REGULAMENTO (CE) N.º 1030/2009 DA COMISSÃO

de 29 de Outubro de 2009

que aprova alterações menores ao caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Pecorino Romano (DOP)]

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], nomeadamente o artigo 9.º, n.º 2, segunda frase,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e ao abrigo do artigo 17.º, n.º 2, do referido regulamento, a Comissão examinou o pedido da Itália tendo em vista a aprovação de uma alteração do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Pecorino Romano», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão [2].

(2) O pedido visa a alteração do caderno de especificações, indicando as condições de rotulagem, para melhor informar o consumidor sobre a proveniência do produto. Considerou-se oportuno apor no produto, lateralmente, o logótipo regional complementar, adjacente ao logótipo da denominação, quando o ciclo de produção ocorra integralmente na região identificada.

(3) A Comissão examinou a alteração em causa e concluiu que é justificada. Como a alteração é menor, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-la sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Pecorino Romano» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

A ficha-resumo consolidada com os principais elementos do caderno de especificações figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 29 de Outubro de 2009.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

[1] JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

ANEXO I

É aprovada a alteração seguinte ao caderno de especificações da denominação de origem protegida «Pecorino Romano»:

«Rotulagem»

Pormenoriza-se a parte relativa à designação e à apresentação do produto aquando da sua colocação no mercado.

Revelou-se indispensável regulamentar pormenorizadamente a rotulagem, em especial a designação e a apresentação do produto aquando da sua colocação no mercado.

Para melhor informar o consumidor sobre a proveniência do produto, e dado que o queijo «Pecorino Romano» é sobretudo produzido na região da Sardenha, considerou-se oportuno aceitar a aposição do logótipo regional complementar, que deve figurar lateralmente, ao lado do logótipo da denominação, quando o ciclo de produção se desenrole integralmente na região identificada.

ANEXO II

FICHA-RESUMO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«PECORINO ROMANO»

N.º CE: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

DOP (X) IGP ( )

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. **Serviço competente do Estado-Membro**

Nome:	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Endereço:	Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA
Telefone:	+39 0646655104
Fax:	+39 0646655306
E-mail:	saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Agrupamento**

Nome:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Endereço:	Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Telefone:	+39 078570537
Fax:	+39 078572215
E-mail:	—
Composição:	Produtores/transformadores (X) Outra ( )

3. **Tipo de produto**

Classe 1.3. Queijos

4. **Caderno de especificações**

[Resumo dos requisitos previstos no artigo 4.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. *Nome*

«Pecorino Romano»

4.2. *Descrição*

O «Pecorino Romano» DOP é um queijo de pasta dura cozida, produzido exclusivamente a partir de leite de ovelha gordo fresco, proveniente de explorações situadas na zona identificada no ponto 4.3. Quando colocado no mercado, apresenta forma cilíndrica de faces planas, diâmetro da face compreendido entre 25 e 35 cm e altura lateral compreendida entre 25 e 40 cm. O peso é variável entre 20 e 35 kg, em função das dimensões do molde. Apresenta crosta fina, cor de marfim ou palha natural, por vezes recoberta por protecções especiais. A pasta possui estrutura compacta ou ligeiramente aberta, variando a cor da secção entre branco ou palha mais ou menos intenso. O queijo de mesa apresenta sabor aromático e mais ou menos picante; o queijo de maturação avançada, para ralar, é picante, intenso e agradável. O «Pecorino Romano» possui aroma característico. Teor de matéria gorda no extracto seco: não inferior a 36 %.

4.3. *Área geográfica*

Todo o território das regiões da Sardenha, do Lácio e da província de Grosseto.

4.4. *Prova de origem*

Cada fase do processo de produção é controlada mediante o registo, em cada uma delas, dos produtos na entrada e na saída. Esta acção, bem como a inscrição em registos específicos, geridos pela estrutura de controlo, dos criadores, queijeiros e acondicionadores, e a declaração oportuna, à referida estrutura, das quantidades produzidas permite garantir a rastreabilidade do produto. Todas as pessoas, singulares ou colectivas, inscritas nos registos pertinentes são submetidas a controlos, efectuados pela estrutura de controlo, nos termos do disposto no caderno de especificações e no plano de controlo correspondente.

4.5. *Método de obtenção*

O leite pode ser submetido a tratamento térmico e inoculação com culturas de fermentos lácteos autóctones, por vezes completados por estirpes provenientes da zona de produção. Deve ser coalhado a uma temperatura compreendida entre 38 e 40 °C, com coalheira de borrego em pasta, proveniente exclusivamente de animais criados na mesma zona de produção. O leite coalhado deve ser cozido a uma temperatura oscilante entre 45 e 48 °C. A salga pode ser efectuada a seco ou em salmoura. O período de maturação é de cinco meses, no mínimo, para o queijo de mesa, e de oito, no mínimo, para o queijo de ralar. O queijo pode ser recoberto de protecções alimentares de cor neutra ou preta. A produção estende-se entre Outubro e Julho.

As operações de produção do leite, produção e maturação do queijo «Pecorino Romano» e as de marcação têm de ser realizadas no território da zona identificada no ponto 4.3.

4.6. *Relação*

No que respeita aos factores naturais, a zona de produção apresenta condições edafoclimáticas especiais. Relativamente aos factores humanos, é importante salientar a presença e a divulgação históricas do queijo nos mercados de consumo.

4.7. *Estrutura de controlo*

A estrutura de controlo respeita as condições estabelecidas pela norma EN 45011.

Nome:	OCPA
Endereço:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Telefone:	+39 0785742196
Fax:	+39 0785742197
E-mail:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Rotulagem*

Os queijos «Pecorino Romano» são marcados na origem, em toda a superfície lateral, através da matriz concebida para o efeito. Esta imprime no queijo a denominação «Pecorino Romano» e o logótipo da mesma, a sigla da província de origem, o código do produtor queijeiro, o mês e o ano de produção.

O logótipo da denominação é constituído por um losango de traço contínuo ou pontilhado e ângulos arredondados, apresentando a cabeça estilizada de uma ovelha colocada por cima da inscrição da denominação «Pecorino Romano».

Autoriza-se a utilização de um logótipo regional complementar. Este deve figurar ao lado do logótipo da denominação nos rótulos aplicados na face do queijo, nos casos em que o ciclo de produção se desenrole integralmente na região identificada.