



Índice

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Conselho

2020/C 186/01	Conclusões do Conselho sobre a gestão dos riscos no domínio do património cultural	1
---------------	--	---

Comissão Europeia

2020/C 186/02	Taxas de câmbio do euro — 4 de junho de 2020	7
---------------	--	---

V *Avisos*

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2020/C 186/03	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	8
---------------	--	---

2020/C 186/04	Publicação de um documento único alterado na sequência da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012	19
---------------	---	----

2020/C 186/05	Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão	23
---------------	---	----

2020/C 186/06	Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012	38
---------------	--	----

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

CONSELHO

Conclusões do Conselho sobre a gestão dos riscos no domínio do património cultural

(2020/C 186/01)

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

TENDO EM CONTA:

1. O contexto político, tal como indicado no anexo;

RECORDANDO QUE:

2. O património cultural em toda a sua diversidade (seja material — incluindo locais e paisagens, artefactos e monumentos — ou imaterial, englobando conhecimentos, competências e práticas, tradições orais e artes do espetáculo) representa uma importante fonte de identidade, de inovação e de criatividade para os indivíduos e a sociedade, e, além do valor intrínseco inestimável que tem para o desenvolvimento e o bem-estar da sociedade europeia, contribui também de forma importante para o crescimento económico, a inclusão social e o desenvolvimento sustentável;
3. A importância do património cultural, que é salientada na Nova Agenda Estratégica 2019-2024 da UE e privilegiada no Plano de Trabalho para a Cultura 2019-2022 e na Nova Agenda Europeia para a Cultura, deve ser tida em conta tanto na concretização dos objetivos de desenvolvimento sustentável como na elaboração das agendas de desenvolvimento a nível nacional;
4. O património cultural pode ser posto em risco de diversas formas, seja na sequência de uma ação humana não intencional ou deliberada, de um perigo natural, de um acontecimento pontual ou recorrente, seja em resultado de uma lenta deterioração, do despovoamento ou de uma catástrofe súbita;
5. As realizações do Ano Europeu do Património Cultural 2018 devem servir de base para ações positivas de identificação e gestão dos riscos no domínio do património cultural;
6. O terceiro pilar do Quadro de Ação Europeu no domínio do Património Cultural, denominado «Património cultural numa Europa resiliente», tem como objetivo a proteção do património cultural contra um leque diversificado de ameaças, mediante um conjunto específico de ações.

ASSINALANDO:

7. Os instrumentos normativos, normas e princípios internacionalmente reconhecidos em matéria de conservação e restauro, bem como os contributos para a preservação do património cultural de organizações internacionais (como a UNESCO e o Conselho da Europa) e de organizações governamentais, intergovernamentais (como o Centro Internacional de Estudos para a Conservação e Restauro dos Bens Culturais [ICCROM]), não governamentais e profissionais (como o Conselho Internacional de Monumentos e Sítios [ICOMOS] e o Conselho Internacional dos Museus [CIM]);
8. A urgência de incentivar a cooperação a todos os níveis pertinentes e com os parceiros relevantes, a fim de determinar os fatores de risco e, conseqüentemente, a importância de criar e aplicar planos de gestão dos riscos no domínio do património cultural;

9. Que é fundamental para a prevenção e atenuação eficientes dos danos definir medidas de longo prazo mediante a aplicação de planos de gestão dos riscos, em paralelo com políticas planeadas, medidas de proteção e boas práticas, no âmbito de uma abordagem de salvaguarda do património cultural centrada nas pessoas.

RECONHECENDO QUE:

10. As alterações climáticas são um fenómeno mundial e representam um desafio gigantesco com enorme impacto no património cultural e natural, e que importa, tanto quanto possível, tomar medidas para prevenir, atenuar e, sempre que possível, inverter os impactos negativos, bem como para a adaptação a esses impactos;
11. No atual período de crescente incerteza a nível internacional, e nomeadamente de aumento do número de emergências e de catástrofes, a salvaguarda e a gestão sustentável do património cultural constituem uma fonte importante de resiliência societal e um recurso na ação climática, e, nessa perspetiva, a UE e os seus Estados-Membros podem desempenhar um papel importante como interveniente mundial na gestão dos riscos para o património cultural;
12. Crises como a pandemia da COVID-19 têm um impacto económico e social determinante nos setores cultural e criativo. A enorme perda de receitas, a rutura do intercâmbio de conhecimentos, a suspensão dos trabalhos de manutenção e de restauro, a restrição do acesso e da participação, entre outras coisas, exigem que se dê mais destaque à sustentabilidade e à resiliência enquanto elementos fundamentais da gestão do património cultural;
13. O ordenamento do território, a construção de imóveis e o desenvolvimento dos territórios, tanto nas cidades como nas zonas rurais, requerem o total empenho das partes envolvidas para que o património cultural seja visto como um recurso, e não ameaçado ou negligenciado;
14. A inclusão da gestão dos riscos na educação, tanto na formação profissional como na aprendizagem ao longo da vida, é essencial para garantir que as comunidades estejam informadas sobre os riscos e participem mais nas medidas de salvaguarda e conservação;
15. A investigação desempenha um papel importante na compreensão da natureza e do impacto das ameaças, tais como as alterações climáticas, e no desenvolvimento de metodologias inovadoras e eficientes para a gestão dos riscos no domínio do património cultural.

CONVIDA OS ESTADOS-MEMBROS, NO ÂMBITO DAS RESPECTIVAS ESFERAS DE COMPETÊNCIA E NA OBSERVÂNCIA DO PRINCÍPIO DA SUBSIDIARIEDADE, A:

16. Identificar as abordagens e instrumentos inovadores disponíveis a nível da UE para a identificação e prevenção dos riscos, preparação para os riscos e sua atenuação, e a utilizar ativamente essas abordagens e instrumentos a fim de contribuir para o processo de preservação sustentável, para a monitorização e uma mais fácil avaliação dos riscos;
17. Partilhar informações sobre as redes existentes de peritos em património, ao nível nacional e a outros níveis, para promover a identificação, a proteção, a conservação e/ou o restauro do património cultural da Europa;
18. Desenvolver, sempre que necessário, mecanismos comuns de gestão dos riscos, promover a cooperação a todos os níveis e reforçarem, aos níveis da tomada de decisões e da gestão do património, a adoção de abordagens colaborativas baseadas nos princípios da governação participativa e da responsabilidade partilhada;
19. Reconhecer e integrar o património cultural nas políticas relativas aos riscos de catástrofe e nos planos de gestão desses riscos a nível local, regional, nacional e da UE, e estabelecer, sempre que necessário, uma cooperação transetorial, a fim de garantir uma gestão adequada dos riscos no domínio do património cultural, tendo em conta as disposições pertinentes da Decisão n.º 1313/2013/UE relativa a um Mecanismo de Proteção Civil da União Europeia;
20. Prestar especial atenção à proteção do património cultural nas zonas menos povoadas, com vista a criar medidas pertinentes de atenuação dos riscos aos níveis local e regional;

21. Reforçar o papel do registo e da documentação no contexto da preservação dos conteúdos não digitais, digitalizados e digitais de raiz, tendo em conta os princípios da interoperabilidade, da compatibilidade, da acessibilidade e da sustentabilidade;
22. Incentivar atividades que apoiem a manutenção regular do património cultural móvel e imóvel e a gestão da paisagem, bem como a utilização de métodos, técnicas e materiais adequados e de alta qualidade no processo de conservação, de modo a promover a sustentabilidade;
23. Promover a salvaguarda e a transferência das competências e ofícios tradicionais e conceberem, sempre que adequado, atividades de formação específicas no domínio da gestão dos riscos destinadas aos peritos em património e a outras profissões pertinentes em todas as fases do desenvolvimento profissional;
24. Reforçar a sensibilização para a tecnologia digital emergente — com especial destaque para os avanços nas tecnologias 3D —, e dela tirar partido, como base para a investigação, a documentação e a interpretação inovadoras do património cultural, bem como para a aplicação de métodos de salvaguarda adequados;
25. Utilizar, conforme adequado, os dados disponíveis fornecidos pelos programas de satélites, como o programa Copérnico, e por outras fontes, a fim de monitorizar o património cultural; poderão ser usados neste contexto os produtos obtidos através de tecnologias de observação da Terra, como mapas de avaliação de riscos e indicadores relativos às alterações climáticas;
26. Reforçar o importante papel de gestão dos riscos que é desempenhado pelas autoridades, pelas instituições culturais, como museus, arquivos e bibliotecas, pelas galerias, pelos depositários e proprietários de bens culturais, bem como pelos cidadãos e pela sociedade civil, e salientar a necessidade de uma estreita cooperação entre estas entidades.

