

- 4.8. **R o t u l a g e m :** Um vez obtido o certificado do Consejo Regulador, o lagar ou unidade de envaseamento poderá envasilhar o seu azeite de acordo com o estabelecido no regulamento da denominação de origem.

Os rótulos estão sujeitos à autorização do *Consejo Regulador* e neles figurará obrigatoriamente a menção *Denominación de Origen* «Sierra de Cádiz».

Os contra-rótulos serão numerados e emitidos pelo *Consejo Regulador*.

4.9. Exigências legislativas nacionais

- Ley 25/1970, de 2 de Dezembro, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de Março — regulamenta a Ley 25/1970.
- Orden de 25 de Janeiro de 1994, por lo que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento (CEE) n.º 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de Outubro, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Número CE: ES/00219/28.12.2001.

Data de recepção do processo completo: 10 de Dezembro de 2003.

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2004/C 88/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ()

Número nacional do processo: 112/02

1. Serviço competente do Estado-Membro

Nome: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Endereço: Av. Afonso Costa, n.º 3, P-1949-002 Lisboa

Tel. (351) 218 44 22 00

Fax (351) 218 44 23 16

2. *Agrupamento requerente*

2.1. Nome: ESTRELACOOP — Cooperativa de Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL

2.2. Endereço: Rua Miguel Bombarda, n.º 20, P-6360 Celorico da Beira

Tel. (351) 271 74 13 21

Fax (351) 271 74 33 21

2.3. Composição: Produtores/transformadores (x) outros ()

3. *Tipo de produto*: Classe 1.4 — Outros produtos de origem animal (produto lácteo)

4. *Descrição do Caderno de Especificações e obrigações*

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome: «Requeijão Serra da Estrela»

4.2. *Descrição*: O Requeijão Serra da Estrela é o produto obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, das proteínas contidas no soro resultante da laboração do Queijo Serra da Estrela — DOP. Ao soro pode ser adicionado leite de ovelha cru, obtido a partir da ordenha de ovelhas das raças Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira, água potável e, por vezes, em condições muito particulares e devidamente autorizadas, leite de cabra da raça Serrana, das variedades Serrana ou Jarmelista. O Requeijão Serra da Estrela apresenta-se sob a forma de uma massa cremosa a ligeiramente granulosa, macia e uniforme, de cor branca. Toma a forma do recipiente que o contém (forma aproximada de um cilindro baixo irregular), podendo o peso de cada unidade variar entre 150 a 400 gramas. Apresenta, ainda, uma textura bem ligada, uniformemente cremosa, lisa ao corte e de cor branca. O sabor e o aroma são agradáveis, fundindo-se na boca. Do ponto de vista químico, o produto caracteriza-se por ter 55 a 60 % de humidade, 19 a 20 % de proteínas, 18 a 20 % de gordura e um teor de cinzas (matéria mineral) de 1 a 1,5 %. Tradicionalmente, este produto era apresentado sobre uma folha de couve, devendo ser consumido antes da folha murchar. Actualmente, respeitando as regras de higiene vigentes e atendendo a que se trata de um produto muito perecível e microbiologicamente sensível, é acondicionado na região de origem, apresentando-se comercialmente em material apropriado (folhas de papel vegetal), inócuo e inerte em relação ao conteúdo.

4.3. *Área geográfica*: Tendo em conta as condições edafo-climáticas e o saber fazer requeridos para a produção da matéria-prima e para a transformação e obtenção deste produto, por métodos locais, leais e constantes e, também, por se tratar de um produto obtido a partir do «Queijo Serra da Estrela — DOP», a área geográfica de produção dos leites e do soro e de obtenção e acondicionamento do *Requeijão Serra da Estrela* é idêntica à do citado queijo, pelo que está naturalmente circunscrita aos mesmos concelhos: os de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia; às freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Pena Verde e Valverde, do concelho de Aguiar da Beira; às freguesias de Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva, do concelho de Arganil; às freguesias de Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra e Verdelhos, do concelho da Covilhã; às freguesias de Aldeia Viçosa, Corujeira, Cavadoude, Faia, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Meios, Mizarela, Pêro Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé, Seixo Amarelo, Vale Amoreira, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego e Vila Soeiro, do concelho da Guarda; às freguesias de Midões, Póvoa de Midões e Vila Nova de Oliveirinha, do concelho de Tábua; às freguesias de Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lageosa Tonda, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nadufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel de Outeiro e Tondela, do concelho de Tondela; às freguesias de Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanhos, Torres, Vila Franca das Naves e Vilares, do concelho de Trancoso e às freguesias de Fragosela, Povolide, São João de Lourosa e Loureiro de Silgueiros, do concelho de Viseu.

