C/2023/380

18.10.2023

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2023/380)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«Queijo de Azeitão»

Nº UE: PDO-PT-0217-AM01 – 9.4.2019

IGP ( ) AOP (X)

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

ARCOLSA – Associação Regional dos Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida

Le groupement de producteurs constitué d'opérateurs (producteurs et transformateurs) de «Queijo de Azeitão» possède un intérêt légitime à l'introduction de la demande de modification. L'ARCOLSA – Associação Regional dos Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida est le groupement de producteurs responsable de la demande d'enregistrement initiale.

Adresse: Quinta de S. Gonçalo – Cabanas 2950-615 Palmela

Pays: Portugal

Tél. +351 212888144

Courriel(s): queijodeazeitao@arcolsa.pt

2. **État membre ou pays tiers**

Portugal

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

☒ Dénomination du produit

☒ Description du produit

☐ Aire géographique

☐ Preuve de l'origine

☒ Méthode de production

☒ Lien

☒ Étiquetage

☒ Autres (Suppression des annexes du cahier des charges)

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. **Type de modification(s)**

☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

5. **Modification(s)**

5.1. *Dénomination du produit*

Modification

«Queijo de Azeitão»

La dénomination du produit n'a pas été modifiée. Toutefois, la plateforme a exigé que cette rubrique soit remplie.

5.2. *Description du produit*

Modification

Modification – À apporter au point 1.1 [Caractéristiques organoleptiques (physiques et sensorielles)] du cahier des charges ainsi qu'au point 3.2 (Description du produit portant la dénomination visée au point 1) du document unique.

Texte initial :

Les dimensions du «Queijo de Azeitão» autorisées sont les suivantes:

dimension normale:

— poids approximatif: 250 g;

— diamètre compris entre 8 et 11 cm;

— hauteur variable comprise entre 3 et 5 cm.

dimension réduite:

— poids approximatif: 100 g;

— diamètre compris entre 5 et 7 cm;

— hauteur variable comprise entre 3 et 5 cm.»

Nouveau texte :

«Les dimensions du «Queijo de Azeitão» autorisées sont les suivantes:

dimension normale:

— poids approximatif: 250 g;

— diamètre compris entre 6 et 11 cm;

— hauteur variable comprise entre 3 et 5 cm.

dimension réduite:

— poids approximatif: 100 g;

— diamètre compris entre 5 et 7 cm;

— hauteur variable comprise entre 2 et 4 cm.

La modification des dimensions des fromages vise à répondre aux nouvelles exigences du marché sans modifier les caractéristiques propres au produit, qui lui confèrent sa spécificité. Ces nouvelles dimensions sont justifiées par la modification et par l'évolution des habitudes de consommation en ce qui concerne les fromages de plus petite dimension.

5.3. *Méthode de production*

Modification

Modification nº 1 – À apporter au point 4.1 (Unité de production et de transformation du lait) du cahier des charges et au point 3.3 (Aliments pour animaux) du document unique.

Texte initial :

Pas d'indication dans l'enregistrement initial.

Nouveau texte :

«L'alimentation des ovins est fournie par les pâturages, les foins et les ensilages produits dans l'aire géographique délimitée.

Tous les aliments fournis aux animaux proviennent de l'aire géographique. En cas de pénurie uniquement (du fait de conditions météorologiques exceptionnelles, de maladies infectieuses, de contamination par des substances toxiques ou d'incendies), le recours à des aliments provenant d'autres régions est possible, sans jamais dépasser 50 % de la matière sèche sur une base annuelle. Ces aliments sont identiques à ceux provenant de l'aire géographique et ont la même composition, de sorte que les caractéristiques du produit ne sont pas altérées.»

Modification nº 2 – À apporter au point 4.2 (Unité de transformation – fromagerie) du cahier des charges et au point 3.3 (Aliments pour animaux) du document unique.

Texte initial :

Pas d'indication dans l'enregistrement initial.

Nouveau texte :

«Pour la fabrication du "Queijo de Azeitão", on utilise du lait cru d'ovins élevés et nourris dans la région délimitée, une préparation de cardon et du sel alimentaire.»

Modification nº 3 – À apporter aux points 4.1 (Unité de production et de transformation du lait) et 4.2 (Atelier de transformation – fromagerie) du cahier des charges et ayant une incidence sur le point 5 (Lien avec l'aire géographique) du document unique.

Texte initial :

«Conditions à respecter pour la production de "Queijo de Azeitão"

1 Production du lait

a) Le lait utilisé pour la fabrication du "Queijo de Azeitão" doit être issu de troupeaux élevés dans la zone géographique définie par le D.R. nº 49/86 du 2 octobre 1986.

b) Les troupeaux d'où provient le lait utilisé dans la fabrication du "Queijo de Azeitão" doivent être parfaitement assainis (notamment en ce qui concerne la brucellose et l'agalaxie contagieuse), la présentation de certificats officiels vétérinaires – fiches vétérinaires (Certificado Oficial Veterinário – Boletim Sanitário) devant en attester.

c) Est interdite l'utilisation des laits:

provenant de femelles en mauvaise santé (état de santé général ou maladies spécifiques de la glande mammaire);

provenant de femelles en cours de traitement contre les mammites pour lesquelles le délai nécessaire n'a pas été respecté;

provenant de femelles vaccinées il y a moins de 48 heures.

