

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 353/08)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.o do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«TRAVIA DA BEIRA BAIXA»

N.º CE: PT-PDO-0005-0848-10.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Travia da Beira Baixa»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.4 — Outros produtos de origem animal (produtos lácteos)

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

Entende-se por Travia da Beira Baixa o produto resultante da precipitação ou coagulação, pelo calor da lacto-albumina e lacto-globulina contidas no soro resultante do fabrico dos Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco DOP, Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP, Queijo Picante da Beira Baixa DOP). Apresenta-se como um produto fresco, que não sofreu qualquer fermentação, com consistência macia mais ou menos pastosa, resultado da incorporação de algum rescaldão.

a) Características químicas

Trata-se de um produto de composição heterogénea uma vez que é resultante de leites de duas espécies de ruminantes, ovinos e caprinos, e de diferentes tipos de queijos com diferentes processos de fabrico. Como referência indica-se a seguinte composição:

Humidade — 70 a 80 %

Gordura total — 5 a 9 g/100 g de produto

Proteína total — 4 a 7 g/100 g de produto

Cinzas — 0,6 a 1,4 g/100 g de produto

b) Características Físicas

Forma: A Travia da Beira Baixa não tem forma própria. Dada a sua consistência mais ou menos pastosa, toma a forma do recipiente que a contém;

Textura: O produto apresenta-se como uma massa de consistência macia, mal ligada, granulosa e de cor branca.

Sabor e Aroma: O produto apresenta sabor láctico adocicado e bouquet agradável, fundindo-se a massa facilmente na boca.

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

Na obtenção da Travia da Beira Baixa são utilizados soro, obtido a partir da laboração dos Queijos da Beira Baixa; água potável e leite de ovelha ou cabra, cru.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

O sistema de produção admitido é o extensivo tradicional. A base da alimentação é pois a produção forrageira natural ou melhorada com espécies pascícolas adaptadas às características edafo-climáticas da região, complementada nas épocas de maior escassez com a distribuição de feno e palhas.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

A Travia da Beira Baixa é um produto complementar, obtido a partir da produção dos Queijos da Beira Baixa DOP. A matéria-prima é extremamente perecível, do ponto de vista microbiológico, e frágil obrigando a que a sua laboração e posterior acondicionamento sejam efetuados imediatamente a seguir à sua obtenção. Este facto pressupõe que todo o processo de obtenção da Travia da Beira Baixa, inclusive o seu acondicionamento, se realize nas mesmas instalações de produção de Queijos da Beira Baixa DOP e, por conseguinte, na mesma área geográfica. Apenas nestas condições é possível prevenir a quebra da qualidade e genuinidade decorrente de manipulações sucessivas e/ou espaçadas no tempo, lesiva dos interesses de produtores e consumidores.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

Apesar de a Travia da Beira Baixa ser produzida a altas temperaturas, os seus elevados teores de proteína, lactose e água proporcionam o crescimento de microorganismos durante as manipulações pós produção. Tais alterações qualitativas e quantitativas da microflora traduzem-se em mudanças de propriedades físico-químicas que condicionam drasticamente a aceitação pelo consumidor final.

Por este facto, os materiais utilizados para o acondicionamento da Travia da Beira Baixa ou que com ele contactem, têm que ser inócuos e inertes em relação ao conteúdo, sendo permitido o acondicionamento em vácuo ou qualquer outra forma que comprovadamente garanta as necessárias condições de conservação do produto e a sua qualidade global.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Para além do cumprimento de todos os requisitos legais e do logotipo específico do produto, e



de acordo com a forma particular de comercialização, da rotulagem de Travia da Beira Baixa constam ainda os seguintes elementos:

- O nome ou denominação social e morada do produtor;
- A marca de salubridade do produtor;
- A marca de certificação;
- Logotipo União.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica de produção das matérias primas, transformação e acondicionamento é, coincidente com a área geográfica de produção dos queijos da Beira Baixa, nomeadamente, os concelhos de Belmonte, Castelo Branco, Fundão, Idanha-a-Nova, Mação, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Sertão, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão e às freguesias de 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, do concelho da Covilhã.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