CONVIDA OS ESTADOS-MEMBROS E A COMISSÃO A:

27. Divulgar e mobilizar os recursos financeiros e logísticos existentes para as questões relacionadas com a salvaguarda do património em risco;
28. Aumentar as oportunidades de sensibilização, de mobilidade e de intercâmbio de experiências entre as partes interessadas, a fim de melhor partilhar boas práticas, especialmente na área da recuperação em caso de catástrofe, bem como os mais recentes progressos no domínio da gestão de riscos, e apoiar o reforço das capacidades e a transferência de conhecimentos;
29. Incentivar os jovens europeus a participar em diversas atividades no domínio do património cultural, em particular as que acentuam a importância da salvaguarda do património;
30. Contribuir, conforme adequado, para os temas relacionados com a gestão dos riscos no âmbito do grupo de peritos da Comissão para o património cultural, com especial ênfase nos métodos de identificação, prevenção e redução das perdas, bem como na análise e definição de prioridades em matéria de ação de acompanhamento dos riscos;
31. Comunicar de forma positiva com o público sobre o valor do património cultural, promovendo um comportamento responsável e a participação em atividades de salvaguarda.

CONVIDA A COMISSÃO A:

32. Ponderar a elaboração de um manual da UE sobre a gestão dos riscos no domínio do património cultural, que poderá ter por bases: a) os resultados dos projetos enumerados no nono grupo de ações do Quadro de Ação Europeu no domínio do Património Cultural, intitulado «*Proteger o património cultural contra catástrofes naturais e alterações climáticas*»; b) a análise das sínteses nacionais sobre a gestão dos riscos de catástrofe, a apresentar à Comissão até 31 de dezembro de 2020, em conformidade com as Orientações para a comunicação de informações sobre a gestão do risco de catástrofe nos termos do artigo 6.º, n.º 1, alínea d), da Decisão n.º 1313/2013/UE relativa a um Mecanismo de Proteção Civil da União Europeia; e c) os elementos pertinentes dos planos ou estratégias nacionais de adaptação às alterações climáticas. Poderão também ser mobilizados neste contexto os esforços, anunciados na Nova Agenda Europeia para a Cultura, desenvolvidos com vista a criar em toda a UE uma rede de centros de competência para garantir a identificação do património cultural em risco através da digitalização em grande escala;

33. Prosseguir o diálogo e a cooperação em curso com as redes que tenham adquirido uma experiência valiosa de gestão dos riscos no domínio do património cultural;
 34. Procurar sinergias com organizações internacionais pertinentes (governamentais, intergovernamentais e não governamentais), a fim de preservar e proteger de forma sustentável o património cultural para as gerações atuais e futuras.
-

ANEXO

Documentos estratégicos pertinentes**Conselho Europeu**

- Conclusões do Conselho Europeu de 14 de dezembro de 2017 (EUCO 19/1/17 REV 1)
- *Uma Nova Agenda Estratégica 2019-2024* (adotada pelo Conselho Europeu em 20 de junho de 2019)

Declarações ministeriais

- *Declaração de Davos de 2018: Rumo a uma cultura de construção de qualidade para a Europa*, 20-22 de janeiro de 2018
- *Declaração sobre a cooperação para promover a digitalização do património cultural*, Bruxelas, Dia Digital 2019, 8 de abril de 2019
- *Declaração de Bucareste dos ministros da Cultura e dos seus representantes sobre o papel da cultura na construção do futuro da Europa*, 16 de abril de 2019
- *Declaração adotada na reunião informal dos ministros da Cultura e dos Assuntos Europeus dos Estados-Membros da União Europeia*, Paris, 3 de maio de 2019

Conselho

Conclusões

- *Conclusões do Conselho sobre a arquitetura: contributo da cultura para o desenvolvimento sustentável* (JO C 319 de 13.12.2008, p. 13).
- *Conclusões do Conselho, de 12 de maio de 2009, sobre A Cultura como Catalisador da Criatividade e da Inovação* (8749/1/09 REV 1)
- *Conclusões do Conselho sobre o contributo da cultura para o desenvolvimento regional e local* (JO C 135 de 26.5.2010, p. 15).
- *Conclusões do Conselho sobre o património cultural como recurso estratégico para uma Europa sustentável* (JO C 183 de 14.6.2014, p. 36).
- *Conclusões do Conselho sobre a governação participativa do património cultural* (JO C 463 de 23.12.2014, p. 1).
- *Conclusões do Conselho sobre a promoção do acesso à cultura através de meios digitais com uma abordagem centrada no desenvolvimento de públicos* (JO C 425 de 12.12.2017, p. 4).
- *Conclusões do Conselho sobre a necessidade de dar relevo ao património cultural nas políticas da UE* (JO C 196 de 8.6.2018, p. 20).
- *Conclusões do Conselho sobre o Plano de Trabalho para a Cultura 2019-2022* (JO C 460 de 21.12.2018, p. 12).
- *Conclusões do Conselho sobre as jovens gerações criativas* (JO C 189 de 5.6.2019, p. 34).
- *Conclusões do Conselho sobre uma abordagem estratégica da UE e um quadro de ação no domínio das relações culturais internacionais* (JO C 192 de 7.6.2019, p. 6).

Resoluções

- *Resolução dos ministros dos Assuntos Culturais, reunidos no seio do Conselho de 13 de novembro de 1986, sobre a conservação do Património Arquitetónico Europeu* (JO C 320 de 13.12.1986, p. 1).
- *Resolução do Conselho da União Europeia e dos Representantes dos Governos dos Estados-Membros, reunidos no Conselho, relativa à dimensão cultural do desenvolvimento sustentável* (JO C 410 de 6.12.2019, p. 1).

Comissão

Comunicações

- *Rumo a uma abordagem integrada do património cultural europeu* [COM(2014) 477 final]
- *Reforçar a identidade europeia através da educação e da cultura. Contributo da Comissão Europeia para a cimeira de Gotemburgo de 17 de novembro de 2017* [COM(2017) 673 final]
- *Uma Nova Agenda para a Cultura* [COM(2018) 267 final]
- *Pacto Ecológico Europeu* [COM(2019) 640 final]

Comunicações conjuntas da Comissão e do alto-representante da União para os Negócios Estrangeiros e a Política de Segurança

— *Para uma estratégia da UE no domínio das relações culturais internacionais* [JOIN(2016) 29 final]

Informações

— *Orientações para a comunicação de informações sobre a gestão do risco de catástrofe*, artigo 6.º, n.º 1, alínea d), da Decisão n.º 1313/2013/UE (JO C 428 de 20.12.2019, p. 8).

Documentos de trabalho dos serviços da Comissão

— *Quadro de ação europeu no domínio do património cultural* [SWD(2018) 491 final]

Relatórios

— *Relatório da Comissão ao Parlamento Europeu, ao Conselho, ao Comité Económico e Social Europeu e ao Comité das Regiões sobre a execução, os resultados e a avaliação global do Ano Europeu do Património Cultural 2018* [COM(2019) 548 final]

Estudos

— *Proteger o património cultural de catástrofes naturais e de origem humana. Análise comparativa da gestão dos riscos na UE* (abril de 2018)

Organização das Nações Unidas

— *Quadro de Ação de Hyogo 2005-2015: Construir a resiliência das nações e comunidades às catástrofes*

— *Quadro de Sendai para a Redução dos Riscos de Catástrofe 2015-2030*

UNESCO

— *Convenção para a Proteção dos Bens Culturais em caso de Conflito Armado* (Convenção da Haia, 1954)

— *Convenção para a Proteção do Património Mundial, Cultural e Natural* (1972)

— *Convenção sobre a Proteção do Património Cultural Subaquático* (2001)

— *Carta sobre a Conservação do Património Digital* (2003)

— *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* (2003)

— *Strategy for Risk Reduction at World Heritage Properties* [Estratégia para a redução de riscos nos sítios do património mundial] (versão revista, 2007)

— *Gestão de riscos de catástrofes para o património mundial* (manual, junho de 2010)

— *Declaração de Budapeste sobre o património mundial* (adotada pelo Comité do Património Mundial em junho de 2002)

Conselho da Europa

— *Convenção-Quadro relativa ao Valor do Património Cultural para a Sociedade* (Convenção de Faro, 2005)

— *Recomendação CM/Rec (2017)1 aos Estados-Membros sobre a «Estratégia do Património Cultural Europeu para o século XXI»* (2017)

— *Convenção Europeia sobre as Infrações contra Bens Culturais* (2017)

— *Acordo entre a União Europeia e os países mediterrânicos sobre riscos naturais e tecnológicos graves* (EUR-OPA)

Outros estudos

— *First Aid to Cultural Heritage in Times of Crisis* [Ajuda de emergência ao património cultural em tempos de crise] (ICCROM e Fundo Príncipe Claus para a Cultura e o Desenvolvimento, 2018)

— *Princípios europeus de qualidade para as intervenções financiadas pela UE com impacto potencial no património cultural* (ICOMOS, 2019)

— *Relatório Global de Riscos 2020* (Fórum Económico Mundial)

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

4 de junho de 2020

(2020/C 186/02)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1250	CAD	dólar canadiano	1,5203
JPY	iene	122,48	HKD	dólar de Hong Kong	8,7189
DKK	coroa dinamarquesa	7,4557	NZD	dólar neozelandês	1,7510
GBP	libra esterlina	0,89685	SGD	dólar singapurense	1,5758
SEK	coroa sueca	10,4172	KRW	won sul-coreano	1 368,73
CHF	franco suíço	1,0786	ZAR	rand	19,0059
ISK	coroa islandesa	148,50	CNY	iuane	8,0066
NOK	coroa norueguesa	10,6048	HRK	kuna	7,5725
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	15 856,88
CZK	coroa checa	26,623	MYR	ringgit	4,8077
HUF	forint	344,90	PHP	peso filipino	56,109
PLN	zlóti	4,4372	RUB	rublo	77,8132
RON	leu romeno	4,8373	THB	baht	35,539
TRY	lira turca	7,5868	BRL	real	5,6989
AUD	dólar australiano	1,6276	MXN	peso mexicano	24,4761
			INR	rupia indiana	84,9320

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

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

Publicação de um documento único alterado na sequência da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(2020/C 186/04)

A Comissão Europeia aprovou esta alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados eAmbrosia da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«TOMME DE SAVOIE»

N.º UE: PGI-FR-0177-AM03 — 10.1.2020

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Tomme 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 queijo «Tomme de Savoie» é um queijo de pasta prensada não cozida, produzido com leite de vaca cru ou aquecido. Tem um período de maturação de 30 dias, desde a data da adição de coalho até à saída das câmaras de cura.

