Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(97/C 273/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7º do Regulamento (CEE) nº 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente na alínea f) do ponto 5, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5º

DOP (x) IGP ( )

Número nacional do processo: 78/96

1. **Serviço competente do Estado-membro:**

   Nome: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

   Endereço: Av. Defensores de Chaves, nº 6
   P-1000 Lisboa

   Tel.: (00-35) 1 357 92 76; telefax: (00-35) 1 353 58 72.

2. **Agrupamento requerente:**

   a) Nome: Associação de Produtores de Queijo do Pico

   b) Endereço: Lajes do Pico — Ilha do Pico
   P-9960 Açores

   c) Composição: Produtores/transformadores (x) outros ( ).

3. **Tipo de produto:** Classe 1.3 — Queijos

4. **Descrição de caderno de especificações e obrigações:** (resumo das condições do nº 2 do artigo 4º)

   a) *Nome:* Queijo do Pico.

   b) *Descrição:* Queijo curado, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de vaca cru com coalho de origem animal. Forma de cilindro baixo (prato), boleado, regular, com abaulamento lateral nas faces. Crosta de cor amarela, diâmetro de 16 a 17 cm, altura de 2 a 3 cm e peso entre 650 e 800 g. Consistência mole pastosa, tendo a pasta cor branca amarelada, um sabor activo e salgado e um aroma característico, intenso e agradável. A pasta tem textura irregular, apresentando-se com «olhos», pouco compacta e muito untuosa. Teor de gordura entre 45 e 49 % e de humidade entre 67 e 71 %.

   c) *Área geográfica:* Face às características sensoriais do produto, às condições edafo-climáticas requeridas para a produção do leite e para a transformação e maturação do queijo e aos métodos locais, leais e constantes utilizados quer na obtenção da matéria-prima quer na transformação e maturação do queijo do Pico, a área geográfica de produção, transformação e elaboração está naturalmente circunscrita à ilha do Pico, do arquipélago dos Açores.

   d) *Prova de origem:* O Queijo do Pico só pode ser produzido em unidades de transformação autorizadas e localizadas na ilha do Pico, nas quais é transformado, de acordo com a tecnologia tradicional de fabrico, o leite proveniente de vacas leiteiras regionais, criadas

em sistema livre e cuja base de alimentação são as pastagens naturais ou melhoradas, em que predomina o azevém, a erva castelhana, o panasco, o trevão, o trevo-amarelo, bem como o mentrasto, a labaça, os fetos e o incenso. É o conjunto constituído pelo regime alimentar e outras técnicas de maneio, o saber-fazer das populações e as condições edafo-climáticas existentes que garantem e limitam a origem geográfica do produto. A fim de dar garantias adicionais sobre a rastreabilidade do processo, está instituído um sistema de controlo que incide em toda a fileira produtiva (maneio e alimentação dos animais, ordenha e transporte do leite, transformação do leite e maturação do queijo).

e) *Método de obtenção:* O leite obtido por ordenha dos animais de raça bovina criados e alimentados de forma tradicional é transportado para as queijarias onde é filtrado e estabilizado a uma temperatura de 26 °-27 °C. O coalho, antes de ser adicionado ao leite, é diluído em água e misturado com uma colher de sopa de sal grosso. A coagulação ocorre entre 45 e 60 minutos após a adição do coalho. É mediante técnicas empíricas que a queijeira verifica se a coalhada atingiu a consistência devida. O corte da coalhada é feito com uma espátula ou com uma lira, durante aproximadamente 4 minutos, obtendo-se cubos de pequenas dimensões. Após o dessoramento natural (4-5 minutos), a coalhada é levada para a mesa e colocada sobre um pano fino para deixar escoar o soro. A massa que resta é recolhida para dentro dos cinchos onde é calcada e apertada pelas mãos «frias» das queijeiras, para que o queijo fique com «caras» finas e lisas. Os queijos são salgados a seco, por contacto directo do sal (cerca de 21 g) por cada face do queijo. Após a salga os queijos são mantidos na mesa de dessoramento durante a noite, sendo posteriormente colocados na sala de cura (temperatura de cerca de 17 °C e humidade relativa de 75 % a 80 %) ou na câmara de cura (temperatura de cerca de 15 °C e humidade relativa controlada de 80 % a 85 %), onde permanecem entre 17 e 30 dias. Na fase da cura os queijos são voltados duas vezes por dia, sendo ao 3º-4º dias alisadas as «beiras» do queijo.

f) *Relação:* A ilha do Pico possui desde tempos imemoriais uma capacidade apreciável para a produção de gado leiteiro, o qual constitui um dos suportes da frágil economia local. A dureza do clima e as dificuldades de comunicação determinaram a necessidade absoluta de fabricar queijo, como garantia da conservação do leite e como constituição de uma reserva estretégica, alimentar e económica. O isolamento relativo dos habitantes da ilha determina que ainda hoje se mantenham as tradicionais tecnologias de fabrico do queijo, que apenas se modernizaram do ponto de vista higiénico-sanitário. O fabrico do Queijo do Pico continua a ser uma actividade complementar da exploração agrícola, mantendo-se maioritariamente a estrutura familiar de fabrico e comercialização. As primeiras referências escritas relativas à produção do Queijo do Pico datam de 1867 e de 1877 e em ambos os casos se constata a importância económica e a anterioridade do fabrico deste queijo.

g) *Estrutura de controlo:*

Nome: Comissão Técnica de Controlo e Certificação

Endereço: Rua do Passal, nº 150
P-9500 Ponta Delgada.

h) *Rotulagem:* Menção obrigatória: Queijo do Pico — Denominação de Origem bem como a Marca de Certificação, devidamente numerada. O modelo de Marca de Certificação consta do Caderno de Especificações.

i) *Exigências nacionais:* Despacho da Secretaria Regional de Agricultura e Pescas 96/32, de 11/10, publicado no Jornal Oficial da RAA, IIª Série nº 44, de 29 de Outubro de 1996. Estabelece as principais regras de produção e características do Queijo do Pico bem como estipula a sua área geográfica de produção.

Nº CE: G/PT/00035/97.01.31.

Data da recepção do processo completo: 31. 1. 1997.