

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2023/C 255/07)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, por um período de três meses a contar da data de publicação

DOCUMENTO ÚNICO

«Manteiga dos Açores»

N.º UE: PDO-PT-02645 – 21.10.2020

DOP (X) IGP ()

1. **Nome(s)**

«Manteiga dos Açores»

2. **Estado-Membro**

Portugal

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.5. Matérias gordas (manteiga, margarina, óleos etc.)

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

Designa-se por «Manteiga dos Açores» a manteiga obtida exclusivamente da nata pasteurizada proveniente de leite cru de vaca, com ou sem adição de sal. Em caso de adição de sal, a quantidade máxima é de 2 g/100 g.

Não é permitida a utilização nem de leite, nem de natas reconstituídas.

A «Manteiga dos Açores» caracteriza-se por ser um produto:

- Sem qualquer tipo de adição de fermentos lácteos, corantes ou conservantes;
- Com valores de Betacaroteno ≥ 5 mg KOH/g (método de cromatografia líquida de alta eficiência), o que lhe confere uma cor amarela a amarela intensa;
- Com aroma e sabor intenso, pautado por um paladar lácteo e fresco;
- Com valores de matéria gorda entre 81 % e 86 %;
- Com textura compacta, uniforme e suave, que torna o produto fácil de barrar.

(1) JOL 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

O manejo do gado bovino leiteiro é caracterizado tipicamente por ser ao ar livre, permitindo o acesso à pastagem durante todo o ano, com uma alimentação à base de erva fresca e forragens conservadas produzidas na área geográfica.

Contudo, como as necessidades nutricionais das vacas leiteiras nem sempre podem ser garantidas pelas áreas de pastagem disponíveis, tipicamente de pequena dimensão e alta pulverização, nomeadamente em situação de carência alimentar devida a condições climáticas adversas, recorre-se esporadicamente a alimentos complementares, designadamente alimentos compostos energéticos e proteicos, bem como a erva desidratada.

Os alimentos adicionados que não tenham origem no arquipélago dos Açores não poderão nunca ultrapassar 50 % da matéria seca da dieta, numa base anual do total da alimentação dos animais. E está assim garantida a não-interferência na relação geográfica de alimentos provenientes do exterior, em virtude de os animais terem à sua disposição o acesso à pastagem 365 dias por ano.

A composição florística das pastagens açorianas assenta principalmente na consociação de leguminosas e gramíneas, tais como o *Lolium perenne* (azevém perene), o *Lolium multiflorum* (erva castelhana), o *Trifolium repens* (trevo branco), o *Trifolium pratense* (trevo violeta) e o *Dactylis glomerata* (azevém bolota), entre outras.

As silagens de erva proveniente de pastagens multi diversas e de milho forrageiro são totalmente produzidas na área geográfica.

A matéria-prima utilizada para o fabrico da «Manteiga dos Açores» é a nata pasteurizada de leite cru de vaca, proveniente única e exclusivamente de animais que pastoreiam nos prados açorianos, não sendo permitida a utilização de leite nem de natas reconstituídas.

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

A produção de leite, bem como a produção da «Manteiga dos Açores», ocorrem na área geográfica.

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

A «Manteiga dos Açores» é totalmente embalada na área geográfica de origem, isto é nas unidades industriais existentes no arquipélago dos Açores, já que se trata de uma operação muito sensível, considerando as características do produto, designadamente a possibilidade de oxidação se este não for rapidamente acondicionado.

Acresce o facto de se tratar de uma região insular, distante, por isso, dos mercados de consumo, o que naturalmente condiciona o seu transporte.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado*

A rotulagem inclui a designação do produto como «Manteiga dos Açores – DOP» ou «Manteiga dos Açores – Denominação de Origem Protegida».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção e de embalagem da «Manteiga dos Açores» é o Arquipélago dos Açores, constituído por nove ilhas situadas no Atlântico norte.

Os alimentos adicionados que não tenham origem no arquipélago dos Açores não poderão nunca ultrapassar 50 % da matéria seca da dieta, numa base anual do total da alimentação dos animais. E está assim garantida a não-interferência na relação geográfica de alimentos provenientes do exterior, em virtude de os animais terem à sua disposição o acesso à pastagem 365 dias por ano.