Apresenta-se sob a forma de um cilindro achatado com 18 a 21 cm de diâmetro e 5 a 8 cm de altura. O peso varia entre 1,2 e 2 kg. Pode também apresentar-se num formato reduzido, mas com as mesmas características organoléticas. Neste caso, tem no máximo 8 cm de altura e o peso pode variar entre 400 e 900 gramas.

A crosta é lisa a ligeiramente irregular, de cor cinzenta a cinzenta esbranquiçada, na qual podem desenvolver-se bolores secundários.

A pasta é semirrija, de cor entre o branco e o amarelo, e apresenta pequenos orifícios (olhos). O sabor é pronunciado, ligeiramente salgado, por vezes com uma ponta de acidez e de picante.

Tem um teor mínimo de matéria gorda equivalente a 9% do peso total e um teor mínimo de matéria seca de 45%.

O teor de sal varia entre 1,2% e 2%.

O queijo «Tomme de Savoie» é comercializado sob as seguintes formas: inteiro, cortado (em pedaços ou fatiado) e em unidades pré-embaladas para venda ao consumidor (em pedaços ou fatiado).

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

Tipos de alimentos autorizados:

- forragens grosseiras (erva, feno, restolho, milho verde, sorgo, palha e culturas intercalares);
- maçaroca de milho e grão de milho húmido, apenas no período compreendido entre 1 de outubro e 1 de maio;
- forragens desidratadas, luzerna desidratada, polpa de beterraba desidratada, beterrabas forrageiras, que devem ser distribuídas limpas e sãs;

⁽¹⁾ JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

- alimentos complementares e aditivos:
 - cereais em grão e seus derivados (farelo, sêmea, farinha, borras desidratadas); sendo que os cereais em grão podem ser conservados por inertização;
 - sementes e bagaços de oleaginosas e de proteaginosas;
 - coprodutos como concentrado proteico de luzerna, azoto não proteico (coprodutos provenientes da produção de amido ou de leveduras) e ureia < 3% no alimento complementar;
 - melação e óleos vegetais, minerais, vitaminas, oligoelementos e extratos naturais de plantas;
 - soro do leite produzido na exploração, cuja utilização só é autorizada durante um período máximo de 24 horas.

No caso das vacas em lactação:

- forragens grosseiras provenientes exclusivamente da área geográfica;
- forragens desidratadas, maçaroca de milho, grão de milho húmido e beterraba forrageira não provenientes da área geográfica estão limitadas a um máximo de 4 kg de matéria seca por vaca em lactação, em média, por dia, durante o ano.

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

No caso da produção artesanal, o leite utilizado para produzir «Tomme de Savoie» provém de um efetivo de vacas leiteiras constituído por, pelo menos, 75% de vacas das raças Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

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

A tradição da criação das raças tradicionais Abondance, Montbéliarde e Tarentaise justifica-se, uma vez que estas raças conseguiram demonstrar a sua capacidade de adaptação às condicionantes físicas e climáticas do meio – morfologia adaptada ao pasto 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, de transformação e de cura do queijo têm lugar na área geográfica.

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

3.5. Regras específicas relativas à faturação, 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 «Tomme de Savoie» deve respeitar as seguintes regras:

- As embalagens devem ostentar a denominação «Tomme de Savoie» e o símbolo IGP da União Europeia, no mesmo campo visual;
- O produtor ou o operador de cura ou o pré-embalador devem obrigatoriamente apor o seu nome e endereço no rótulo;
- O nome do organismo de certificação deve também constar;
- Todos os queijos comercializados com o nome da IGP devem incluir, numa das faces ou lateralmente, a menção relativa à origem geográfica, no formato definido pelo agrupamento. Esta identificação não abrange os queijos vendidos diretamente ao consumidor pelos produtores artesanais ou queijeiros;
- Além disso, tratando-se de queijos obtidos a partir de moldes de pequeno formato, os rótulos, faturas e documentos comerciais podem também incluir o termo «petite» (pequeno), que não pode colocado a seguir à denominação «Tomme de Savoie», nem figurar imediatamente por cima da mesma.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange todo o território dos dois departamentos de Savoie e de Haute Savoie abaixo.

Departamento de Ain: Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, 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**

A relação da IGP «Tomme de Savoie» com a origem baseia-se na sua qualidade específica.

O meio natural do queijo «Tomme de Savoie» apresenta grande diversidade de substratos de solos sujeitos a um clima montanhoso homogéneo.

Do ponto de vista do relevo e da geologia, a área geográfica de produção de «Tomme de Savoie» é bastante contrastada. Situa-se maioritariamente entre 200 e 2 500 metros de altitude, com solos característicos, originários de maciços cristalinos antigos e de maciços calcários.

O clima é tipicamente montanhoso: invernos longos e por vezes rigorosos e verões quentes. Com exceção dos vales cavados de Maurienne e Tarentaise, que registam globalmente menos precipitação, a pluviosidade anual é elevada, em média 1 000 mm, chegando aos 1 500 mm no sopé dos maciços pré-alpinos. A precipitação é distribuída ao longo de todo o ano.

Devido à combinação de solos profundos e de pluviosidade considerável distribuída ao longo do ano, a área geográfica constitui um território distinto e característico, propício às pastagens de qualidade (prados com flora rica e diversificada para pasto e para ceifa).

Na região pré-alpina, a produção de cereais e de milho também se encontra bem desenvolvida.

No que respeita aos fatores humanos, a IGP «Tomme de Savoie» é o mais antigo dos queijos saboianos. O queijo «Tomme de Savoie» destinou-se durante muito tempo ao consumo doméstico, constituindo uma fonte de proteína essencial na alimentação dos camponeses.

A quantidade de leite disponível dependia muito das suas outras utilizações, em especial para fornecimento de matéria gorda, muito procurada. Os camponeses da Província de Saboia produziam este queijo com as pequenas quantidades de leite que sobravam.

Da mesma forma que se encontravam queijos «Tomme de Savoie» com teores de matéria gorda diferentes em função do grau de desnatação, era possível encontrar também queijos «Tomme de Savoie» de diferentes tamanhos, consoante as explorações onde eram produzidos.

De origem doméstica, a produção de «Tomme de Savoie» alargou-se em seguida a certas «fruitières» (cooperativas queijeiras).

A produção do leite destinado ao fabrico de «Tomme de Savoie» assenta ainda hoje no aproveitamento da grande disponibilidade de erva da área geográfica e também na manutenção da tradição de criação das raças tradicionais Abondance, Montbéliarde e Tarentaise. Estas raças conseguiram demonstrar a sua capacidade de adaptação aos condicionamentos físicos e climáticos do meio, dada a sua morfologia adaptada ao pasto 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 das forragens e dos cereais produzidos sobretudo na área geográfica.

Nestas zonas montanhosas desenvolveram-se saberes queijeiros específicos, adaptados ao meio. As técnicas utilizadas na região são adaptadas às características do leite e os produtores de queijo devem prestar especial atenção à supervisão de determinados aspetos, como a cultura, a gestão das floras mesófilas e termófilas ou, ainda, a cura.

Estas técnicas são o fruto de um saber partilhado numa região com um longo histórico de fabrico de queijo de pastas prensadas.

A cura dos queijos em cave, sobre prateleiras de madeira, permite a boa evolução da pasta e o desenvolvimento da flora de superfície, incluindo o mucor (revestimento de bolores). Nesta fase, os queijos «Tomme de Savoie» são virados pelo menos uma vez por semana, o que permite, aquando da manipulação, «fazer assentar os pelos do mucor».

O queijo da IGP «Tomme de Savoie» é um queijo de pasta prensada não cozida, produzido com leite de vaca cru ou aquecido.

Caracteriza-se pela forma cilíndrica achatada relativamente pequena, crosta lisa a ligeiramente irregular, cor entre o cinzento e o cinzento esbranquiçado e sabor pronunciado e ligeiramente salgado, podendo apresentar uma ponta de acidez e de picante.

