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épierre, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giettaz (La), Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, Montcel (Le), Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognax, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénésol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans e Yenne.

Departamento de Ain:

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin e Vongnes.

Departamento de Isère:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse e Saint-Pierre d'Entremont.

## 5. Relação com a área geográfica

### Especificidade da área geográfica

Do ponto de vista do relevo e da geologia, a área geográfica do «Emmental de Savoie» é bastante diversificada. O relevo situa-se maioritariamente entre 200 m e 1 500 m de altitude, com alguns cumes que se elevam a 2 200 m. Este conjunto constitui a região pré-alpina e não abrange a alta montanha.

Os solos da área geográfica assentam maioritariamente em depósitos do período quaternário e depósitos molássicos do terciário. Trata-se de solos geralmente profundos e bem drenados, propícios ao cultivo de cereais como o milho.

A particularidade deste território é a quantidade de precipitação anual, em média superior a 900 mm por ano. Raramente excede 2 000 mm por ano, exceto nos cumes mais elevados. De um modo geral, este território é mais chuvoso do que a média nacional de 900 mm. Esta característica da área geográfica, aliada à riqueza dos solos, favorece o crescimento vegetal em geral.

A área geográfica, em virtude da composição dos solos e da pluviometria, constitui um território propício a pastagens de qualidade. Os prados, tanto os destinados a pastagens como a forragens, apresentam uma flora rica e diversificada, característica da zona de montanha alpina.

O «Emmental de Savoie» faz parte da história dos queijos de pasta prensada cozida e o seu desenvolvimento acompanhou a par e passo a evolução das queijarias artesanais. Apenas estas instalações, pelo facto de reunirem grandes quantidades de leite, tinham condições para se lançar desde muito cedo na produção do «Emmental de Savoie».

Este queijo, disponível durante todo o ano, era muito valorizado, o que explica a sua predominância em relação aos outros queijos. Até à década de 1980, representava a principal produção queijeira da região da Savoie. Tal já acontecia em 1955, como descrevia H. Tournebise (*Les fromages savoyards, in La France à table, Savoie n.º 57, 80 pp.*): «A extensa área abrangida pelo queijo *emmental*, tipo de *gruyère* fabricado exclusivamente nesta região, ocupa os vales e a região pré-alpina».

Atendendo à dificuldade de controlar o fabrico do «Emmental de Savoie», o seu desenvolvimento coincide também com o maior domínio das máquinas de ordenha, das técnicas de arrefecimento do leite e da inoculação com fermentos naturais.

A área geográfica do «Emmental de Savoie» abrange, portanto, esta região pré-alpina onde atualmente se encontram simultaneamente a produção de leite e as instalações de fabrico. Os grandes maciços dos Alpes do norte não têm explorações agrícolas que entregam leite para fabrico de «Emmental de Savoie», dado estarem historicamente associados a outros queijos.

A produção do leite destinado ao fabrico do «Emmental de Savoie» assenta ainda hoje no aproveitamento da grande disponibilidade de erva na área geográfica e também na manutenção da tradição de maneio das raças tradicionais: Abondance, Montbéliarde e Tarentaise. Estas raças conseguiram demonstrar a sua capacidade de adaptação aos condicionalismos físicos e climáticos do meio: morfologia adaptada à pastagem em prados em declive, tolerância térmica, capacidade de valorização das pastagens durante o período estival e das forragens secas no período invernal. A alimentação das vacas leiteiras baseia-se na utilização de forragens e cereais produzidos sobretudo na área geográfica.

### Especificidade do produto

O «Emmental de Savoie» é um queijo de pasta prensada cozida, confeccionado com leite de vaca, fabricado no estado cru.

Apresenta-se sob a forma de uma mó de formato regular e mede entre 72 a 80 cm de diâmetro. O queijo curado deve ter um peso mínimo de 60 kg.

A cor da sua crosta varia entre o amarelo acastanhado e o amarelo.

O «Emmental de Savoie» caracteriza-se por uma pasta rija e macia com orifícios pronunciados, regulares e bem distribuídos por todo o queijo, com dimensões que variam entre o tamanho de uma pequena cereja e o de uma noz, denominados «olhos». O sabor é pronunciado e frutado.

### *Relação causal*

A relação com a origem do «Emmental de Savoie» assenta na sua qualidade determinada.

O «Emmental de Savoie» é fabricado exclusivamente com leite cru, o que reflete perfeitamente as características típicas do leite e, de uma forma mais ampla, do território. Esta interação baseia-se essencialmente na alimentação das vacas leiteiras, com forragens grosseiras provenientes exclusivamente da área geográfica da IGP.

Os sistemas de criação dos efetivos leiteiros privilegiam a utilização dos recursos forrageiros locais bastante variados disponíveis no meio natural da área geográfica. A produção do leite na área geográfica permite, para além da utilização otimizada dos recursos das pastagens, respeitando os usos ancestrais, a valorização do leite proveniente de animais das raças tradicionais. Este leite, produzido em grande quantidade graças a uma alimentação especial, é mais apto ao fabrico do «Emmental de Savoie» do que o leite de outras raças criadas nas mesmas condições, o que resulta em propriedades específicas: o gel obtido após adição de coalho é mais rijo e o rendimento queijo mais elevado.

As práticas de fabrico tornaram possível selecionar a flora mais adequada. Graças ao trabalho realizado desde os anos 2000, o agrupamento pôde manter à disposição dos operadores as referências das estirpes de fermentos específicos para o fabrico do «Emmental de Savoie». Uma das características do «Emmental de Savoie» reside no elevado índice de proteólise. Esta hidrólise considerável pode simultaneamente dever-se à atividade proteínica, à flora natural do leite cru, aos fermentos naturais e aos lactobacilos termófilos sistematicamente utilizados. O perfil peptídico do «Emmental de Savoie» é efetivamente diferente do perfil do emmental francês termizado.

Esta característica específica permite, nomeadamente, obter, sob uma crosta sólida, uma pasta macia com um sabor pronunciado e frutado.

O domínio da técnica da passagem por uma cave quente durante 21 dias permite ao «Emmental de Savoie» apresentar orifícios específicos resultantes da liberação controlada de ácido propiónico.

A relação do «Emmental de Savoie» com a sua origem geográfica está fortemente associada ao desenvolvimento das queijarias artesanais, que influenciaram também a grande dimensão que o caracteriza.

### **Referência à publicação do caderno de especificações**

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement)