2 Hygiène de la traite et conservation du lait

a) Il est important de procéder à une traite complète, afin de maintenir la production et d'éviter la rétention de lait, qui favorise le développement de mammites.

b) La traite doit être effectuée dans un endroit approprié et propre, de façon à éviter les souillures du lait par la terre, les poussières ou les déjections.

c) Dans la mesure du possible, il convient de laver le pis.

d) Le lait doit être filtré dans les pots ou autres récipients aussitôt après la traite, en veillant à ce qu'aucune déjection ne puisse tomber dans le seau à traire au cours de cette opération.

e) L'ajout ou le prélèvement de tout type de substance est strictement interdit et constitue une fraude punie par la loi.

f) Il convient d'utiliser pour la traite et la fabrication des ustensiles de préférence en acier inoxydable ou tout autre matériau similaire aux bords arrondis et à fond plat.

g) Le matériel utilisé doit être exclusivement réservé à la collecte et au transport du lait de brebis. Les récipients en mauvais état devront être éliminés.

h) Le nettoyage de la totalité du matériel de fromagerie doit se faire après chaque utilisation et, de préférence, de la manière suivante:

1 rinçage à l'eau froide de l'ensemble du matériel utilisé;

2 lavage de l'ensemble du matériel utilisé à l'eau chaude, au détergent et à la brosse;

3 rinçage à l'eau claire;

L'ensemble du matériel doit être désinfecté en le trempant dans une solution d'eau et de lessive (une cuiller à soupe/5 l d'eau).

La totalité du matériel doit égoutter.

Les bandes et tissus utilisés comme égouttoirs ou servant à l'égouttage du caillé sont repassés après lavage.

i) Les producteurs qui utilisent des trayeuses doivent obligatoirement procéder au nettoyage (lavage et désinfection) des machines après chaque traite et contrôler régulièrement toutes les machines.

j) En l'absence d'installation frigorifique adéquate, le lait doit être conservé à proximité de la salle de fabrication par immersion des pots dans l'eau froide.

l) Le lait doit arriver à la fromagerie dans les plus brefs délais après la traite, et au moins une fois par jour.

m) Si le producteur ne dispose pas des moyens de conserver le lait, celui-ci doit être utilisé juste après la traite. Quoi qu'il en soit, le stockage du produit ne doit pas dépasser douze heures.»

Nouveau texte :

«Unité de production et de transformation du lait

— Le lait de brebis provenant des exploitations destinées à la production du "Queijo de Azeitão" n'est soumis à aucun traitement thermique (si ce n'est d'utiliser la méthode de conservation par le froid afin de préserver les caractéristiques du lait jusqu'à la fabrication).

— Il est rigoureusement interdit d'ajouter ou de soustraire la moindre substance au lait de brebis, qui doit être pur en vue de la production du "Queijo de Azeitão", à l'exception de l'ajout du sel et de la préparation à base de cardon.

— Les troupeaux d'où provient le lait utilisé pour la production de "Queijo de Azeitão" doivent être assainis; un passeport émis par l'autorité compétente, établissant le statut officiellement indemne de brucellose (B4) des animaux doit être présenté à cette fin.

— Les brebis qui présentent une quelconque perturbation visible de leur état de santé général ou d'autres maladies contagieuses transmissibles à l'être humain à travers le lait doivent être confinées dans un endroit approprié, et le lait provenant de ces brebis doit être éliminé (en cas de détection de mammites, etc.).

— Est interdite l'utilisation de toute substance transmissible au lait (médicaments, vaccins, vermifuges) et préjudiciable pour la santé humaine, à moins que les délais d'attente aient été respectés et qu'ils ne nuisent pas à la qualité du lait destiné à la production du "Queijo de Azeitão".»

«Unité de transformation – fromagerie

— Pour la fabrication du "Queijo de Azeitão", on utilise du lait cru d'ovins élevés et nourris dans la région délimitée, une préparation à base de cardons et du sel alimentaire.

— Le lait doit être maintenu à une température inférieure à 4 °C, pendant une durée maximale de 48 heures après la traite. S'il n'est pas possible de réfrigérer le lait à son arrivée à la fromagerie, il doit être immédiatement transformé.

— Le lait ne doit être soumis à aucun traitement thermique, à l'exception du chauffage du lait à 30-32 °C. Le cardon est ajouté uniquement lorsque le lait a atteint cette température.

— À l'issue du décaillage, le caillé est laissé quelque temps au repos afin de permettre la séparation du lactosérum.

— L'égouttage et le moulage du caillé s'effectuent lentement, mais jamais pendant de très longues périodes, afin d'éviter son refroidissement et, par conséquent, une libération insuffisante du sérum.

— Après la fabrication des fromages, ceux-ci doivent être conservés, dans la mesure du possible, dans les conditions ambiantes indiquées.»

Modification n° 4 – À apporter au point 4.2 (Unité de transformation – fromagerie) du cahier des charges et ayant une incidence sur les points 5 (Lien avec l'aire géographique) et 3.2 du document unique (Description du produit portant la dénomination visée au point 1 du document unique. Le nouveau texte remplace uniquement le texte précédent du cahier des charges.