A capacidade do território da área geográfica para produzir quantidades suficientes de forragens grosseiras e de cereais para responder às necessidades da produção de leite, mantendo simultaneamente sistemas de produção extensivos, garante aos animais uma alimentação diversificada.

Os sistemas de manejo dos efetivos leiteiros privilegiam a utilização dos recursos forrageiros locais bastante variados disponíveis no meio natural da área geográfica. A produção de 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 de raças tradicionais. Privilegiam-se as raças locais, uma vez que atualmente representam mais de 90% do efetivo total. Estas raças adaptadas ao clima e ao relevo montanhoso podem exprimir todo o seu potencial de produção apesar das condições por vezes difíceis e, através do seu leite, traduzem nos queijos a diversidade da flora consumida.

Este leite, produzido em grande quantidade graças a uma alimentação específica, é mais apto ao fabrico de queijo 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 queijeiro mais elevado.

Vários estudos realçaram o papel desempenhado pela alimentação e pela composição das forragens na qualidade do leite [por exemplo: Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., *Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance* (Textura e sabor do queijo de acordo com o tipo de pastagem: caso do Queijo de Abondance), INRA Prod. Anim., GIS Alpes Jura, 2002; ou Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., *La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord* (A componente meio físico no impacto do «vínculo à terra» na produção de queijo: reflexões sobre o caso dos queijos dos Alpes do Norte), Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura, 2000; ou Lucas A., Hulin S., Michel V., Agabail C., Chamba JF, Rock E, Pierre-Jean Coulon JB., *Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production* (Relação entre as condições de produção do leite e os teores em compostos com valor nutricional presentes no queijo: estudo em condições reais de produção), INRA Prod Anim, GIS AlpesJura, 2006]. Este último estudo, que incidia no queijo «Tomme de Savoie», evidencia o importante papel desempenhado pela alimentação no teor de micronutrientes lipossolúveis dos queijos. Além disso, demonstra que o perfil dos ácidos gordos do leite e, portanto, do queijo, está principalmente relacionado com a natureza da ração de base na alimentação das vacas.

O leite utilizado no fabrico é cru ou aquecido, o que garante a presença de floras naturais protegidas por prazos de produção curtos. A tipicidade do queijo «Tomme de Savoie» deve-se em parte a esta flora diversificada.

A utilização do leite cru ou aquecido permite respeitar as características iniciais do leite, em especial as conferidas pela alimentação, cuja diversidade é uma das componentes da área geográfica.

Da mesma forma que se encontravam queijos «Tomme de Savoie» com teores de matéria gorda diferentes em função do grau de desnatação, era possível encontrar também queijos «Tomme de Savoie» de diferentes tamanhos, consoante as explorações onde eram produzidos. A quantidade de leite disponível dependia muito das suas outras utilizações, em especial para fornecimento de matéria gorda, muito procurada. Os camponeses produziam este queijo com as pequenas quantidades de leite que sobravam.

Para se manterem fiéis às características históricas do produto, os produtores de queijo recorrem a uma técnica de prensagem da pasta para produzir queijos de diferentes formatos, mas relativamente pequenos em comparação com outros queijos da região, e com diferentes teores de matéria gorda.

As práticas de fabrico tornaram possível selecionar a flora mais útil. A sua utilização permite aos atuais produtores apurar o sabor característico do queijo. A cura permite desenvolver ainda mais estas características gustativas.

A flora de superfície, principalmente constituída por mucor, confere ao queijo «Tomme de Savoie» o seu aspeto cinzento característico, para cujo desenvolvimento contribuem as prateleiras de cura em madeira. Os cuidados prestados quando se viram os queijos durante a cura também ajudam a formar a crosta tão característica do queijo «Tomme de Savoie», em especial ao fazer assentar os «pelos» do mucor.

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-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2020/C 186/05)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«HAJÓS-BAJA»

Número de referência: PDO-HU-A1388-AM02

Data da comunicação: 15.2.2020

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Aditamento de novos tipos de vinhos na categoria de produtos «vinho»

a) Secções em causa do caderno de especificações:

- II. Descrição dos vinhos
- III. Práticas enológicas específicas
- V. Rendimento máximo
- VI. Castas autorizadas
- VII. Relação

b) Secções em causa do documento único:

- Descrição do(s) vinho(s)
- Práticas vitivinícolas — Práticas enológicas específicas
- Práticas vitivinícolas — Rendimentos máximos

c) Graças ao alargamento da gama de tipos de vinhos, será possível expressar e realçar melhor o caráter único e a diversidade dos vinhos de Hajós-Baja. Os vinhos provenientes de vindimas tardias são encorpados e caracterizam-se pelo seu método de elaboração e envelhecimento. Podem, além disso, conter açúcar residual. Os vinhos *premium* são vinhos de qualidade superior, com aromas complexos e um sabor envolvente e rico, apresentando um frutado intenso próprio. Em muitos casos, podem surgir sabores e aromas típicos de frutos secos e doces de fruta, geralmente completados por traços de especiarias intensos, dominados pelos aromas típicos do envelhecimento em pipas de madeira e em garrafa. Os vinhos de gelo são robustos e apresentam uma harmonia gustativa bastante suave, mercê do seu teor de açúcar residual, da sua acidez e do seu título alcoométrico.

2. Alteração da descrição organolética dos vinhos existentes e alinhamento pelos novos tipos de vinhos a introduzir

a) Secção em causa do caderno de especificações:

- II. Descrição dos vinhos

b) Secção em causa do documento único:

- Descrição do(s) vinho(s)

c) Os novos tipos de vinhos ampliam significativamente a gama de vinhos de Hajós-Baja e, por conseguinte, importa igualmente alterar a descrição organolética dos tipos de vinhos existentes.

3. Alteração dos parâmetros analíticos dos vinhos espumantes

a) Secções em causa do caderno de especificações:

- II. Descrição dos vinhos

⁽¹⁾ JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

- b) Secção em causa do documento único:
 - Descrição do(s) vinho(s)
 - c) Procede-se a uma adaptação da regulamentação atual de acordo com a legislação em vigor.
- 4. Supressão do título alcoométrico total máximo (coluna) das prescrições analíticas**
- a) Secções em causa do caderno de especificações:
 - II. Descrição dos vinhos
 - b) Secção em causa do documento único:
 - Descrição do(s) vinho(s)
 - c) A regulamentação anterior já não tem razão de ser, uma vez que, devido às alterações climáticas, há alguns anos que os vinhos têm um título alcoométrico volúmico natural total mais elevado. A supressão não tem qualquer impacto negativo na qualidade dos vinhos.
- 5. Extensão das zonas delimitadas aos perímetros de 1.ª e 2.ª classe de Bácszentgyörgy segundo o cadastro vitícola**
- a) Secções em causa do caderno de especificações:
 - IV. Zona delimitada
 - VIII. Condições suplementares
 - b) Secção em causa do documento único:
 - Área geográfica delimitada
 - Condições suplementares
 - c) As zonas circundantes do município de Bácszentgyörgy correspondem às localidades de Csátalja e de Dávod na região vitícola. No município, a zona registada no cadastro vitícola tem uma superfície de 6,8109 hectares, onde funcionam dois entrepostos fiscais simplificados. As condições da zona correspondem à descrição da relação entre a área de produção e o produto da DOP «Hajós-Baja». A viticultura faz parte da atividade económica tradicional dos habitantes desta região.
- 6. Alargamento da lista das castas autorizadas para os vinhos: Variedade «Generosa»**
- a) Secções em causa do caderno de especificações:
 - VI. Castas autorizadas
 - b) Secção em causa do documento único:
 - Casta(s) principal(is)
 - c) As uvas da variedade «Generosa» são resistentes às geadas, resistentes às doenças e fáceis de cultivar, proporcionando um vinho vivaz, fresco e muito procurado. Esta variedade desenvolveu-se recentemente nessa região vitícola e representa atualmente uma superfície cultivada de 12,4 hectares.
- 7. Alargamento da lista das castas autorizadas para os vinhos espumantes:**
- a) Secções em causa do caderno de especificações:
 - VI. Castas autorizadas
 - b) Secção em causa do documento único:
 - Casta(s) principal(is)
 - c) Estas castas são tradicionalmente utilizadas para a produção de vinhos espumantes na região vitícola. O vinho de base do vinho espumante, com componentes harmoniosos, apresenta um aroma e uma fragrância elegantes e agradáveis, correspondendo à cor (branco, p. ex., Chardonnay, rosé, p. ex., Kékfrankos, vermelho, p. ex., Kékfrankos), e uma acidez marcada relativamente elevada. Após a fermentação em garrafa, o vinho espumante com efervescência sustentada revela a riqueza dos perfumes e dos aromas secundários. Durante a elaboração do vinho espumante com perfume amoscetelado (cserszegi fűszeres), os perfumes e aromas característicos da casta e da zona de produção completam um sabor neutralmente rico.