5. **Relação com a área geográfica**

O clima no arquipélago, consequência da sua localização geográfica no meio do Atlântico norte e da influência do anticiclone dos Açores, é «temperado marítimo» caracterizando-se por:

- Temperaturas amenas com baixas amplitudes térmicas, não ultrapassando os 10 °C. A temperatura média do ar ronda os 14 °C no inverno e os 23 °C no verão;
- A humidade relativa do ar apresenta valores elevados, 70 % a 75 % no verão e acima de 80 % no inverno;
- Relativamente à pluviosidade, distribui-se de forma uniforme ao longo do ano, oscilando de oriente para ocidente entre, por ano, os 748 mm em Santa Maria e os 1 479 mm na ilha das Flores.

A latitude das ilhas, mais setentrional do que a dos demais arquipélagos da Macaronésia, não permite a ação direta da circulação tropical, nem a influência imediata das correntes polares, uma vez que a posição, intensidade, orientação e desenvolvimento do anticiclone dos Açores, condicionam a variação sazonal do clima insular. No verão, a sua deslocação para norte afasta a frente polar para latitudes mais elevadas, enquanto no inverno, a sua localização a sul do arquipélago faz descer a frente polar.

A regularidade térmica e a elevada humidade que caracterizam o clima dos Açores podem ainda ser explicadas pelo efeito moderador da massa oceânica que envolve o arquipélago.

Por outro lado, os Açores são caracterizados por solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

Assim sendo, estas características edafoclimáticas do arquipélago dos Açores proporcionam naturalmente condições excecionais para a produção de erva, possibilitando o pastoreio ao longo dos 365 dias do ano.

O sistema de produção de leite de vaca em regime de pastoreio, ou seja, com alimentação à base de erva fresca durante a maioria do ano, confere àquela matéria-prima características físicas, químicas e sensoriais que se transmitem ao longo da cadeia de transformação.

A especificidade da «Manteiga dos Açores», por ser fabricada exclusivamente com nata proveniente de leite cru de vaca produzido nos Açores, sem recurso à adição de fermentos lácteos, corantes e conservantes, confere-lhe as características definidas no ponto 3.2, designadamente cor amarela a amarela intensa e aroma e sabor pautado por paladar lácteo, intenso e fresco.

Os valores elevados de betacaroteno conferem uma coloração natural e mais intensa à manteiga, sem recurso a corantes, consequência da alimentação típica dos animais à base de pastagens.

A «Manteiga dos Açores» é, pois, fruto de uma relação inequívoca entre a matéria-prima, o leite, o meio ambiente e o maneio tradicional a que os animais estão sujeitos, designadamente o pastoreio permanente durante todo o ano, estabelecido e consolidado há mais de dois séculos.

De salientar que os produtores souberam, ao longo dos tempos, conjugar a tradição do saber-fazer da manteiga com as novas tecnologias e exigências em matéria higio-sanitária, sem recorrer à adição de fermentos lácteos, corantes ou conservantes. A nata é assim tratada por um processo físico e não biológico, sem recorrer à utilização de fermentos lácteos para acidificação do produto.

Aproveitando as excelentes condições edafoclimáticas dos Açores, designadamente a disponibilidade de água propiciada pelas chuvas regulares, bem como a boa fertilidade dos solos, fatores responsáveis pela produção de erva fresca durante todo o ano, aliados ao conhecimento das práticas agrícolas transmitidas de geração em geração, os produtores dos Açores dispõem de uma conjuntura favorável à obtenção de um produto com aroma e sabor intenso, pautado por um paladar lácteo e fresco.

Atualmente, também já muitas explorações agrícolas estão dotadas de modernos sistemas de refrigeração do leite, o que contribui favoravelmente para a sua conservação e boa qualidade.

A região dispõe ainda de um serviço oficial de classificação de leite ao nível dos produtores, cujos ensaios, acreditados pela NP EN ISO/IEC 17025:2018, garantem a elevada qualidade do leite entregue nas fábricas, do ponto de vista das suas características físico-químicas e higio-sanitárias, contribuindo assim para a excelência dos laticínios açorianos, como é o caso da «Manteiga dos Açores».

Referência à publicação do caderno de especificações

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