Texte initial :

«3 Fabrication

a) Le "Queijo de Azeitão" est un fromage de fabrication artisanale, affiné, à pâte semi-molle et onctueuse, blanche ou légèrement jaunâtre, avec peu ou pas d'ouvertures; il résulte de l'égouttage lent du caillé obtenu après coagulation du lait de brebis pur cru sous l'action du cardon, et ses caractéristiques sont définies dans le Decreto Regulamentar 49/86 du 2 octobre 1986 (annexe 1).

b) Dans le respect des usages loyaux, constants et traditionnels de la région, la fabrication doit s'effectuer dans le laps de temps le plus court possible après la traite. »

«4 Affinage ou maturation

a) L'affinage (ou maturation) doit être effectué dans des caves d'affinage naturel ou des installations sous atmosphère contrôlée, en respectant les conditions ambiantes suivantes:

température: comprise entre 10 et 15 °C

humidité: comprise entre 85 et 95 %

b) Le temps minimum d'affinage est de 20 jours. Le coefficient de maturation doit être égal ou supérieur à 35.

c) Pendant toute la période d'affinage, les fromages sont retournés et lavés, la fréquence de ces opérations dépendant de l'aspect de la croûte, qui doit rester lisse et propre.»

Nouveau texte :

«Le processus de fabrication du "Queijo de Azeitão" se résume comme suit:

Le sel est ajouté au lait à l'avance, en quantité variable selon le fromager, jusqu'à un maximum de 25 g/l.

L'agent coagulant utilisé est exclusivement une préparation de cardon, *Cynara cardunculus* L., préparée quelques heures avant et ajoutée également en quantité variable selon le fromager. Durant cette phase, le lait ne subit aucun traitement thermique à l'exception de son chauffage à une température comprise entre 30 et 32 °C. Le cardon est ajouté uniquement lorsque le lait a atteint cette température.

Le contrôle des températures est réalisé à l'aide de thermomètres introduits dans la cuve, tandis que le contrôle du caillé est manuel (celui-ci est prêt lorsqu'il se décolle des parois de la cuve). La coagulation se déroule à une température constante comprise entre 30 et 40 °C. Le temps de coagulation varie de 45 à 60 minutes.

Le caillé est placé dans un moule cylindrique ou, à défaut, dans une étamine d'où s'écoule lentement le lactosérum, la masse de caillé étant malaxée durant cette opération qui se fait encore manuellement. Après le remplissage des moules, ceux-ci peuvent, dans certains cas, être transférés dans un pressoir pneumatique (en remplacement du pressage manuel). Le caillé est soigneusement placé dans un grand moule ("cincho" ou "trincho") posé sur une table d'égouttage ("queijeira" ou "francela"), et malaxé lentement jusqu'à en retirer la quantité voulue de lactosérum ("almece").

Ensuite, ce caillé est mis dans de petits moules cylindriques, d'une dimension adéquate à la taille souhaitée pour le fromage, dans lesquels il est pressé avec force avec les mains jusqu'à ce que s'écoule la quantité de sérum jugée appropriée à une bonne fermentation ou un bon affinage du futur fromage.

Après leur fabrication, les fromages restent en moule pendant une période de 12 à 24 heures; ils sont ensuite déposés sur des étagères d'"enxugo" installées normalement dans l'atelier de fabrication ou la chambre de séchage, sur un plan légèrement incliné afin de permettre au lactosérum qui serait encore présent dans le fromage de s'écouler.

Ils sont ensuite transportés dans la salle de "sangria" où, placés sur des étagères, ils reposent pendant environ 8 à 12 jours, avec un minimum d'aération, une température de 8 à 14 °C et une humidité relative de 65 à 99 %. Au cours de cette étape, les fromages commencent à exsuder une substance épaisse et visqueuse (la "reima"), dégageant parfois une odeur intense et désagréable, et qui est retirée par grattage et/ou lavage.

Ils sont alors entreposés à nouveau pendant 8 à 12 jours dans un autre local d'affinage ou hâloir, où circule un lent courant d'air, avec une température comprise entre 10 et 20 °C et une humidité relative de 55 à 88 %.

Durée minimale d'affinage: 16 jours

En ce qui concerne le coefficient d'affinage, la valeur minimale à respecter est de 35 grammes de matière azotée pour 100 grammes de fromage.

Conditions ambiantes recommandées:

Conditions d'affinage du "Queijo de Azeitão":

1re phase (8 à 12 jours): température 8 – 14 °C; humidité relative 65 – 99 %

2e phase (8 à 12 jours): température 10 – 20 °C; humidité relative 55 – 88 %

Tout au long de la période d'affinage, les fromages sont retournés tous les jours afin de garder le fromage le plus homogène possible.»

Modification no 5 – À apporter au cahier des charges

Texte initial :

«5- Conservation

Une fois fabriqué et certifié, le fromage doit, jusqu'à sa commercialisation, être maintenu dans les conditions de conservation indiquées ci-après:

— stockage – entre 0 °C et 5 °C

— pendant le transport – entre 0 °C et 10 °C

— chez le détaillant – entre 0 °C et 5 °C»

Nouveau texte :

Supprimé

Modification no 1 – Cette modification est justifiée par le fait que, dans les conditions d'exception énoncées, la végétation spontanée ne suffit pas toujours à satisfaire les besoins des troupeaux. Elle vise en outre à compléter les informations relatives à l'alimentation des animaux.

Modification no 2 – L'indication de l'utilisation de sel alimentaire a pour objectif d'identifier toutes les matières premières utilisées dans la fabrication du «Queijo de Azeitão» et de compléter les informations relatives au produit.