8. **Supressão da alínea c) das regras de rotulagem (requisito formal relativo à utilização das menções)**
 - a) Secções em causa do caderno de especificações:
 - VIII. Condições suplementares
 - b) Secção em causa do documento único:
 - Condições suplementares
 - c) Na hora de comprar vinho, o nome da casta é o fator que mais influencia os consumidores e, como tal, considera-se que a supressão da alínea c) das regras de rotulagem facilitaria as vendas.

9. **Supressão da alínea b) das regras de apresentação (apenas para a venda de garrafas de vidro)**
 - a) Secções em causa do caderno de especificações:
 - VIII. Condições suplementares
 - b) Secção em causa do documento único:
 - Condições suplementares
 - c) O desenvolvimento das tecnologias modernas de embalagem permite aos viticultores comercializar os seus vinhos em BiB (bag in boxTM) de 3,5 e 10 litros sem prejudicar a qualidade dos mesmos.

10. **Supressão da alínea relativa à designação da comissão local competente para a avaliação dos vinhos e da parte respeitante ao seu funcionamento, bem como da parte respeitante ao âmbito do controlo exercido pela autoridade de supervisão**
 - a) Secções em causa do caderno de especificações:
 - VIII. Condições suplementares
 - IX. Controlos
 - b) Secção em causa do documento único:
 - O documento único não é afetado por esta alteração
 - c) O funcionamento da comissão local de avaliação dos vinhos dificulta a comercialização dos vinhos por parte dos produtores, devido aos seus atrasos nesse procedimento. Além disso, é difícil criar condições técnicas e financeiras que permitam um bom funcionamento da comissão, a qual não dispõe, por isso, da flexibilidade necessária para satisfazer as necessidades de classificação das empresas vitícolas.

11. **Supressão da obrigação de tomada de decisão pelo secretário com base na ata da comissão local de avaliação dos vinhos competente**
 - a) Secções em causa do caderno de especificações:
 - VIII. Condições suplementares
 - b) Secção em causa do documento único:
 - O documento único não é afetado por esta alteração
 - c) A comissão local de avaliação dos vinhos não exerce o seu mandato na região vitícola, razão pela qual é solicitada a supressão.

12. **Designação do presidente da comunidade vitivinícola responsável pela execução dos controlos, para efeitos de repartição das competências da comunidade vitivinícola**
 - a) Secções em causa do caderno de especificações:
 - X. Repartição das competências da comunidade vitivinícola
 - b) Secção em causa do documento único:
 - O documento único não é afetado por esta alteração
 - c) No caso do presidente da comunidade vitivinícola, as condições de supervisão estão preenchidas.

13. **Alteração da parte do quadro relativa ao procedimento de colocação no mercado, para efeitos de repartição das competências da comunidade vitivinícola**
- Secções em causa do caderno de especificações:
 - X. Repartição das competências da comunidade vitivinícola
 - Secção em causa do documento único:
 - O documento único não é afetado por esta alteração
 - Nos termos da legislação em vigor, a amostragem levada a cabo pelo presidente da comunidade vitivinícola não se justifica, pelo que se pretende a sua supressão. A qualificação organolética não compete ao presidente da comunidade vitivinícola e deve ser, por isso, suprimida. Para efeitos do procedimento de colocação no mercado, o presidente da comunidade vitivinícola emite um documento que atesta a origem do vinho (certificado de origem do vinho).
14. **Alteração de natureza técnica (mudança do nome da autoridade vitivinícola)**
- Secções em causa do caderno de especificações:
 - IX. Controlos
 - Secção em causa do documento único:
 - O documento único não é afetado por esta alteração
 - Atendendo à mudança do nome da autoridade vitivinícola, importa introduzir o novo nome no caderno de especificações

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Hajós-Baja

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

- Vinho
- Vinho espumante

4. **Descrição do(s) vinho(s)***Vinhos elementares e de base brancos*

A cor destes vinhos varia desde branco esverdeado até amarelo empalhado pálido. Trata-se de vinhos leves de aroma intenso, com uma acidez geralmente suave, caracterizados por notas florais, frutadas ou de citrinos.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinhos elementares e de base rosés

A cor destes vinhos varia desde salmão até vermelho pálido. Vinhos frescos, vivazes e frutados, elaborados através de uma técnica subtrativa.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinhos elementares e de base tintos

Vinhos tintos frescos e frutados: vinhos tintos mais potentes com um fundo rubi a rubi-escuro, com uma fragrância moderada, frutada, jovem, com um aroma mínimo de carvalho e de tanino, apresentando, por norma, uma acidez viva e um título alcoométrico reduzido.

Vinhos tintos moderadamente encorpados e cárneos: vinhos com um fundo rubi-escuro a granada-claro, aromas de especiarias, sabor pleno, um teor tânico determinado, tendo sido sujeitos a um envelhecimento parcial ou em pipas de madeira, sem prevalência do carvalho.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinhos elementares e de base brancos de vindimas tardias

Vinhos com um fundo dourado, de odor complexo, que apresentam uma textura plena e untuosa, aromas ricos e sabores retirados do envelhecimento em pipas e em garrafa, com uma acidez e um título alcoométrico agradáveis, contendo muitas vezes açúcar residual.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	23,33
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinhos elementares e de base tintos de vindimas tardias

Vinhos com um fundo rubi ou vermelho-escuro, de odor complexo, que apresentam uma textura plena e untuosa, aromas ricos e sabores de envelhecimento em pipas de madeira e em garrafa, com uma acidez e um título alcoométrico agradáveis, contendo muitas vezes açúcar residual.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	23,33
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinhos elementares e de base brancos premium

A cor destes vinhos pode variar desde branco esverdeado a dourado. Vinhos ricos com aroma e sabor complexos e intensos, apresentam sobretudo notas florais, frutadas e de citrinos. Poderá também haver vinhos encorpados, elaborados a partir de uma tecnologia subtrativa, e envelhecidos.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinhos elementares e de base rosés premium

A cor destes vinhos varia desde salmão até vermelho pálido. Vinhos de frescura elegante, vivazes e de perfume frutado, elaborados através de uma técnica subtrativa.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	18
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinhos elementares e de base tintos premium

Vinhos com um fundo rubi-escuro a granada-claro, aromas de especiarias, sabor pleno, um teor tânico determinado, tendo sido sujeitos a um envelhecimento parcial ou em pipas de madeira, sem prevalência do carvalho. Em virtude do envelhecimento mais prolongado, os aromas e sabores característicos dos frutos secos e dos doces de fruta desenvolvem-se.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	20
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinho de gelo branco

Fundo de cor dourada envelhecida. Vinho de aromas ricos e complexos. Vinho com um teor de açúcar particularmente elevado, «suave como o mel», apresentando um sabor concentrado e uma acidez viva.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	23,33
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinho de gelo tinto

Fundo vermelho bronzeado. Vinho de aromas ricos e complexos. Vinho com um teor de açúcar particularmente elevado, «suave como o mel», apresentando um sabor concentrado e aromas que evocam os frutos secos.

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	23,33
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinho espumante branco

Cor: branco esverdeado, cor de pêssego, amarelo empalhado pálido

Aroma: frutado intenso, floral

Sabor e fragrância: fresco, vivo, de acidez harmoniosa

Efervescência: uniforme, sustentada

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinho espumante rosé

Cor: rosa pálido, cor de pele de cebola ou salmão

Aroma: evoca nitidamente frutas

Sabor e fragrância: harmonioso, de acidez delicada

Efervescência: fina, sustentada

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

Vinho espumante tinto

Cor: rubi, rubi-escuro

Aroma: notas de perfumes intensos, jovens, frutados

Sabor e fragrância: especiarias, frutado, com carácter

Efervescência: sustentada, uniforme

* Relativamente ao título alcoométrico total máximo e ao teor máximo total de dióxido de enxofre, são aplicáveis os limites estabelecidos na legislação da União.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Características analíticas gerais	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

5. Práticas vitivinícolas

a) *Características analíticas gerais*

Práticas enológicas não autorizadas

Restrição aplicável à elaboração

Vinho elementar e de base branco de vindimas tardias, Vinho elementar e de base tinto de vindimas tardias, Vinho de gelo branco, Vinho de gelo tinto: enriquecimento, edulcoração

Vinho elementar e de base branco *premium*, Vinho elementar e de base rosé *premium*, Vinho elementar e de base tinto *premium*: edulcoração

Práticas enológicas obrigatórias:

Restrição aplicável à elaboração

Vinho de gelo branco, vinho de gelo tinto: a vindima deve ocorrer a temperaturas inferiores a -7 °C; a prensagem das uvas é realizada em estado de congelação

Regras de viticultura

Prática de cultivo

1. Regras relativas à técnica de cultivo da vinha:

a) No caso das vinhas plantadas antes de 31 de dezembro de 2011: qualquer prática.

b) No caso das vinhas plantadas após 1 de janeiro de 2012: poda em vaso longo ou em vaso curto, poda em cordão a altura reduzida, poda em cordão a média altura, embardamento em cordão duplo, condução Moser, condução Sylvoz, condução Moser melhorada, sistema com plano único de embardamento.