- 4.4. **Prova de origem:** Os leites de ovelha e cabra são obtidos em explorações agrícolas localizadas obrigatoriamente no interior da área geográfica e submetidas a controlo. Também os rebanhos de ovelhas ou cabras de raças locais são controlados, designadamente no que respeita a raças, alimentação, manejo, sanidade e ordenha. As instalações de obtenção situam-se obrigatoriamente na mesma área geográfica de produção, laboração e acondicionamento do Queijo Serra da Estrela. Todo o processo produtivo, desde as raças das ovelhas ao seu manejo, passando pelas fases de transporte do leite, fabrico do queijo Serra da Estrela, recolha do soro, adição das restantes matérias-primas e fabrico do requeijão, seu acondicionamento e rotulagem são objecto de registos apropriados e sujeitas ao controlo efectuado pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação. Há, assim, possibilidade de efectuar a rastreabilidade completa do *Requeijão Serra da Estrela*, desde cada unidade comercializada até à exploração agrícola onde o leite foi obtido.
- 4.5. **Método de obtenção:** O Requeijão Serra da Estrela é fabricado a partir do soro do «Queijo Serra da Estrela — DOP», a sua matéria-prima por excelência. Ao soro, obtido por dessoramento da coalhada e coado, é adicionada entre 10 a 20 % de água, no caso da laboração do queijo ser feita com salga no leite, tendo como finalidade conferir ao requeijão um sabor adocicado. De seguida, coloca-se junto a uma fonte de calor, processando-se o aquecimento lentamente, tendo o permanente cuidado de ir mexendo sempre para o mesmo lado até atingir a temperatura de 82 °C. É nesta altura que, nalgumas queijarias, é acrescentado o leite de ovelha numa percentagem que pode atingir no máximo 18 % da quantidade do soro. Embora com menor expressão, há produtores que adicionam, também, uma pequena percentagem de leite de cabra da raça Serrana, das variedades Serrana e Jarmelista. Neste caso, a situação deve ser expressamente autorizada pelo Agrupamento de Produtores e deve constar da rotulagem do produto. Quando se acaba de mexer, em poucos minutos são atingidos 96 °C, temperatura a que as proteínas (lacto-albumina e lacto-globulina) se precipitam por coagulação, formando «flocos». Nesta altura, são reunidos os flocos com a ajuda de uma escumadeira ou colher. Tradicionalmente estes flocos eram recolhidos e colocados em pequenos cestos de verga fina de castanheiro, também chamados «açafates», a fim de se libertarem do «sorelho». Finda esta operação, o requeijão estava pronto para ser consumido. Actualmente, os flocos são colocados num recipiente que, embora tenha a mesma forma, é de material inerte e inócuo. Após perda do sorelho, o requeijão é imediatamente acondicionado em papel vegetal conforme referido em 4.2.

O requeijão Serra da Estrela tem que ser pré-embalado na origem (na própria queijaria onde foi produzido), a fim de:

- manter as características típicas do produto e assegurar a sua genuinidade e qualidade — o requeijão Serra da Estrela é um produto frágil e microbiologicamente perecível. Qualquer manuseamento contribui para a alteração das suas características microbiológicas e sensoriais. De facto, é um produto que, fora da sua embalagem protectora se desidrata com facilidade, tornando-se numa massa seca e friável, de cor amarelada. Por outro lado, a embalagem de origem evita que o Requeijão Serra da Estrela possa ser misturado ou confundido com outras massas lácteas, de inferior qualidade,
 - garantir a rastreabilidade e assegurar o controlo — a embalagem de origem do requeijão Serra da Estrela é habilmente efectuada em termos de poder ser fechada através da própria marca de certificação, colada nas duas extremidades, de tal modo que é impossível violar tal embalagem e substituir o conteúdo sem que o consumidor se aperceba. Por outro lado, a marca de certificação numerada constitui um elemento chave para assegurar a rastreabilidade completa do produto.
- 4.6. **Relação:** As actividades agrícola e pecuária constituem, desde tempos imemoriais, uma importante riqueza dos concelhos que integram a região da Serra da Estrela. A criação de gado ovino, baseada em animais com dupla aptidão (carne e leite) assume particular importância e constitui um importante complemento da exploração agrícola e da economia das populações. De facto, esta actividade gera produtos que, tendo embora um tronco comum, são diferenciados entre si mas complementares da economia serrana: o Borrego Serra da Estrela — DOP, o Queijo Serra da Estrela — DOP e o Requeijão Serra da Estrela — DOP. Em Portugal, há provas sobre o fabrico e consumo de queijo e de requeijão na região dos Montes Hermínios (actualmente Serra da Estrela) desde o tempo da ocupação Romana da Península Ibérica. Numa região serrana, com escassos recursos naturais, a necessidade do aproveitamento global do leite constituiu desde tempos imemoriais uma necessidade básica dos produtores, pelo que não é de estranhar que o Agrupamento requerente seja o mesmo que para o Queijo Serra da Estrela. Está abundantemente descrita a história do requeijão Serra da Estrela, sendo bem conhecida a sua forma de apresentação tradicional, em pequenos cestos de palha, embrulhado em folhas de couve ou de amoreira. A arte da produção do requeijão Serra da Estrela é considerada como património cultural da área geográfica de produção, sendo as características do produto facilmente perceptíveis e reconhecidos pelos habitantes da respectiva área geográfica e pelos consumidores habituais.

