

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 353/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«TRAVIA DA BEIRA BAIXA»

N. CE: PT-PDO-0005-0848-10.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Travia da Beira Baixa»

2. Stato membro o paese terzo:

Portogallo

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.4 — Altri prodotti di origine animale (prodotti lattiero-caseari)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Per «Travia da Beira Baixa» si intende il prodotto derivante dalla precipitazione o coagulazione mediante il calore della latto-albumina e della latto-globulina contenute nel siero proveniente dalla fabbricazione dei «Queijos da Beira Baixa» («Queijo de Castelo Branco DOP», «Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP», «Queijo Picante da Beira Baixa DOP»). Si presenta come un prodotto fresco, che non è stato sottoposto a fermentazione, di consistenza morbida più o meno pastosa, dovuta all'aggiunta di un piccolo quantitativo di «rescaldão» (residuo liquido).

a) Caratteristiche chimiche

Si tratta di un prodotto dalla composizione eterogenea in quanto è fabbricato a partire dal latte di due specie di ruminanti, ovini e caprini, e da tipi diversi di formaggi ottenuti mediante procedimenti diversi di fabbricazione. A titolo indicativo si fornisce la seguente composizione:

Umidità — dal 70 all'80 %

Tenore totale in grassi — da 5 a 9 g/100 g di prodotto

Tenore totale in proteine — 4 a 7 g/100g di prodotto

Ceneri — da 0,6 a 1,4 g/100g di prodotto

b) Caratteristiche fisiche

Forma: il «Travia da Beira Baixa» non ha forma propria. Data la sua consistenza più o meno pastosa, assume la forma del recipiente che la contiene.

Consistenza: il prodotto si presenta come una massa di consistenza morbida, soffice, granulosa e di color bianco.

Sapore e aroma: il prodotto ha sapore di latte e aroma gradevole; si scioglie facilmente in bocca.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Nella fabbricazione del formaggio «Travia da Beira Baixa» si adoperano siero, ottenuto dalla lavorazione dei «Queijos da Beira Baixa», acqua potabile e latte crudo ovino o caprino.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

Il sistema di produzione autorizzato è quello di tipo estensivo tradizionale. La base dell'alimentazione è infatti la produzione foraggera naturale o migliorata mediante l'aggiunta di varietà di erba adattate alle caratteristiche pedoclimatiche della regione, integrata, nei periodi di minore abbondanza, con la distribuzione di fieno e paglia.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Il «Travia da Beira Baixa» è un prodotto complementare, ottenuto a partire dalla produzione dei «Queijos da Beira Baixa DOP». La materia prima è estremamente deperibile dal punto di vista microbiologico, fragile — il che fa sì che la sua lavorazione e il successivo confezionamento siano effettuati immediatamente dopo il suo ottenimento. Ciò presuppone che l'intero processo di ottenimento del «Travia da Beira Baixa», incluso il suo confezionamento, sia effettuato negli stessi impianti di produzione dei «Queijos da Beira Baixa DOP» e, di conseguenza, nella stessa zona geografica. Solo se si rispettano queste condizioni è possibile impedire un calo della qualità e della genuinità che deriverebbe da manipolazioni successive e/o spaziate nel tempo, lesivo degli interessi sia dei produttori che dei consumatori.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Benché il «Travia da Beira Baixa» sia prodotto ad alte temperature, i suoi elevati tenori di proteine, lattosio ed acqua favoriscono lo sviluppo di microrganismi durante le manipolazioni successive alla produzione. Tali alterazioni qualitative e quantitative della microflora si traducono in cambiamenti delle proprietà fisico-chimiche che determinano in ampia misura l'accettazione da parte del consumatore finale.

Pertanto i materiali adoperati per il confezionamento del «Travia da Beira Baixa» o che sono in contatto con il prodotto devono essere innocui ed inerti quanto al contenuto; è consentito il confezionamento sotto vuoto o in qualsiasi altra forma capace di garantire le indispensabili condizioni di conservazione del prodotto e la sua qualità complessiva.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Nel rispetto di tutti i requisiti legali e del logotipo specifico del prodotto, e



conformemente alla particolare forma di commercializzazione, devono figurare sul «Travia da Beira Baixa» i seguenti elementi:

- il nome o la denominazione sociale e l'indirizzo del produttore;
- il marchio di salubrità del produttore;
- il marchio di certificazione;
- il logotipo dell'Unione europea.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione delle materie prime, trasformazione e confezionamento coincide con la zona geografica di produzione dei formaggi della Beira Baixa, segnatamente i comuni di Belmonte, Castelo Branco, Fundão, Idanha-a-Nova, Mação, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Sertã, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão e le frazioni («freguesias») di Aldeia de São Francisco, Aldeia do Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição, Covilhã, Dominguiso, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Santa Maria, São Jorge da Beira, São Martinho, São Pedro, Sobral de São Miguel, Teixoso, Tortosendo, Vale Formoso e Vales do Rio, del comune di Covilhã.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