2. Regras relativas à densidade de plantação:

a) No caso das vinhas plantadas antes de 31 de dezembro de 2011: todas

b) No caso das vinhas plantadas após 1 de janeiro de 2012:

— densidade de pés: pelo menos 3 300 pés/ha,

— espaçamento entre linhas: 1,00-3,60 m

— distância entre pés: 0,60 m, no mínimo, até 1,20 m (no caso das plantações em videiras duplas, a distância a ter em conta é o espaçamento médio entre videiras).

3. Carga em número de olhos: no máximo, 12 olhos francos/m²

4. Fixação da data da vindima: por decisão do conselho de administração da comunidade vitivinícola competente, com base em vindimas de ensaio realizadas semanalmente a partir de 1 de agosto.

Título alcoométrico potencial mínimo das uvas expresso em graus de mosto húngaro (MM) e em % do vol.

Prática de cultivo

Para os vinhos elementares e de base brancos, os vinhos elementares e de base rosés, os vinhos elementares e de base tintos e os vinhos elementares e de base claretes: 14,9 MM, 9,0% do vol.

Para os vinhos elementares e de base brancos de vindimas tardias e os vinhos elementares e de base tintos de vindimas tardias: 19,0 MM, 12,08% do vol.

Para os vinhos elementares e de base brancos *premium*: 17,5 MM, 10,97% do vol.

Para os vinhos elementares e de base rosés *premium* e os vinhos elementares e de base tintos *premium*: 17,4 MM, 10,89% do vol.

Para o vinho de gelo branco e o vinho de gelo tinto: 25,0 MM, 16,66% do vol.

Para o vinho espumante: 14,9 MM, 9,0% do vol.

b) *Rendimentos máximos*

Para os vinhos elementares e de base brancos, os vinhos elementares e de base rosés, os vinhos elementares e de base tintos e os vinhos elementares e de base claretos:

100 hectolitros por hectare

Para os vinhos elementares e de base brancos, os vinhos elementares e de base rosés, os vinhos elementares e de base tintos e os vinhos elementares e de base claretos:

14 300 kg de uvas por hectare

Para os vinhos elementares e de base brancos de vindimas tardias e os vinhos elementares e de base tintos de vindimas tardias:

70 hectolitros por hectare

Para os vinhos elementares e de base brancos de vindimas tardias e os vinhos elementares e de base tintos de vindimas tardias:

10 000 kg de uvas por hectare

Para os vinhos elementares brancos *premium*, os vinhos elementares e de base rosés *premium* e os vinhos elementares e de base tintos *premium*:

60 hectolitros por hectare

Para os vinhos elementares brancos *premium*, os vinhos elementares e de base rosés *premium* e os vinhos elementares e de base tintos *premium*:

8 500 quilogramas por hectare

Para o vinho de gelo branco e o vinho de gelo tinto:

42 hectolitros por hectare

Para o vinho de gelo branco e o vinho de gelo tinto:

6 000 quilogramas por hectare

Vinho espumante

100 hectolitros por hectare

Vinho espumante

14 300 quilogramas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Zonas de produção classificadas nas classes I e II do cadastro vitícola dos seguintes municípios: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rémsökös, Vaskút.

7. **Principais castas**

kékoportó — portugalske modré

kadarka — katar

rajnai rizling — rheinriesling

kadarka — jenei fekete

cabernet franc — kaberne fran

rajnai rizling — riesling

zweigelt — zweigeltrebe

cabernet franc — gros vidur

kékoportó — portugizer

sauvignon — sovinjon

merlot

kövidinka — a dinka crvena

pinot noir — kék rulandi
pinot noir — savagnin noir
pinot noir — pinot cernii
olasz rizling — welschrieslig
ottonel muskotály — muskat ottonel
kadarka — törökszőlő
kadarka — szkadarka
rajnai rizling — weisser riesling
olasz rizling — nemes rizling
rajnai rizling — johannisberger
kövidinka — a dinka rossa
pinot noir — rulandski modre
kövidinka — a ruzsica
pinot blanc — pinot beluj
cabernet franc — carbonet
pinot blanc — weissburgunder
olasz rizling — taljanska grasevina
chardonnay — kereklevelű
olasz rizling — risling vlassky
pinot noir — pignula
cabernet sauvignon
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
szürkebarát — auvergans gris
chardonnay — ronci bilé
irsai olivér — zolotis
szürkebarát — grauburgunder
kékfrankos — blaufränkisch
szürkebarát — ruländer
cabernet franc — carmenet
szürkebarát — pinot gris
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály — muscat ottonel
kékoportó — blauer portugieser
kékfrankos — limberger
sauvignon — sauvignon blanc
sauvignon — sauvignon bijeli
zweigelt — rotburger
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
kadarka — negru moale
kövidinka — a dinka mala

pinot noir — pinot tinto
kékportó — portugais bleu
irsai olivér — muskat olivér
kadarka — kadarka negra
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
kadarka — gamza
pinot noir — kisburgundi kék
kadarka — fekete budai
pinot noir — spätburgunder
kövidinka — a kamena dinka
kékfrankos — blauer limberger
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
generosa
szürkebarát — pinot grigio
kövidinka — steinschiller
rajnai rizling — riesling blanc
pinot noir — pino csernűj
chardonnay — morillon blanc
kékfrankos — moravka
zweigelt — blauer zweigeltrebe
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
kékfrankos — blauer lemlberger
cabernet franc — gros cabernet
irsai olivér — irsai
rajnai rizling — rhine riesling
cabernet franc — cabernet
irsai olivér — zolotisztűj rannűj
chardonnay — chardonnay blanc
kékportó — modry portugal

8. Descrição da(s) relação(ões)

Vinho e vinho espumante — Descrição da zona delimitada

a) Fatores naturais e culturais

A zona da denominação de origem protegida (DOP) «Hajós-Baja» situa-se na parte meridional da Hungria, nas encostas setentrionais das colinas de Telecska. É delimitada, a oeste, pelo Danúbio, a norte e a leste, pela crista arenosa que se estende entre o Danúbio e o Tisza, e, a sul, pela fronteira do país.

O Danúbio desempenhou um papel determinante no desenvolvimento da zona de produção. O atual leito do curso de água formou-se após a regulação do rio.

As características ambientais da zona de produção são essencialmente influenciadas pelo seu relevo acidentado. A maior parte da zona está a uma altitude de 150 m acima do nível do mar.

A topografia caracteriza-se globalmente por cadeias de montanhas e vales sucessivos, orientados para noroeste e sudeste, que propiciam condições ótimas para as vinhas. O desnível não excede 10 a 20 m. O declive é de 2 a 10%.

As zonas de produção da denominação de origem protegida «Hajós-Baja» caracterizam-se principalmente por solos arenosos calcários, que cobrem uma base de *læss* (terras húmidas e dunas móveis); também podem ser encontrados, em menor grau, solos pardos florestais, chernozem e solos pradosos e aluviais.

As condições climáticas da zona de produção são determinadas pelo clima continental que predomina na Hungria, o qual é caracterizado principalmente por verões quentes e invernos frios. As condições climáticas e a altitude relativamente baixa traduzem-se em geadas primaveris e outonais frequentes.

A temperatura média ronda os 11-12 °C. A duração média de insolação é superior a 2 000 horas por ano. A precipitação anual média é de 450 a 500 mm, o que satisfaz as necessidades das vinhas. Contudo, a repartição anual das chuvas não é equilibrada.

b) Fatores humanos

A zona de produção tem uma longa tradição no domínio da vitivinicultura. A cultura vitícola na região, à semelhança do resto da Hungria em geral, remonta à época romana.

A região vitícola de Hajós-Baja situava-se na zona fronteiriça do antigo Império Romano (que era «delimitado» pelo Danúbio), mas a influência do Império estendia-se a esta região.

A cultura vitícola, florescente na Idade Média, foi fortemente afetada pelo domínio otomano durante os séculos XVI e XVII, o que resultou numa redução drástica do tamanho da população e do volume da produção.

Após a expulsão dos turcos, o estabelecimento de famílias germanófonas — especialmente colonos suábios — foi determinante para o ressurgimento da viticultura e a criação de uma cultura de adegas e de uma tecnologia de vinificação próprias dessa zona de produção. Aquando da epidemia da filoxera, a viticultura foi encaminhada para as zonas arenosas, mercê da resistência deste tipo de solo à doença, mas, durante a subsequente reconstituição das vinhas, voltaram a ser exploradas parcelas com um potencial de produção excepcional. Em 1904, foi instituída uma formação profissional de ensino secundário em Baja.

Após a Segunda Guerra Mundial, foram criadas grandes adegas e assistiu-se a uma transformação da viticultura. Além das castas tradicionais outrora utilizadas de forma quase exclusiva (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes), foram introduzidas outras castas novas: Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling (Riesling italiano).