Modification nº 3 – La modification répond à la nécessité de clarifier les conditions à respecter dans les unités de production et de transformation en décrivant de manière plus détaillée les conditions de fabrication du produit, en particulier la production et la transformation du lait, afin de garantir que le produit final possède les caractéristiques souhaitées. Il est précisé que le lait doit être maintenu à une température inférieure à 4 °C, pendant une période ne dépassant jamais 48 heures après la traite. Il est précisé que le cardon n'est ajouté que lorsque le lait a atteint une température comprise entre 30 et 32 °C.

De même, dans la deuxième phase de la production du fromage, la température de coagulation du lait doit être comprise entre 30 et 40 °C pendant 45 à 60 minutes. La substitution de l'infusion de cardon (*Cynara cardunculus* L.) comme facteur de coagulation du lait, visée dans l'enregistrement initial, par l'utilisation d'une préparation à base de cardon (*Cynara cardunculus* L.) tient uniquement à l'évolution technologique actuelle en matière de production de fromage, mais n'interfère pas avec les caractéristiques du produit final. Aucune quantité n'est définie pour la préparation à base de cardon car la recette de celle-ci dépend uniquement du savoir-faire des fromagers locaux.

Modification nº 4 – Ces modifications visent à détailler les conditions de transformation et de conservation du lait garantissant la fabrication d'un fromage qui a les caractéristiques du «Queijo de Azeitão», notamment en ce qui concerne la quantité de sel utilisé et l'indication de la température de coagulation du lait.

Les conditions d'affinage du «Queijo de Azeitão» ont été modifiées pour être mieux adaptées aux conditions nécessaires à l'obtention de fromages présentant les caractéristiques souhaitées et de dimensions variables.

Modification nº 5 – La référence aux conditions de conservation après la fabrication a été supprimée, dans la mesure où elles n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques spécifiques du produit.

5.4. *Lien*

Modification

Modification nº 1 – À apporter au point 6 (Lien avec l'aire géographique) du cahier des charges et ayant une incidence sur le point 5 (Lien avec l'aire géographique) du document unique

Texte initial :

«Les conditions édapho-climatiques de la zone fournissent aux brebis des pâturages à la flore très riche, ce qui a une influence sur les qualités organoleptiques, très appréciées, de ce fromage.»

Nouveau texte :

«Lien avec l'aire géographique

Le "Queijo de Azeitão" doit exclusivement sa qualité aux facteurs naturels et humains présents dans l'aire géographique délimitée.»

«Lien historique

Fernando Soares Franco (1985), dans une brève introduction historique, indique que le peuplement de cette région de notre pays a commencé après que le sud du Portugal a été conquis sur les Maures. Les premiers noyaux de population sont apparus autour du château d'Almada, puis dans la zone riveraine, de Caparica à Alcochete. De là, vers le sud, s'étendait une vaste plaine inculte où se sont établies quelques peuplades, uniquement sur les coteaux orientés au nord, entre les châteaux de Palmela et Sesimbra.

Setúbal et Sesimbra n'étaient que de petites localités de pêcheurs.

Il ne fait aucun doute que la brebis a accompagné l'homme dans sa traversée du Tage. C'est ainsi que, aujourd'hui encore, les troupeaux de brebis que nous rencontrons dans les environs de Lisbonne ("termo de Lisboa") sont semblables à ceux de la péninsule de Setúbal, bien qu'ait été mêlé au sang de ces derniers celui des troupeaux qui, autrefois, arrivaient à pied de l'Alentejo pour être abattus à Lisbonne.

En ce qui concerne la région d'Azeitão, l'auteur précise que, depuis la fondation du Royaume du Portugal, la Serra da Arrábida et les vallées qui s'étendaient au nord de celle-ci étaient des chasses réservées et que, par conséquent, les moutons n'y étaient pas admis. À partir du XVe siècle et jusqu'au XVIIIe, Azeitão est un lieu de villégiature prisé de nombreuses familles nobles qui y font construire leurs palais et domaines, devenant de la sorte un endroit prospère pour les populations qui vivent et travaillent dans les riches propriétés alors existantes.

Au XIXe siècle, avec la suppression des chasses réservées et l'abandon de la région par la noblesse, de nombreux palais et domaines déclinent. De plus, le phylloxéra fait son apparition, détruisant une grande partie des vignobles, qui sont transférés vers les terres sablonneuses, plus au nord.

Bon nombre de grandes propriétés sont divisées et d'autres affermées. Se produit alors une transformation significative dans l'agriculture, et les cultures céréalières se développent. Cela permet d'améliorer l'alimentation des brebis, dont les effectifs augmentent.

Vers 1830, s'installa à Azeitão, en provenance de la région de Beiras, Gaspar Henriques de Paiva, natif de Belmonte. Peut-être par nostalgie de son pays natal, chaque année, il faisait venir de Castelo Branco un fromager qui fabriquait des fromages semblables à celui de la Serra da Estrela, destinés à sa propre consommation. C'est lui qui enseigna à l'un des bergers locaux les secrets de fabrication du fromage, qui s'est transmise à des générations successives d'artisans-fromagers, et qui est à l'origine du célèbre fromage de brebis d'Azeitão.