De facto, sendo esta uma das regiões mais povoadas de gado ovino e caprino, de raças específicas e típicas da região, exactamente face à sua aptidão silvo-pastoril e ao seu clima apropriado, é fácil estabelecer a ligação entre o Requeijão Serra da Estrela e a região. Assim, para a especificidade deste produto concorrem os factores naturais — raças de animais (ovelhas Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira e, quando aplicável cabras de raça Serrana), pastagens específicas e condições climáticas únicas em Portugal — conduzindo à obtenção de leites de ovelha com características particulares. Desenvolvendo uma arte e um saber fazer na produção de queijo de ovelha, usando como coagulante o cardo vegetal (*Cynara cardunculus*), colhido também na região, obtém-se um soro de características únicas, com influência marcada na qualidade do Requeijão Serra da Estrela.

O fabrico do queijo, da manteiga e do requeijão tem representado na região uma importante fonte alimentar e, atendendo às condições naturais do meio relacionadas com a excelente qualidade da matéria-prima, o queijo tornou-se, mesmo, internacionalmente famoso pelas suas excelentes qualidades nutritivas e organolépticas muito apreciadas. Já no que respeita ao *Requeijão Serra da Estrela*, salienta-se não só o valor económico que representa o aproveitamento do soro proveniente da laboração do queijo, mas também o reconhecimento pelo importante valor alimentar. Historicamente, o soro tem sido objecto de utilização para os mais diversos fins. É usado em alimentação humana, na sua forma natural, ou transformado em requeijão e manteiga, como terapêutico, em regimes especiais de certas doenças, ou em alimentação animal. (Hipócrates, 460 anos antes de Cristo, já aconselhava o consumo de soro em grandes quantidades, durante largos períodos). Motta Prego, no seu trabalho intitulado «Manteigas e Queijos», em 1906, referia «(. . .) A Beira exportava principalmente queijo e lã. Tinha azeite e vinho para consumo. E a gente pobre vivia do produto dos seus rebanhos, constituindo o soro com sopas de broa um fundo de alimentação sobretudo para crianças. (. . .)». Se, em tempos idos, o soro decorrente da laboração do «Queijo Serra da Estrela», simples ou com sopas de pão de milho, de centeio ou de mistura serviu, na maior parte dos casos, para enganar a fome de um rancho de filhos das famílias menos abastadas da região, actualmente, por ser um produto com elevada percentagem de proteínas e baixo teor de gordura, é bastante apreciado como complemento final de uma refeição ou pela serenidade reconfortante procurada num final de tarde. Pode ser consumido simples, desfeito em leite ou café, misturado com mel, doce de abóbora com ou sem pedaços de noz, avelã ou amêndoa. O *Requeijão Serra da Estrela* goza de elevada notoriedade junto dos consumidores. Qualquer que seja a sua forma de consumo, o consumidor associa inequivocamente o requeijão Serra da Estrela à sua região de origem. De facto, e em resumo, é fácil estabelecer a relação essencial entre as ovelhas de raças autóctones da região, as pastagens da mesma região, típicas face aos solos e climas existentes, a qualidade do leite assim produzido, o saber fazer de pastores e queijeiros e as características qualitativas do produto final: o requeijão Serra da Estrela.

4.7. Estrutura de Controlo

Nome: Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, LDA

Endereço: Urbanização Auto Mecânica, n.º 8, r/c, P-6000 Castelo Branco

Tel. (351) 272 32 98 43

Fax (351) 272 32 98 43

4.8. Rotulagem: Menções obrigatórias: Requeijão Serra da Estrela — Denominação de Origem, lista de ingredientes, data de durabilidade mínima, quantidade líquida, nome e endereço do produtor, indicação do lote, temperatura de conservação, marca de salubridade, bem como a Marca de Certificação, devidamente numerada (número de série), da qual consta também o nome do produto e o nome da entidade certificadora.

4.9. Exigências legislativas Nacionais: —

Número CE: PO/00235/16.5.2002.

Data da recepção do processo completo: 22 de Janeiro de 2004.