

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 312/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>****«REQUEIJÃO DA BEIRA BAIXA»****N. CE: PT-PDO-0005-0847-10.01.2011****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denominazione**

«Requeijão 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 (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro, ecc.).

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

Per «Requeijão da Beira Baixa» si intende il prodotto derivante dalla precipitazione o coagulazione mediante il calore della latte-albumina e della latte-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») e ottenuto nella zona geografica delimitata. Si presenta come un prodotto fresco che non è stato sottoposto a fermentazione.

**3.2.1. 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.

Umidità — dal 60 al 70 %.

Tenore totale in grassi — da 14 a 19 g/100 g di prodotto.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Tenore totale in proteine — da 10 a 13 g/100 g di prodotto.

Ceneri — da 1,4 a 1,8 g/100 g di prodotto.

### 3.2.2. Caratteristiche fisiche

Forma: il «Requeijão da Beira Baixa» ha una forma tronco-conica e presenta sulla superficie un rilievo caratteristico dovuto ai cestini tradizionali di vimini («açafates») o di plastica in cui viene messa la pasta nelle fasi di sgocciolatura ed eliminazione del siero («rescaldão») in eccesso. Il peso di ciascuna unità può variare tra 150 e 400 grammi.

Consistenza: il prodotto è privo di crosta. La pasta ha una consistenza morbida e una struttura compatta e granulosa, affettabile o spalmabile, liscia al taglio e di colore bianco.

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

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per la preparazione del «Requeijão da Beira Baixa» viene utilizzato il siero ottenuto a partire dalla lavorazione dei «Queijos da Beira Baixa», cui vengono aggiunti acqua potabile e latte di pecora o capra crudo, provenienti dalla zona geografica delimitata.

La percentuale autorizzata di acqua e latte di pecora e capra è pari a un massimo del 10 % del volume totale di siero da trasformare.

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

L'unico sistema di produzione consentito è quello estensivo tradizionale, a bassa densità di bestiame; per tutto l'anno, 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 loro alimentazione è costituita esclusivamente da una produzione foraggera naturale o migliorata mediante l'aggiunta di varietà di erbe da pascolo adattate alle caratteristiche edafo-climatiche della regione. Si tratta dunque di un metodo di allevamento estensivo nell'ambito del quale, nei periodi di maggiore scarsità di pascolo, l'alimentazione degli animali viene integrata con la somministrazione di alimenti conservati (fieno e paglia) provenienti esclusivamente dalla zona geografica di produzione delimitata definita al punto 4.

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

Il «Requeijão da Beira Baixa» è un prodotto complementare, ottenuto a partire dalla produzione dei «Queijos da Beira Baixa DOP» provenienti dalla stessa zona geografica.

Benché il «Requeijão 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 del prodotto da parte del consumatore finale.

Ciò presuppone che l'intero processo di ottenimento del «Requeijão da Beira Baixa» 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 operazioni o 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 «Requeijão 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 del prodotto da parte del consumatore finale.

Pertanto i materiali adoperati per il confezionamento del «Requeijão 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.

Analogamente, e sempre al fine di evitare che il prodotto subisca manipolazioni successive che potrebbero comprometterne le caratteristiche qualitative, tutte le operazioni di condizionamento devono essere effettuate nella zona geografica definita al punto 4.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichetta deve rispettare tutti i requisiti previsti per legge e recare il logotipo specifico del prodotto che figura di seguito:



### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione delle materie prime, di trasformazione e di confezionamento coincide con la zona geografica di produzione dei «Queijos da 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 accentua man mano che si procede da nord verso sud o da ovest verso est.

I pascoli naturali prodotti dai terreni sabbiosi sono costituiti da graminacee più alte e che presentano una maggiore capacità di accostamento (*Agrostis*, *Poa*, ecc.) 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*).

Data questa grande diversità, si comprende facilmente come la fama del «Requeijão da Beira Baixa» sia in parte dovuta a un approccio empirico legato alle conoscenze tecniche tramandate dagli abitanti della zona che, a partire da materie prime alquanto eterogenee a causa di vari fattori tra cui il periodo dell'anno, le specie da cui proviene il latte, la tecnologia utilizzata e il tipo di formaggio da cui si ottiene il siero, riescono a mantenere un livello qualitativo e gustativo uniforme.

#### 5.2. Specificità del prodotto

La specificità del prodotto e delle sue caratteristiche è legata all'origine delle materie prime e al rispettivo metodo di ottenimento, nonché, come precedentemente indicato, alle conoscenze tradizionali degli abitanti della zona che, avvalendosi di tecniche e conoscenze empiriche ereditate dagli antenati, sono state in grado di perpetuare il prodotto.

Il «Requeijão da Beira Baixa» proviene dal siero ottenuto a partire dalla lavorazione dei «Queijos da Beira Baixa» prodotti nella stessa zona. 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 °C 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 cestini di vimini o di plastica al fine di conferire al prodotto la forma, le dimensioni e la consistenza desiderate. Tutte queste operazioni sono frutto di anni di fabbricazione ininterrotta del prodotto nella regione, che hanno permesso a quest'ultimo di acquisire caratteristiche di consistenza, forma e dimensioni proprie della regione.

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 «Requeijão 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 adatte alle caratteristiche edafo-climatiche 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 legate all'ambiente locale e al metodo di allevamento praticato per le specie ovine e caprine.

Tutti questi fattori geografici e umani hanno dunque permesso a questo prodotto di acquisire caratteristiche particolari che, unitamente alle tecniche ancestrali e alle competenze precipue trasmesse da una generazione all'altra, hanno dato luogo al consolidarsi di operazioni di fabbricazione e condizionamento che consentono ancora oggi di ottenere prodotti differenziati e riconosciuti dai consumatori che li designano con il nome della regione di origine.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>].

[http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_Requeijao\\_BB.pdf](http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Requeijao_BB.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.