Frederico Franco de Paiva, fils de Gaspar Henriques de Paiva, plus intéressé par les affaires que son père, modifie la fabrication des fromages et réduit leur taille dans le but d'adapter ce produit pour en faciliter la commercialisation.

La dimension des fromages a continué de diminuer, jusqu'à ce qu'ils se stabilisent sous leurs formes actuelles, à savoir 250 g et 100 g.

Ce fromage commence à susciter un grand intérêt parmi les consommateurs d'Azeitão, et de Paiva finit par le présenter au public de Lisbonne lors de la Foire industrielle portugaise de 1880 et du Congrès-exposition de la laiterie, de l'oléiculture et de l'industrie de l'huile d'olive, organisé par l'Association royale de l'agriculture portugaise, en 1905, où le produit est apprécié et reçoit médailles et certificats. Ainsi est né le fromage de brebis connu sous l'appellation de "Queijo de Azeitão".

Au début du XXe siècle, d'autres propriétaires d'Azeitão fabriquaient également ce type de fromage, et, dans les années 1930-1940, l'intérêt pour sa commercialisation est tel que tant le nombre de troupeaux que leurs effectifs augmentent. Sa production n'est plus limitée à Azeitão, elle s'étend vers Setúbal, Palmela, Sesimbra, avec, dans la zone de Quinta do Anjo, l'apparition d'un groupement important de fromageries. Les bergers et fromagers de la région sont également nombreux. Dans les fermes ou domaines sont installées des dépendances pour la fabrication et l'affinage des fromages, et on compte plus de vingt fromageries importantes. Le "Queijo de Azeitão" atteint alors son apogée.

À cet égard, Fortuna A. (1988) fait la référence suivante: "... L'apprentissage de cet art s'est fait en buvant du lait... non pas de brebis mais de leur mère (plus précisément: non pas la mère brebis, mais la propre mère du fromager). En d'autres termes, la science, les compétences, le savoir-faire, l'intuition et le talent remontent loin en arrière, presque toujours jusqu'à l'enfance, s'ils ne sont pas déjà présents dans le sang (...) les fromagers ne se font pas tout seuls, ils apprennent leur art de leurs familles et perpétuent des "dynasties" de fromagers traditionnels, comme c'est manifestement le cas des groupements de Quinta do Anjo.»

«Caractérisation édapho-climatique

L'aire géographique délimitée de la production de "Queijo de Azeitão" présente un ensemble de caractéristiques édapho-climatiques variées, depuis les sols calcaires de la Serra da Arrábida jusqu'à une zone de terres sablonneuses, en passant par des peuplements de pins parasols, de chênes-lièges et mixtes et des terrains à usage agricole, à faible densité forestière.

Les conditions édapho-climatiques de la zone fournissent aux brebis des pâturages à la flore très riche, ce qui a une influence sur les qualités organoleptiques, très appréciées, de ce fromage.

Les pâturages de la région sont riches du point de vue de la diversité d'espèces méditerranéennes, avec une forte présence de légumineuses des prés des genres *Ornithopus*, *Trifolium*, *Medicago*, *Bisserrula*, et de graminées des genres *Dactylis, Festuca*, *Lolium*, *Phalaris* et autres qui, broutées par les troupeaux, déterminent les caractéristiques du "Queijo de Azeitão".

La région du "Queijo de Azeitão" était initialement classée parmi les régions de climat tropical (jusqu'à l'ère tertiaire); elle a connu un changement climatique qui a conduit à l'apparition d'un climat tempéré, avec deux saisons différenciées: l'une chaude et sèche et l'autre plus froide et pluvieuse (mais sans chutes de neige).

Ce changement climatique a correspondu à une sélection d'espèces, celles des habitats plus secs, mieux aptes à résister à la sécheresse de l'été, étant favorisées, et à l'installation d'un nouveau type de végétation, à savoir des forêts d'arbres de taille moyenne et aux feuilles persistantes, épaisses et petites.

Ces aspects généraux, conjugués à la situation particulière de cette région, exposée à l'influence atlantique, avec sa composition géologique, son orographie et son occupation humaine de longue date, ont contribué à créer les caractéristiques actuelles du massif de la Arrábida et de la région environnante.

Climat

La région d'Azeitão se caractérise par un climat assez complexe: bien qu'il s'agisse d'une zone relativement petite, il existe d'importantes variations climatiques entre les trois concelhos faisant partie de l'aire de production du "Queijo de Azeitão".

Soares Franco (1945) a abordé cet élément complexe et estimé que, du fait que la région était située près de l'océan, son climat devrait être considéré comme maritime, de type méditerranéen, mais fortement influencé par la Serra da Arrábida (à l'exception de son versant méridional) qui forme comme un obstacle à ses effets. Toutefois, il convient également de tenir compte de l'exposition nord/nord-est et des vents dominants de ce secteur de la région visée, qui influencent sensiblement la température, notamment par l'humidité qu'ils véhiculent et par les vents froids de l'hiver. De même, le climat continental, caractérisé par de fortes chaleurs et la rareté des pluies estivales, exerce son influence, à certaines périodes de l'année, principalement dans la zone est. Contrebalançant ces influences, les bassins du Tage et du Sado et les très nombreuses pinèdes exercent une action de régulation du climat, empêchant de trop fortes variations de température et apportant l'humidité indispensable à la végétation.