I sistemi di produzione estensivi, tradizionali, caratteristici della regione, sono strettamente connessi al clima ed ai terreni che predominano nella regione, in quanto sia l'uno che gli altri incidono notevolmente sullo sviluppo delle specie foraggere. Il clima della regione è caratterizzato da elevate temperature medie annue, estati lunghe, calde e asciutte, inverni miti, con precipitazioni medie complessive relativamente basse e sporadiche gelate. L'aridità è una caratteristica dominante, che si attenua man mano che si procede da sud verso nord o da est verso ovest.

I pascoli naturali prodotti dai terreni sabbiosi sono costituiti da graminacee più alte e che presentano una maggiore capacità di accostamento (*Agrostis*, *Poa*, etc.) e da leguminose annuali che rivestono un interesse maggiore per il pascolo (*Ornithopus*, *T. Cherleri*, *T. Arvense*, ecc.). I pascoli ubicati in terreni poco consolidati di origine granitica, composti da graminacee annuali a scarso sviluppo (*Vulpia*, *Periballia*) e da alcune leguminose di scarso valore alimentare (*Trifolium angustifolium* e *T. Stellatum*), sono di bassa qualità e poco produttivi. Sui terreni di origine scistosa, sebbene in questo caso si prendano in considerazione unicamente quelli con una buona capacità di ritenzione idrica, si trovano pascoli di qualità accettabile, in cui predominano le graminacee annuali, ma spesso anche quelle perenni (*Lolium* spp.). Le leguminose sono generalmente di buon valore pastorale (*Tifolium* spp. e *Ornithopus*).

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del prodotto e delle sue caratteristiche è dovuta all'origine delle materie prime ed al metodo di ottenimento. Il «Travia da Beira Baixa» proviene dal siero ottenuto a partire dalla lavorazione dei «Queijos da Beira Baixa». Il siero è ottenuto in modo da eliminare i sottoprodotti del caglio («repiso») o i resti della cagliata, con l'aggiunta di acqua nel caso in cui si sia effettuata una salatura del latte. Successivamente il siero viene riscaldato a temperature che oscillano fra gli 80 e i 90 °C ed è mantenuto costantemente in lento movimento fino a quando si osserva l'inizio della coagulazione, riconoscibile dalla comparsa di fiocchi che, a causa della bassa densità, si addensano in superficie. Si abbassa quindi la temperatura e si sospende la fase di rimescolamento fino al momento immediatamente anteriore all'ebollizione; quest'operazione dura dai 15 ai 30 minuti. Onde ottenere un miglior rendimento ed un impasto più consistente, è consuetudine aggiungere un piccolo quantitativo di latte di pecora o di capra nel momento che precede l'ebollizione. In seguito si procede, mediante un'apposita schiumarola, all'estrazione dell'impasto dal recipiente in cui ha avuto luogo la coagulazione e lo si dispone in appositi recipienti nei quali viene poi mescolato con l'aggiunta di una piccola quantità di residuo liquido («rescaldão»), il che gli conferisce la sua consistenza più o meno pastosa.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

I tipi di latte di pecora e di capra destinati alla produzione dei «Queijos da Beira Baixa», dai quali si ottengono le materie prime destinate alla produzione del «Travia da Beira Baixa», possono provenire soltanto da aziende zootecniche ubicate nella zona geografica di produzione. Il sistema di produzione consentito è quello estensivo tradizionale, a bassa densità di bestiame; le greggi trascorrono gran parte del giorno al pascolo per ritornare la sera nelle stalle, luogo in cui vengono munte e permangono durante il periodo notturno, almeno nei mesi invernali.

La base dell'alimentazione è la produzione foraggera naturale o migliorata con specie vegetali adattate alle caratteristiche pedoclimatiche della regione. La coltivazione delle piante da foraggio destinate alla produzione di fieno e all'utilizzo delle stoppie era, e continua ad essere, prassi corrente in tutta la regione. Il latte prodotto dalle pecore e dalle capre che pascolano nella regione possiede, pertanto,

caratteristiche particolari che, unitamente alle tecniche ed alle competenze precipue relative alle operazioni di ottenimento e di confezionamento, consentono di ottenere prodotti differenziati e riconosciuti dai consumatori che li designano con il nome della regione d'origine.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

http://www.gpp.pt/valor/ce_travia_bb.pdf
