

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2013/C 312/15)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

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 ⁽²⁾****«REQUEIJÃO DA BEIRA BAIXA»****N.º CE: PT-PDO-0005-0847-10.01.2011****IGP () DOP (X)****1. Nome**

«Requeijão 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 (ovos, mel, produtos lácteos diversos excepto manteiga, et)

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

Entende-se por Requeijão 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) e obtido na área geográfica delimitada. Apresenta-se como um produto fresco, que não sofreu qualquer fermentação.

3.2.1. 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.

Humidade — 60 a 70 %

Gordura total — 14 a 19 g/100 g de produto

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Proteína total — 10 a 13 g/100 g de produto

Cinzas — 1,4 a 1,8 g/100 g de produto

3.2.2. Características físicas

Forma: O requeijão da Beira Baixa tem a forma tronco-cónica e o rendilhado característico que lhe é transmitido pelos tradicionais cestos de verga fina (açafates) ou plástico, onde é colocada a massa para drenar o excesso de rescaldão. O peso de cada unidade pode variar entre 150 e 400 gramas.

Textura: O produto apresenta-se sem casca. A massa tem consistência macia, textura bem ligada e granulosa, fatiável ou untável, lisa ao corte e de cor branca.

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

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

Na obtenção do Requeijão 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, provenientes da área Geográfica adiante delimitada.

A utilização de água, leite de ovelha e cabra é permitida até 10 % do volume total de soro a laborar.

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

Só é admissível que o sistema de produção seja extensivo, considerando como extensivo, o sistema tradicional de produção baseado em baixos encabeçamentos unitários em que os animais, durante todo o ano, 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 alimentação animal é feita exclusivamente a partir da produção forrageira natural ou melhorada com espécies pascícolas adaptadas às características edafo-climáticas da região, influenciando assim o maneio extensivo, complementada nas épocas de maior escassez com a distribuição de alimentos conservados (fenos e palhas) provenientes em exclusivo da área geográfica de produção delimitada no ponto 4.

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

O Requeijão da Beira Baixa é um produto complementar, obtido a partir da produção dos Queijos da Beira Baixa DOP produzidos na mesma área geográfica.

Apesar de o Requeijão da Beira Baixa ser produzido 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 do produto pelo consumidor final.

Estes factos pressupõem que todo o processo de obtenção do Requeijão da Beira Baixa, tenha lugar 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 da genuinidade decorrente de operações ou 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 o Requeijão da Beira Baixa ser produzido 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 do produto pelo consumidor final.

Por este facto, os materiais utilizados para o acondicionamento do Requeijão 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.

De igual forma, e sempre no sentido de evitar manuseamentos sucessivos do produto que poderiam por em perigo as suas características qualitativas, todas as operações de acondicionamento só podem ser realizadas dentro da área definida no ponto 4.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Para além do cumprimento de todos os requisitos legais em termos de rotulagem deverá figurar no rótulo o logotipo específico do produto a seguir reproduzido.



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 DOP, nomeadamente, os concelhos de Belmonte, Castelo Branco, Fundão, Idanha-a-Nova, Mação, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Serpente, 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, acentuando-se quando se caminha de Norte para Sul ou de oeste para este.

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*).

Assim, facilmente se depreende que face a tão grande diversidade, que a notoriedade do Requeijão da Beira Baixa, seja em parte devida ao empirismo herdado do bem fazer das populações, que perante alguma heterogeneidade das matérias primas, resutado de vários factores, nomeadamente época do ano, espécies fornecedoras dos leites, tecnologia utilizada e tipo de queijo fornecedor do soro, conseguem manter um padrão qualitativo e gustativo uniforme.

5.2. Especificidade do produto

A especificidade do produto e das suas características prende-se com a origem das matérias primas e respectivo método de obtenção e em boa parte, como foi referido anteriormente, com o bem fazer das populações, que usando técnicas e saberes empíricos herdadas dos antepassados têm sabido preservar o produto.

O Requeijão da Beira Baixa resulta do soro obtido a partir da laboração dos Queijos da Beira Baixa cujas áreas são coincidentes. 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 pequenos cestos de vime fino ou plástico, para que se obtenha a forma, tamanho e consistência desejadas. Todas estas operações são fruto de anos de contínua laboração do produto na região e que levaram a que as características de consistência da massa, forma e tamanho do produto se fossem estabelecendo de uma forma particular na região.

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 Requeijão 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 ordeñados, 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 fénos 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 pois atributos que o relacionam com o meio local e com o maneio a que as espécies ovina e caprina são submetidas.

Em consequência, todos estes factores, geográficos e humanos levaram a que este produto tomasse características particulares que em conjunto com as ancestrais técnicas e saberes próprios, oriundas do saber empírico transmitido ao longo de gerações, fossem moldados no sentido de que as operações de obtenção e acondicionamento, permitissem ainda nos dias de hoje a obtenção de produtos diferenciados e reconhecidos pelos consumidores, que os designam pelo nome da região de origem.

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Requeijao_BB.pdf

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.