Le climat de la région a été qualifié de tempéré (température moyenne annuelle comprise entre 10 et 20 °C), de modéré (amplitude thermique moyenne annuelle comprise entre 10 et 20 °C), d'humide (humidité relative moyenne de l'air à 9 heures comprise entre 75 % et 90 %) et de modérément pluvieux (précipitations moyennes annuelles comprises entre 500 mm et 1 000 mm). Les températures du mois le plus froid varient entre 0 et 18 °C. La saison sèche coïncide avec la saison chaude de l'année, et les précipitations du mois le plus sec sont inférieures d'un tiers à celles du mois le plus humide. L'été est chaud, avec une température moyenne de l'air supérieure à 22 °C lors des mois les plus chauds, et une pénurie d'eau qui va de modérée à élevée.

La variation annuelle des conditions climatiques (pluviométrie, température et, liées à celle-ci, gelées éventuelles) compte parmi les facteurs essentiels qui influencent la croissance végétative des plantes. Il a été constaté que les deux périodes les plus favorables au développement des plantes coïncidaient avec le printemps et avec l'automne. Durant ces deux périodes, la disponibilité en eau des sols se combine à des températures constamment supérieures à 10 °C.

Ces températures sont considérées comme favorables tant à l'alimentation du cheptel ovin laitier qu'à la phase initiale de l'affinage du "Queijo de Azeitão". La production de fromage avait autrefois lieu de novembre à mai. Les températures des mois les plus chauds ne permettaient pas d'obtenir un fromage ayant les caractéristiques du "Queijo de Azeitão".

Aujourd'hui, avec le développement technologique qu'a connu le secteur, le "Queijo de Azeitão", qui était une production saisonnière, est produit toute l'année, ce qui constitue un avantage pour ce fromage et pour sa région.

Sol

La composition géologique et le relief des Serras da Arrábida et de São Luís déterminent le type d'élevage et l'alimentation des ovins de la région qui, à leur tour, confèrent ses caractéristiques au "Queijo de Azeitão".

Soares Franco (1945) rapporte que, dans la description de Choffat (1908), les sols de l'ère secondaire ou mésozoïque occupent la quasi-totalité des zones montagneuses et des vallées les contournant, et apparaissent sous la forme d'affleurements calcaires, de marnes et de grès. Les sols de l'ère tertiaire ou cénozoïque sont disposés comme suit: les couches calcaires et marneuses de l'oligocène et du miocène forment les versants (respectivement le versant sud et le versant nord) des collines de Sant'Ana à Palmela, tandis que les grès argileux et les sables du pliocène caractérisent les sols situés au nord et à l'est des précédents.

On voit donc que la plupart des sols de la région d'Azeitão renferment de grandes quantités de calcium, ce qui a une incidence sur la composition du lait, sur sa coagulation, partant, sur ses caractéristiques intrinsèques.

Ces caractéristiques climatiques et pédologiques confèrent sa spécificité au "Queijo de Azeitão", de telle sorte que "se sont soldées par un cuisant échec toutes les tentatives entreprises pendant des années sur des propriétés éloignées de quelques kilomètres de cette zone d'élection où la totalité des pâturages reposaient sur des sols sableux du pliocène, bien qu'il ait été fait appel à des fromagers très expérimentés de notre région" (Franco 1981).»

Pour ainsi dire manquantes dans l'enregistrement initial, des informations détaillées concernant le lien de ce produit avec l'aire géographique délimitée sont fournies, moyennant l'introduction de données historiques et édapho-climatiques, ainsi que de preuves du lien entre les facteurs humains et les caractéristiques du «Queijo de Azeitão».

Il s'agissait de démontrer que la qualité ou les caractéristiques du produit spécifique étaient essentiellement dues aux facteurs naturels de l'aire géographique, en exposant en détail les informations concernant le lien entre le produit et l'aire géographique délimitée, via l'introduction d'aspects historiques et édapho-climatiques et le lien entre les facteurs humains et les caractéristiques du «Queijo de Azeitão», pour se conformer aux dispositions du règlement (UE) nº 1151/2012, notamment à son article 7 relatif au cahier des charges du produit, paragraphe 1, point f) i), concernant les éléments établissant le lien entre la qualité ou les caractéristiques du produit et le milieu géographique visé à l'article 5, paragraphe 1, dudit règlement.

5.5. *Étiquetage*

Modification

Modification nº 1 – À apporter au point 8 (Étiquetage spécifique) du cahier des charges et au point 3.6 (Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence) du document unique.

Texte initial :

«Doivent figurer sur l'étiquette:

— la dénomination de vente: "Queijo de Azeitão — Denominação de origem controlada";

— les ingrédients: lait cru de brebis, cardon et sel;

— la classification de la matière grasse: gras;

— la date de durabilité minimale: À consommer de préférence avant la fin …(mois/année);

— le nom et l'adresse du producteur.»

Nouveau texte :

«Doit figurer sur l'étiquette la mention suivante: "Queijo de Azeitão – Denominação de Origem Protegida" ou "'Queijo de Azeitão' DOP".»

Cette modification vise à éliminer les informations prévues par le règlement (UE) nº 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires qui ne sont pas spécifiques du «Queijo de Azeitão» AOP.