As plantações com maior espaçamento entre linhas e os sistemas de condução em cordão em altura passaram a dominar. A partir do final da década de 1970, a substituição das castas (plantação de castas conhecidas mundialmente, a saber, Chardonnay, Cabernet sauvignon, etc.), a ampliação das superfícies e a mudança de técnica de cultivo permitiram o surgimento de grandes explorações vinícolas modernizadas.

Vinho espumante — Descrição da zona delimitada

b) Fatores humanos

Além do que precede, os vinhos espumantes de Hajós-Baja têm as seguintes características:

A zona de produção tem uma longa tradição no domínio da viticultura e da produção de vinho espumante.

Na região vitícola, a exploração agrícola estatal de Hossúhegy começou a produzir vinho espumante em 1975.

Na década de 1980, a produção atingiu 25 milhões de garrafas por ano. Na sua maioria, estes vinhos foram comercializados como espumantes produzidos por fermentação em cuba fechada («método russo»).

Um vinho espumante obtido a partir de fermentação em cuba fechada com um período de envelhecimento mais prolongado foi igualmente produzido nessa exploração.

Além disso, foram ainda comercializados vinhos rosés e tintos da família de vinho espumante Carmen.

A partir de meados das primeiras décadas de 2000, uma adega familiar passou a produzir um vinho espumante envelhecido em garrafa normal.

Vinho

2. Descrição dos vinhos

O ambiente biológico permite a elaboração de vinhos encorpados, de acidez moderada, mais suaves e de elevado teor alcoólico na região vitícola. O fornecimento de nutrientes e as capacidades do subsolo de *læss* para reter a água conferem às uvas ali cultivadas uma composição particular e, graças ao subsolo calcário, os vinhos têm atributos minerais.

Os vinhos brancos e rosés apresentam uma fragrância intensa e são ricos em aromas. Por norma, os vinhos tintos são frutados, com um fundo pronunciado. Os seus taninos são fortes e desenvolvem-se lentamente.

Os vinhos *premium* são vinhos de qualidade superior, com aromas complexos e um sabor envolvente e rico, apresentando um frutado intenso próprio. Em muitos casos, podem surgir sabores e aromas típicos de frutos secos e doces de fruta, geralmente completados por traços de especiarias intensos, dominados pelos aromas típicos do envelhecimento em pipas de madeira e em garrafa.

Os vinhos provenientes de vindimas tardias são encorpados e caracterizam-se pelo seu método de elaboração e envelhecimento. Podem, além disso, conter açúcar residual.

Os vinhos de gelo são robustos e apresentam um sabor doce, mercê do seu teor de açúcar residual, da sua acidez e do seu título alcoométrico.

Os vinhos da zona de produção serão preferencialmente comercializados após um envelhecimento em pipas e em garrafa.

3. Relação entre a zona de produção, os fatores humanos e o produto

O ambiente ecológico influencia fortemente as características dos vinhos. Esta especificidade traduz-se sobretudo em vinhos encorpados, de acidez moderada, mais suaves e com elevado título alcoométrico.

Regra geral, os solos arenosos aquecem rapidamente e as suas cores vivas refletem melhor a luz solar, o que ajuda ao amadurecimento da uva. Ao mesmo tempo, o fornecimento de nutrientes e as capacidades do subsolo de *læss* para reter a água conferem às uvas ali cultivadas uma composição particular e, graças ao subsolo calcário, os vinhos têm atributos minerais.

Graças às condições geológicas e climáticas, os vinhos brancos e rosés têm uma fragrância intensa e são ricos em aromas. Por norma, os vinhos tintos são frutados, com um fundo pronunciado. Os seus taninos são fortes e desenvolvem-se lentamente. Os vinhos da zona de produção serão preferencialmente comercializados após um envelhecimento em pipas e em garrafa.

A região vitícola de Hajós-Baja desempenha um papel importante no setor vitivinícola da agricultura húngara. Devido ao seu peso económico, a viticultura tem igualmente uma influência muito significativa na sociedade, uma vez que contribui para fixar a população na região.

Atualmente, também é possível observar um desenvolvimento progressivo da viticultura e da vinicultura, bem como do enoturismo inerente a estas atividades, com um aumento do número de visitantes. A maior aldeia de adegas de vinho da Hungria, designada «Pincefalu de Hajós», situa-se nesta região.

O impacto dos fatores humanos na zona de produção pode ser observado nos seguintes domínios:

- desenvolvimento deliberado de uma estrutura varietal adaptada ao potencial que as condições ecológicas oferecem (variedades tradicionais e novas),
- desenvolvimento de técnicas vitivinícolas respeitando critérios ecológicos específicos e, em parte, as características do mercado,
- desenvolvimento de instalações e estruturas de integração tendo em conta as condições ecológicas e comerciais.

Vinho espumante

2. Descrição dos vinhos

Os vinhos de base são principalmente vinhos encorpados, de acidez moderada, mais suaves e com elevado título alcoométrico.

Apresentam notas minerais. Os vinhos de base brancos e rosés têm uma fragrância intensa e são ricos em aromas. Por norma, os vinhos de base tintos são frutados, com um fundo pronunciado e taninos acentuados.

3. Relação entre a zona de produção, os fatores humanos e o produto

O ambiente ecológico influencia fortemente as características dos vinhos de base. Esta especificidade traduz-se sobretudo em vinhos encorpados, de acidez moderada, mais suaves e com elevado título alcoométrico.

Regra geral, os solos arenosos aquecem rapidamente e as suas cores vivas refletem melhor a luz solar, o que ajuda ao amadurecimento da uva. Ao mesmo tempo, o fornecimento de nutrientes e as capacidades do subsolo de *læss* para reter a água conferem às uvas ali cultivadas uma composição particular e, graças ao subsolo calcário, os vinhos têm atributos minerais.

Graças às condições geológicas e climáticas, os vinhos de base brancos e rosés têm uma fragrância intensa e são ricos em aromas. Por norma, os vinhos de base claretes e tintos são frutados, com um fundo pronunciado. Os seus taninos são acentuados e desenvolvem-se lentamente.

O impacto dos fatores humanos na zona de produção pode ser observado nos seguintes domínios:

- desenvolvimento deliberado de uma estrutura varietal adaptada ao potencial que as condições ecológicas oferecem (variedades tradicionais e novas),
- desenvolvimento de técnicas vitivinícolas e de vinificação do vinho espumante adaptadas às condições ecológicas e, em parte, às condições do mercado,
- desenvolvimento de instalações e estruturas de integração tendo em conta as condições ecológicas e comerciais.

9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

Regras relativas às menções

Quadro jurídico:

na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Nomes de unidades geográficas mais pequenas suscetíveis de ser indicadas: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

Menções qualificativas «barrique», «cuvée», «muskotály» (moscatel), «primőr» (primor), «prémium» (*premium*), «siller» (clarete), «késői szüretelésű» (vindimas tardias), «jégbor» (vinho de gelo).

Regras de apresentação (para cada categoria de produtos e cada tipo de vinho):

Quadro jurídico:

na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

- a) As explorações vinícolas localizadas na região vitícola de Hajós-Baja podem comercializar os seus próprios vinhos diretamente a partir do contentor de armazenamento ou das garrafas quando são consumidos no local.
- b) O engarrafamento dos vinhos é efetuado exclusivamente nas unidades de engarrafamento acreditadas pela comunidade vitivinícola de Hajós-Baja. O acondicionamento fora do local de produção só é possível em caso de declaração apresentada pelo menos 48 horas antes do início previsto da operação. A declaração deve ser entregue ao conselho da comunidade vitivinícola da região vitícola de Hajós-Baja. O acondicionamento deve ser realizado no prazo de 90 dias a contar da expedição do vinho desde o local de produção.

Produção fora da área geográfica delimitada:

Quadro jurídico:

na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

nos municípios de Bócsa, Kecel, Kéleshalma, Kiskőrös.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.pdf

Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(2020/C 186/06)

A Comissão Europeia aprovou esta alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode ser consultado na base de dados eAmbrosia da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«MORTADELLA DI PRATO»

N.º UE: PGI-IT-01333-AM01 — 1.10.2019

DOP () IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Mortadella di Prato»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O nome «Mortadella di Prato» distingue um produto de charcutaria constituído por uma massa de carnes de porco, sal marinho, alho, especiarias e alquermes (entre 0,3% e 0,6%), ensacada e sujeita a tratamento térmico. Aquando da sua introdução no mercado, o produto deve apresentar as seguintes características: peso entre 0,5 kg e 10 kg; forma cilíndrica ou ligeiramente elíptica; dimensões entre 8 cm e 70 cm de comprimento e entre 6 cm e 35 cm de diâmetro. A nível de características organoléticas, apresenta uma massa de consistência firme e compacta, macia no palato graças à moagem fina, cor externa rosada, com tendência para o opaco, cor interna rosa-escuro, graças à ação corante do alquermes, com manchas brancas devido à presença de cubos de gordura. Quanto ao cheiro, apresenta aroma penetrante a especiarias, com notas de alquermes desde o início. O sabor é típico, caracterizado pelo contraste entre o sabor quente e pungente das especiarias, do alho e do sal marinho e o sabor doce e delicado do alquermes. A nível de características físico-químicas, a relação lípidos/proteínas é no máximo de 1,5.