Os sistemas de produção extensivos, tradicionais, característicos da região encontram-se intimamente relacionados com o clima e os solos predominantes, já que condicionam fortemente o desenvolvimento das espécies forrageiras. O clima da região é caracterizado por elevadas temperaturas médias anuais, verões longos, quentes e secos, invernos moderados, com um total de precipitação média relativamente baixo, com registo de ocorrência de geadas. A aridez é uma característica dominante, atenuando-se quando se caminha de sul para norte ou de este para oeste.

As pastagens naturais produzidas por solos arenosos, são constituídas por gramíneas de maior porte e capacidade de afillamento (*Agrostis*, *Poa*, etc.) e leguminosas anuais de maior interesse pratense (*Ornithopus*, *T. Cherleri*, *T. Arvense*, etc.). As pastagens localizadas sob solos pouco consolidados de origem granítica, compostas de gramíneas anuais de pequeno desenvolvimento (*Vulpia*, *Periballia*) e algumas leguminosas de reduzido valor alimentar (*Trifolium angustifolium* e *T. Stellatum*), são de baixa qualidade e pouco produtivas. Sob os solos de origem xistosa, considerando apenas as localizadas sob solos de boa capacidade de retenção de água, encontram-se pastagens de razoável qualidade, onde dominam as gramíneas anuais, sendo frequentes as perenes (*Lolium* spp.). As leguminosas são geralmente de bom valor pratense (*Tifolium* spp. e *Ornithopus*).

5.2. Especificidade do produto:

A especificidade do produto e das suas características prende-se com a origem das matérias primas e com o método de obtenção. A Travia da Beira Baixa resulta do soro obtido a partir da laboração dos Queijos da Beira Baixa. O soro é coado para eliminação do chamado repiso ou restos de coalhada, sendo-lhe adicionada água caso tenha sido feita alguma salga no leite. De seguida o soro é aquecido a temperaturas que variam entre os 80 e os 90 °C e é mantido em constante movimento lento até se observar o início da coagulação, pelo aparecimento de flocos que, dada a sua baixa densidade, se vão juntando à superfície. Reduz-se a temperatura e suspende-se a agitação até ao momento que antecede a ebulição, demorando esta operação entre 15 e 30 minutos. No sentido de obter um melhor rendimento e uma massa mais consistente, é habitual a adição de uma pequena quantidade de leite de ovelha ou cabra no momento que antecede a ebulição. Em seguida retira-se, com uma escumadeira, a massa do recipiente onde se deu a coagulação, dispondo-se a mesma em recipientes, onde se revolve, incorporada de algum rescaldão, por forma a que adquira a sua consistência mais ou menos pastosa.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

Os leites de ovelha e cabra destinados à produção dos Queijos da Beira Baixa, de que se obtém as matérias primas para a produção de Travia da Beira Baixa, só podem ser provenientes de explorações agro-pecuárias localizadas na área geográfica de produção. O sistema de produção admitido é o extensivo tradicional, baseado em baixos encabeçamentos unitários em que os animais passam grande parte do dia em pastoreio, regressando ao fim do dia ao estábulo, onde são ordenhados, permanecendo recolhidos durante o período nocturno, pelo menos durante o Inverno.

A base da alimentação é pois a produção forrageira natural ou melhorada com espécies pascícolas adaptadas às características edafo-climáticas da região. A cultura de plantas forrageiras para produção de fenos e aproveitamento dos restolhos para pastoreio foi, e continua a ser, por toda a região uma

prática corrente. O leite produzido pelas ovelhas e cabras que pastam na região possui, em consequência, características particulares que em conjunto com as técnicas e saberes próprios relativos às operações de obtenção e acondicionamento, permitem a obtenção de produtos diferenciados e reconhecidos pelos consumidores, que os designam pelo nome da região de origem.

Rêferência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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