Cette modification vise également à rendre obligatoire l'utilisation de la mention «appellation d'origine protégée» ou de l'abréviation «AOP» correspondante – utilisation prévue uniquement à titre facultatif à l'article 12, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1151/2012 – afin d'améliorer la communication avec les consommateurs et de répondre à leurs attentes. Au Portugal, il est d'usage courant que les groupements imposent l'utilisation de ces mentions sur les étiquettes, ce qui a grandement contribué à l'homogénéisation et à l'amélioration de l'image de ces systèmes de qualité sur le marché national.

5.6. *Autres*

Modification

Suppression des annexes du cahier des charges.

Modification à apporter au cahier des charges

Texte initial :

«Annexe 3: Fiche du producteur de «Queijo de Azeitão»;

«Annexe 4: Modèle de cachet de certification pour l'appellation d'origine «Queijo de Azeitão»;

«Annexe 5: Tableau d'évaluation organoleptique»

Nouveau texte :

Supprimé

Cette modification vise à supprimer les informations ne devant pas faire partie du cahier des charges tel que décrit à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012, la référence à l'autorité compétente pour la vérification du respect du cahier des charges ayant été introduite.

DOCUMENT UNIQUE

«Queijo de Azeitão»

Nº UE: PDO-PT-0217-AM01 – 9.4.2019

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Queijo de Azeitão»

2. **État membre ou pays tiers**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

On désigne par l'appellation «Queijo de Azeitão» les fromages affinés qui présentent les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques suivantes:

Forme:

— cylindre aplati, régulier, avec un renflement latéral et un renflement sur la face supérieure, sans bords nettement définis.

Croûte:

— consistance: souple, assez molle;

— aspect: pleine, bien formée, lisse et fine;

— couleur: jaune, uniforme.

Pâte:

— texture: compacte, butyrique, avec une zone de coupe qui se déforme facilement, et peut même couler;

— aspect: crémeux, onctueux, avec peu ou pas d'ouvertures;

— couleur: blanche ou légèrement jaunâtre, uniforme.

— arôme et saveur: saveur légèrement piquante, entre acidulée et salée, et arôme franc et doux

Les dimensions du «Queijo de Azeitão» autorisées sont les suivantes:

dimension normale:

— poids approximatif: 250 g;

— diamètre compris entre 6 et 11 cm;

— hauteur variable comprise entre 3 et 5 cm;

dimension réduite:

poids approximatif: 100 g;

diamètre compris entre 5 et 7 cm;

hauteur variable comprise entre 2 et 4 cm.

Le «Queijo de Azeitão» présente un taux d'humidité compris entre 63 et 69 % par rapport au fromage dégraissé et une teneur en matière grasse comprise entre 45 et moins de 60 % par rapport à la matière sèche.

En ce qui concerne le coefficient d'affinage, la valeur minimale à respecter est de 35 grammes de matière azotée pour 100 grammes de fromage.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation des ovins est fournie par les pâturages, les foins et les ensilages produits dans l'aire géographique délimitée.

Tous les aliments fournis aux animaux proviennent de l'aire géographique. En cas de pénurie uniquement (du fait de conditions météorologiques exceptionnelles, de maladies infectieuses, de contamination par des substances toxiques ou d'incendies), le recours à des aliments provenant d'autres régions est possible, sans jamais dépasser 50 % de la matière sèche sur une base annuelle. Ces aliments sont identiques et ont la même composition que ceux issus de l'aire géographique, de sorte que les caractéristiques du produit ne soient pas altérées.

Pour la fabrication du «Queijo de Azeitão», on utilise du lait cru d'ovins élevés et nourris dans la région délimitée, une préparation à base de cardons et du sel alimentaire.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production de lait et la fabrication du «Queijo de Azeitão», y compris la maturation et l'affinage, ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Doit figurer sur l'étiquette la mention suivante: «Queijo de Azeitão – Denominação de Origem Protegida» ou «"Queijo de Azeitão" DOP».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production est limitée aux communes de Palmela, de Setúbal et de Sesimbra.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le «Queijo de Azeitão» doit exclusivement sa qualité aux facteurs naturels et humains présents dans l'aire géographique délimitée.

La composition géologique et le relief des Serras da Arrábida et de São Luís déterminent le type d'élevage et l'alimentation des ovins de la région. L'aire géographique délimitée de la production de «Queijo de Azeitão» présente un ensemble de caractéristiques édapho-climatiques variées, depuis les sols calcaires de la Serra da Arrábida jusqu'à une zone de terres sablonneuses, en passant par des peuplements de pins parasols, de chênes-lièges et mixtes et des terrains à usage agricole, à faible densité forestière.

Soares Franco (1945) rapporte que, dans la description de Choffat (1908), les sols de l'ère secondaire ou mésozoïque occupent la quasi-totalité des zones montagneuses et des vallées les contournant, et apparaissent sous la forme d'affleurements calcaires, de marnes et de grès, les sols de l'ère tertiaire ou cénozoïque étant disposés comme suit: les couches calcaires et marneuses de l'oligocène et du miocène forment les versants (respectivement le versant sud et le versant nord) des collines de Sant'Ana à Palmela, tandis que les grès argileux et les sables du pliocène caractérisent les sols situés au nord et à l'est des précédents et constituent la plupart des sols de la région de l'Azeitão.

Ce type de sols (calcaires, et donc d'un faible pH, et localisés à proximité de zones côtières caractérisées par la présence de composants salins) et les conditions climatiques et altimétriques de cette région influencent la composition des pâturages de la région.

Ces derniers présentent une grande diversité d'espèces méditerranéennes, avec une forte présence de légumineuses des prés des genres *Ornithopus*, *Trifolium*, *Medicago*, *Bisserrula*, et de graminées des genres *Dactylis*, *Festuca*, *Lolium*, *Phalaris* et autres; broutées par les troupeaux, ces espèces déterminent les caractéristiques du lait, qui est transformé grâce au savoir-faire ancestral des habitants de la région (notamment pour l'utilisation de lait cru) en un fromage très typique, aux caractéristiques organoleptiques très appréciées et préservées depuis de nombreuses générations et au goût légèrement piquant, à la fois acidulé et salé.

La variation annuelle des conditions climatiques (pluviométrie, température et, liées à celle-ci, gelées éventuelles) compte parmi les facteurs essentiels qui influencent la croissance végétative des plantes, les deux périodes les plus favorables au développement de celles-ci coïncidant avec le printemps et avec l'automne. Durant ces deux périodes, la disponibilité en eau des sols se combine à des températures constamment supérieures à 10º C, considérées comme favorables tant à l'alimentation du cheptel ovin laitier qu'à la phase initiale de l'affinage du «Queijo de Azeitão». L'évolution technologique du secteur a permis de dépasser cette saisonnalité de la production, et il est aujourd'hui possible de faire du «Queijo de Azeitão» toute l'année, ce qui est un plus pour le produit et pour la région.

Pour la fabrication du «Queijo de Azeitão», le lait doit être maintenu à une température inférieure à 4 °C, pendant une période ne dépassant jamais 48 heures après la traite. S'il n'est pas possible de réfrigérer le lait à son arrivée à la fromagerie, il doit être immédiatement transformé. Le «Queijo de Azeitão» résulte de l'égouttage lent du caillé obtenu après coagulation, sous l'action d'une préparation à base de cardon (*Cynara Cardunculus* L.), de lait pur et cru issu de brebis élevées dans la région. Le sel est ajouté au lait à l'avance, en quantité variable selon le fromager, jusqu'à un maximum de 25 g/l.

L'agent coagulant utilisé est une préparation à base de cardons (*Cynara cardunculus* L.) élaborée quelques heures à l'avance et ajoutée également en quantité variable selon le fromager.

La fabrication du «Queijo de Azeitão» se déroule en deux étapes: une durant laquelle aucun traitement thermique n'est appliqué au lait, sauf son chauffage à une température comprise entre 30 à 32 °C, après quoi, et seulement quand le lait a atteint cette température, le cardon est ajouté.

L'autre étape de la fabrication du fromage est la coagulation du lait. Ce processus repose sur les connaissances des habitants de la région, notamment en ce qui concerne le contrôle de la température du lait, qui doit être maintenue entre 30 et 40 °C. Il en va de même pour le temps de coagulation, compris entre 45 et 60 minutes, qui est déterminé par les locaux grâce à un contrôle manuel de la masse jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois de la cuve. Le caillé est placé dans un moule cylindrique ou, à défaut, dans une étamine d'où s'écoule lentement le lactosérum, la masse de caillé étant malaxée durant cette opération qui se fait encore manuellement. Le caillé est soigneusement placé dans un grand moule («cincho» ou «trincho») posé sur une table d'égouttage («queijeira» ou «francela»), et malaxé lentement à la main jusqu'à ce qu'une certaine quantité de lactosérum se sépare de la masse. Ensuite, cette masse est placée dans de petits moules d'une dimension adaptée à celle du fromage que l'on souhaite obtenir, et elle est pressée fortement avec les mains, jusqu'à ce qu'en sorte une quantité de lactosérum jugée appropriée pour une bonne fermentation ou un bon affinage du futur fromage; on obtient ainsi un fromage à la texture fermée et butyrique, d'une pâte à l'aspect crémeux et onctueux, avec peu ou pas d'ouvertures, caractéristiques qui distinguent le «Queijo de Azeitão» des autres fromages.

De même, la préservation des conditions de maturation et d'affinage ainsi que les opérations à effectuer au cours de ces étapes sont des procédés qui relèvent des savoirs locaux et sont déterminants pour que le fromage obtenu présente une croûte souple, assez molle, pleine, bien formée, lisse et fine, de couleur jaune, et une pâte ayant la texture, la couleur et l'aspect propres au «Queijo de Azeitão».

Un autre facteur essentiel à cet égard est la microflore de la fromagerie, qu'influence le microclimat de la Serra da Arrábida, caractérisé par des températures douces et une forte humidité relative en raison de l'influence océanique, et qui détermine les conditions d'affinage du fromage décrites:

Conditions d'affinage du «Queijo de Azeitão»:

— 1re phase (8 à 12 jours) – Température (ºC) 8 – 14; Humidité relative (%) 65 – 99

— 2e phase (8 à 12 jours) – Température (ºC) 10 – 20; Humidité relative (%) 55 – 88

Le «Queijo de Azeitão» a une durée d'affinage ou de maturation variable, mais dans tous les cas supérieure à 16 jours.

Le procédé et les techniques de fabrication du «Queijo de Azeitão» se sont transmis de génération en génération jusqu'à nos jours. Ils occupent une place importante dans l'alimentation de la population locale et témoignent clairement du lien entre l'homme, le produit et sa région d'origine.

Référence à la publication du cahier des charges

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_QAZEITAO_maio_2021.pdf