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

A alimentação dos porcos que se destinam à produção de «Mortadella di Prato» deve, de preferência, assumir a forma de papa ou pasta com teor de matéria seca não inferior a 45% do total, para animais com peso vivo até 80 kg, e não inferior a 55% do total durante a fase de engorda. O soro de leite (subproduto da coalhada) e o leiteiro (subproduto do fabrico de manteiga) não devem ultrapassar 15 litros diários por cabeça.

A «Mortadella di Prato» é composta exclusivamente pelas seguintes peças de carne, nas percentagens indicadas: pá (entre 40% e 50%), toucinho (entre 9% e 15%), aparas de presunto (entre 10% e 20%), cachaço (entre 5% e 15%), bochecha (entre 5% e 15%), barriga entremeada (entre 5% e 10%). Os outros ingredientes obrigatórios são os seguintes: alquermes (entre 0,3% e 0,6%), pimenta em pó (entre 0,1% e 0,3%), pimenta em grão (entre 0,1% e 0,2%), sal marinho (entre 2,0% e 3,0%), especiarias em pó como coentros, canela, noz-moscada, macis e cravo-da-índia (entre 0,1% e 0,25%), alho (entre 0,08% e 0,2%). É permitida a utilização de conservantes de acordo com a legislação aplicável; é proibida a adição de glutamato de sódio.

As carnes utilizadas devem provir de porcos com peso não inferior a 160 kg (margem de \pm 10%) e mais de 9 meses de idade à data do abate. Entre o abate do animal e a transformação da carne, devem decorrer, pelo menos, 24 horas, mas não mais de 96 horas.

(1) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

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

As seguintes fases de produção de «Mortadella di Prato» devem ocorrer na área geográfica, em sucessão contínua, sem intervalos: corte de aparas, moagem e mistura; enchimento e atadura; secagem em estufa e cozedura; enxaguamento e arrefecimento.

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

Entre o arrefecimento, e subsequente secagem, e o primeiro acondicionamento em vácuo não devem decorrer mais de 20 minutos. A inobservância deste prazo implicaria, além do risco de proliferação de micróbios, a destruição irremediável do delicado equilíbrio organoléptico do produto, comprometendo o aroma e alterando a cor rosada característica.

O produto pode ser reacondicionado em porções ou fatias, em caixas, em vácuo e em atmosfera modificada, incluindo fora da área geográfica.

A «Mortadella di Prato» pode ser comercializada inteira, em porções ou em fatias, acondicionada em vácuo, em atmosfera modificada e em caixas.

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

O rótulo da embalagem deve ostentar obrigatoriamente, em caracteres claros e legíveis, o logótipo reproduzido *infra*, constituído por uma imagem elíptica que comporta, na parte inferior, uma faixa retangular que altera a forma da oval, formando uma figura única.



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de produção e de primeiro acondicionamento da «Mortadella di Prato» compreende todo o território do município de Prato, bem como dos municípios de Agliana, Quarrata e Montale, na província de Pistoia.

5. Relação com a área geográfica

O território de Prato caracteriza-se pela utilização racional das águas do rio que o atravessa, o Bisenzio, bem como de outros cursos de água. A necessidade de sanear a vasta e fértil planície aluvial e a ideia de poder explorar os cursos de água para fins de produção energética, quer para o funcionamento de azenhas, quer de maquinaria têxtil, surgiram no século XII, levando à construção dos «gore», uma vasta rede de canais artificiais que percorrem a planície de Prato até aos municípios limítrofes de Agliana, Quarrata e Montale, na província de Pistoia. Para além do fornecimento de energia, os «gore» e os cursos de água permitiram também o desenvolvimento, desde a época medieval, da «Arte dei Beccai» (açougueiros), atividade que, por razões de higiene, exigia, tal como o ofício de tintureiro, grande abundância de água corrente. Foi nessa época que se afirmou a transformação e utilização de carne de porco, que gozava de especial reputação e constituía um recurso importante para a economia, a ponto de representar o principal consumo durante os meses de inverno. Cada família de camponeses criava o seu próprio porco e os cidadãos abastados recorriam a um sistema de parceria («soccida»), que consistia em confiar animais para engorda a camponeses no âmbito de um acordo «a mezzo di ciò che Dio ne fa» (a meias do que Deus fizer). Durante os séculos seguintes, o consumo anual de carne de porco manteve-se significativo, a ponto de os «salsicciari» (salsicheiros) de Prato representarem uma categoria de renome, sujeita ao pagamento de um direito específico pela importância do volume de negócios que os enchidos já representavam nessa época. A configuração hídrica especial do território propiciou assim a proximidade secular entre o ofício ancestral dos tintureiros, primeiros utilizadores da cochonilha, e o de açougueiro, a que se deve a posterior utilização da célebre «grana del tintore» como corante e aromatizante também de enchidos.

A reputação da «Mortadella di Prato» baseia-se principalmente na utilização do licor de quermes, que, pela criação de um contraste entre o seu sabor doce e delicado e o sabor quente e pungente das especiarias, do alho e do sal marinho, confere ao produto características organoléticas totalmente originais. O saber tradicional local reforça esta especificidade graças à escolha das peças de carne mais adequadas para cozedura, à obtenção de uma massa bem ligada, resultante da combinação das proteínas do tecido conjuntivo com o açúcar do alquermes, a uma melhor proteção da matéria gorda contra o ranço, pela ação bacteriostática e antioxidante da mistura de especiarias moídas, da pimenta preta, do alho e do sal marinho e à garantia da secagem lenta e progressiva do produto, em estufa, antes da cozedura. Todos estes elementos, considerados em conjunto, tornam o produto único no panorama gastronómico italiano.

A presença do alquermes como ingrediente característico da «Mortadella di Prato» é um indicador fiável da origem e da pertença exclusiva do produto ao território de Prato. De facto, o alquermes é um licor de cor vermelha-viva, outrora obtido exclusivamente a partir da cochonilha, um inseto parasita seco e reduzido a pó, que, durante séculos, foi utilizado para tingir tecidos (desde sempre, a principal atividade económica ligada aos «gore» da cidade e do território de Prato). A familiaridade da população com a cochonilha resultou numa utilização versátil deste corante, tanto no setor têxtil, como nos setores alimentar e medicinal. Em particular, manteve-se viva a utilização gastronómica do alquermes, desde o setor da charcutaria ao da pastelaria típica («pesche di Prato»). Esta especificidade, aliada ao facto de os produtores de Prato terem sabido conservar os métodos de produção tradicionais, reforçou a reputação da «Mortadella di Prato», incontestável e atestada por documentação abundante. Os primeiros documentos fiáveis sobre a «Mortadella di Prato» enquanto produto originário da cidade de Prato remontam a 1733. Por ocasião da beatificação da irmã Caterina de'Ricci, as monjas do mosteiro dominicano de Prato prepararam um almoço para os convidados em que figurava esta especialidade local. A «Mortadella di Prato» é mencionada com este nome, em 1854, na correspondência Guasti-Pierallini, em artigos do jornal «Lo Zenzero», de 1862, e, ao longo do século XIX, em livros de economia («L'Italia economica», de 1868, «L'Italia all'opera», de 1869), em relatórios redigidos em italiano, inglês e francês para as exposições internacionais de Londres e de Paris e numa nota de um comissário da polícia francês sobre a exportação do produto para França (1867), confirmando assim a sua reputação. No relatório de um comissário da exposição internacional de Londres, diz-se nomeadamente que a «Mortadella di Prato» e a de Bolonha dão o nome a todos os produtos do mesmo género fora do território (ou seja, no estrangeiro). Também ao longo do século XX, muitas são as referências escritas à «Mortadella di Prato», ultrapassando o quadro das recolhas de receitas locais até chegar ao mundo editorial, da imprensa diária nacional e da gastronomia nacional e internacional, atestando assim a cada vez maior fama do produto. A sua especificidade levou a que fosse referido em muitos livros de culinária e guias gastronómicos locais, nacionais e internacionais, desde a primeira edição do «Guida gastronomica d'Italia» do Touring Club italiano (1931). A reputação deste produto está igualmente associada ao assinalável interesse manifestado por grandes chefes de cozinha e personalidades da cultura e da gastronomia internacionais, tais como o escritor M. V. Montalbán. O produto foi igualmente valorizado enquanto expressão autêntica da tradição gastronómica de Prato por associações como a Accademia della cucina italiana (1987) e a Slow Food, que lhe confere proteção desde 2000. Desde o século XVIII, é comum nesta região saborear a «Mortadella di Prato» com figos ou utilizá-la na cozinha tradicional em muitos pratos típicos, de que se destacam os «sedani alla pratese» (aipos à Prato). Para além do evento local «Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato», o produto é geralmente proposto em feiras, inclusive internacionais.

Referência à publicação do caderno de especificações

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

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado em: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página inicial do Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Qualità» [Qualidade] (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» [Produtos DOP, IGP, ETG] (ao lado, à esquerda do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [cadernos de especificações em fase de análise pela UE].

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT