

V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 315/03)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»QUEIJOS DA BEIRA BAIXA (QUEIJO DE CASTELO BRANCO, QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA, QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA)«

EU nr.: PDO-PT-0214-AM02 — 15.2.2018

BOB (X) BGB ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Ansøgende sammenslutning

Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco

Legitim interesse

Producentsammenslutningen, som er dannet af aktører, der beskæftiger sig med »Queijo da Beira Baixa« (producenter og forarbejdningsvirksomheder), har en legitim interesse i at indgive denne ændringsansøgning. »Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco« er den producentsammenslutning, som havde ansvaret for den oprindelige registreringsansøgning.

Sammenslutningens navn	Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco
Sammenslutningens art	Mere end én person
Deltagere	Producenter, forarbejdningsvirksomheder
Adresse	Parque Industrial, Lote 5 6060-182 Idanha-a-Nova
Land	Portugal
Tlf.	+351 277200235
Email:	queijosbeirabaixa@gmail.com

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Andet

4. Type ændring

- Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller lignende), og som ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. Ændring(er)

5.1. Produktets betegnelse

Ændring af varespecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende), og som offentliggøres for første gang.

Betegnelsen »Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)« ændres til »Queijo da Beira Baixa«.

Formålet med den ændring, der søges om, er at bringe den registrerede betegnelse »Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)« i overensstemmelse med den specifikation, der nævner et enkelt afgrænset område i forbindelse med produktion af osten »Beira Baixa«, der er kendetegnet ved historiske, omdømmemæssige, specifikke jord-/klimamæssige og menneskelige faktorer, og tre typer ost, der karakteriseres ved deres kendetegn og er tæt knyttet til det afgrænsede geografiske område: Beira Baixa.

Registreringen i 1996 af »Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)« omfatter tre ostetyper, og disse angivelser forekommer hver for sig i de specifikationer, der danner grundlag for den første registrering, navnlig i reguleringsdekret nr. 22/88 af 25. maj 1988, i henhold til hvilket det afgrænsede område Beira Baixa blev etableret, og som definerer metoderne til fremstilling af Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa og Queijo Picante da Beira Baixa.

Idet Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa og Queijo Picante da Beira Baixa er ostetyper fra Beira Baixa, ændres betegnelsen »Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) BOB« til »Queijo da Beira Baixa BOB«.

5.2. Beskrivelse af produktet

1. Selv om det ikke fremgår af den oprindelige varespecifikation, er det nu fastsat, at det kun er tilladt at anvende rå mælk fra får af merinoracen eller andre fåreracer, der er godt tilpasset regionen, eller fra geder af charnequeiroracen eller andre gederacer, der er godt tilpasset regionen, da denne faktor er afgørende for produktets egenskaber, i overensstemmelse med beskrivelsen af produktet og tilknytningen til det geografiske område.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queijo da Beira Baixa« er betegnelsen for ostetyperne Amarelo, Castelo Branco og Picante.

Ostetypen Castelo Branco fremstilles ved langsomt at dræne ostemassen, efter at den rå mælk udelukkende fra får af merinoracen eller andre fåreracer, der er tilpasset regionen, er koaguleret med en kardontilberedning (*Cinara cardunculus* L.).

Typerne Amarelo og Picante er fremstillet ved langsomt at dræne den rå mælk, efter at den rene mælk eller en blanding af mælk fra får af merinoracen eller andre fåreracer og af den rå mælk fra geder af charnequeiroracen eller andre gederacer, der er tilpasset regionen, er koaguleret med animalsk løbe.

2. Selv om det ikke fremgår af den oprindelige varespecifikation, har nedenstående ændringer til formål at opfylde nye markedsbehov uden at ændre de særlige produktgenskaber, der gør produktet unikt. Ændringerne berettiges endvidere af de ændrede forbrugervaner, navnlig med hensyn til mindre oste med bedre holdbarheds- og konserveringskapacitet. Der gælder således følgende:

- a. Der indføres en beskrivelse af »Queijo da Beira Baixa«-produktet af typerne Castelo Branco »Velho« og Queijo Amarelo »Velho«, som finder anvendelse på produkter, der modnes eller lagres i mere end 90 dage. Under disse betingelser føjes betegnelsen »Velho« til angivelserne af typerne Castelo Branco og Amarelo.

Følgende afsnit indsættes:

»Når modningsperioden overstiger 90 dage, føjes benævnelsen »Velho« til angivelsen af typerne Amarelo og Castelo Branco.«

- b. Muligheden for, at »Queijo da Beira Barra«-produktet markedsføres i portioner, indføres, da det giver forbrugerne mulighed for at købe mindre portioner, som passer bedre til deres forventninger og behov.

Følgende afsnit indsættes:

»Queijo da Beira Baixa« markedsføres som hel ost eller i portioner.«

- c. Typerne Castelo Branco (Velho) og Amarelo (Velho) kan udbydes i to former med en mindste modnings- eller lagringsperiode på 90 dage. Der bruges en paprikapasta og jomfruolie til at forsegle ostens skorpe, hvilket giver den en orange eller rød farve. Dette opnås ved at lægge osten i beholdere med olivenolie.

Følgende afsnit indsættes:

»Queijo da Beira Baixa af typerne Amarelo (Velho) og Castelo Branco (Velho) kan også markedsføres lagt i beholdere med olivenolie eller forsejlet med en paprikapasta og jomfruolie.«

Medtagelsen af »velho« (lagret)-ostetyperne og af ovennævnte udbydelsesformer berettiges af den stadig stigende efterspørgsel og forbrugernes ønske om nye smagsretninger og dermed behovet for, at producenterne lever op til forbrugernes forventninger om et bredere varesortiment. Disse teknikker er blevet anvendt lokalt i lang tid med henblik på at øge ostenes lagringsevne og holdbarhed. I begge tilfælde bevares ostens hovedsmag, da dens iboende egenskaber er en følge af den anvendte mælketype og fremstillingsmåden, som grundlæggende forbliver uændret.

5.3. Geografisk område

Det afgrænsede geografiske område omfatter nu:

- kommunerne og sognene som fastsat i den første registrering som defineret i reguleringsdekret nr. 22/88 af 28. maj 1988 som det »afgrænsede område for Queijos da Beira Baixa«, som er blevet suppleret med følgende:
- kommunen Mação og
- sognene Coutada, Canhoso og Sarzedo i kommunen Covilhã.

Grunden til, at Mação blev tilføjet, er, at kommunen på trods af sin placering i udkanten af den naturlige region Beira Baixa fejlagtigt blev udelukket fra det afgrænsede geografiske område i forbindelse med den første registrering.

Coutada, Canhoso og Sarzedo er blevet tilføjet på grund af en administrativ omstrukturering, som ikke berører det geografiske område som sådan (lov nr. 11-A/2013 af 28. januar 2013, der er i overensstemmelse med forpligtelsen til at foretage den administrative omstrukturering af sogneområdet i henhold til lov nr. 22/2012 af 30. maj 2012 om godkendelse af den retlige ramme for den administrative omstrukturering og fastlæggelse af den stedlige kompetence for de sogne, der er resultatet af aggregeringen).

5.4. Produktionsmetode

1. Selv om der ikke tidligere er blevet henvist hertil i den oprindelige varespecifikation, gives der en forklaring på de forskelle, der er mellem »velho«-ostetyperne.

Dette afsnit er blevet tilføjet:

»Oste af »velho«-typen kan også markedsføres lagt i beholdere med olivenolie eller forsejlet med paprikapasta og olivenolie. Disse oste fremstilles ved at overtrække skorpen og hele overfladen af den modnede ost med en pasta af paprika og olivenolie ved at blande disse to ingredienser sammen og lægge osten i jomfruolie.«

2. Selv om det ikke fremgår af den oprindelige varespecifikation, vil det, idet det ikke altid er muligt at dække besætningernes behov med den spontane vegetation, nu være muligt at supplere foderet med halm og hø fremstillet i det afgrænsede geografiske område af fåre- og gedeavlere fra efterårs-/vintersæd (havre, vikke, rug, gul lupin og andre blandede foderafgrøder) og vårsæd (majs, sorghum og andre blandede foderafgrøder), der dyrkes i det afgrænsede geografiske område.

Følgende afsnit indsættes:

»Alt dyrefoder skal komme fra det geografiske område. Kun i tider med knaphed (på grund af usædvanlige vejrforhold, udbrud af smitsomme sygdomme, forurening forårsaget af giftstoffer eller brand) er det muligt at fodre med foder fra andre regioner, så længe dette ikke udgør over 50 % af tørstoffet på årsbasis. Foder udefra skal være af de samme fodertyper og have samme sammensætning som foderet fra det geografiske område for ikke at påvirke produktets egenskaber.«

3. Ordlyden i bilag II [sic] til den oprindelige varespecifikation vedrørende betingelserne for fremstilling og godkendelse af mælk ændres, således at der medtages en redegørelse for de betingelser, hvorunder mælk produceres, indsamles og transporteres, samt nærmere oplysninger om de aktiviteter, der indgår i fremstillingsprocessen, herunder navnlig dem, der bestemmer, at produktet skal være fremstillet i overensstemmelse med beskrivelsen.

Følgende afsnit indsættes:

»Hygiejnebetingelserne for malkning af får og geder, hvis mælk anvendes til fremstilling af »Queijo da Beira Baixa«, er følgende:

- a) Dyrene skal være identificeret, og de skal holdes rene og i god stand.
 - b) Der må ikke udføres arbejde, der kan bringe mælken kvalitet i fare.
 - c) Inden malkningen påbegyndes, skal patter, yver og tilstødende områder være rene.
 - d) Får med synlige skader på deres yver skal malkes til sidst eller adskilt fra de andre, og deres mælk skal smides ud.
 - e) Det personale, der tager sig af malkningen og håndteringen af mælken, skal bære passende malkepåkledning, som skal være ren.
 - f) De malkeansvarlige skal vaske hænder, før de begynder at malke, og holde dem rene så meget som muligt under arbejdet.
 - g) Efter malkningen skal mælken opbevares i mælkerummet eller i et egnet anlæg. Afhentes mælken ikke inden for de efterfølgende to timer, skal den nedkøles til under 6 °C. Temperaturen af nedkølet mælk under transport må ikke overstige 10 °C.
 - h) Mælkebeholderne skal være dækket til, når de befinder sig i stalden og også under transport og oplagring. De skal være fremstillet af et glat materiale, som er let at vaske af og desinficere, og som er korrosionsbestandigt.
 - i) Mælken skal filtreres, og filteret skal udskiftes, inden det mister sin filtreringsevne.«
4. Selv om der ikke henvises hertil i den oprindelige varespecifikation, er det værdispænd, der skal overholdes ved blanding af mælk fra får og geder, ligeledes specificeret som en procentdel af den samlede mælk, der anvendes til fremstilling af de forskellige typer »Queijo da Beira Barra«.

Følgende information indsættes:

Queijo da Beira Baixa	Fåremælk	Gedemælk
Typen Castelo Branco	100 %	0 %
Typen Amarelo	50 %-100 %	0 %-50 %
Typen Picante	0 %-100 %	0 %-100 %

5. Selv om det ikke fremgår af den oprindelige varespecifikation, er nedenstående ændringer baseret på behovet for at præcisere og angive de trin, der indgår i fremstillingsfasen, dvs. dem, der er afgørende for, at produktet kan opnå de ønskede egenskaber: forarbejdningen af mælken (opvarmning og koagulering — under omrøring af massen), dræningen af vallen (presning), modnings- og lagringsforholdene (vending og vask) for at sikre, at produktet altid fremstilles under de samme betingelser, og at det har de samme egenskaber.

Der gælder således følgende:

- Mælken skal forarbejdes umiddelbart efter malkningen. Er dette ikke muligt, kan den opbevares ved en temperatur på højst 6 °C i et begrænset tidsrum.

Følgende afsnit indsættes:

»Rå fåre- eller gedemælk forarbejdes umiddelbart efter malkningen, enten alene eller blandet afhængig af den ostetype, der fremstilles (Castelo Branco, Amarelo eller Picante). Er dette ikke muligt, skal den opbevares ved en temperatur på højst 6 °C.«

- For de tre ostetyper tilføjes det anvendte koaguleringsmiddel og det optimale værdispænd for den temperatur, mælken skal nå (koaguleringsstemperatur), inden koaguleringsmidlet tilsættes, med angivelse af, hvor lang tid denne proces varer.
- Der gives mulighed for at anvende animalsk løbe eller en kardontilberedning som koaguleringsmiddel og ikke blot en kardoninfusion. Denne ændring skyldes den teknologiske udvikling, som kan udnyttes under fremstillingsprocessen, og har ingen indvirkning på det færdige produkts egenskaber.

Følgende information indsættes:

Queijo da Beira Baixa	Løbetilsætning	Løbetilsætningstemperatur	Løbetilsætningstid
Typen Castelo Branco	Kardontilberedning	28-36 °C	40-90 min.
Typen Amarelo	Animalsk løbe	27-36 °C	30-60 min.
Typen Picante	Animalsk løbe	27-36 °C	30-60 min.

- For de tre ostetyper angives ostemassens bearbejdningstype, navnlig hvordan ostemassen skæres og fordeles i forme, med henvisning til de metoder, der anvendes til åbning af formene og til presning, indtil vallen er drænet, idet ostemassen fortsat bearbejdes, indtil der er opnået den krævede konsistens.
- For ostetypen Castelo Branco anføres flere på hinanden følgende udskæringer af ostemassen, indtil den opnåede granulometri svarer til granulometrien for et riskorn, idet ostemassen fortsat bearbejdes, indtil der er opnået den krævede konsistens.

Følgende afsnit tilføjes:

»Queijo da Beira Baixa« af typen Castelo Branco

Den første grove udskæring foretages, så snart tilsætningen af løbe er afsluttet, dvs. når ostemassen slipper væggene i den beholder, som den opbevares i. Herefter følger en kort hvileperiode, så ostemassen kan lægge sig oven på vallen, som drænes væk. Dette efterfølges af flere på hinanden følgende udskæringer af ostemassen, indtil der er opnået udskæringer cirka svarende til størrelsen på et riskorn. Ostemassen tages ud og anbringes i forme, der er åbne ved den maksimale diameter eller form, og bearbejdes, indtil vallen er væk, hvilket opnås ved adskillige presninger«

og

»Queijo da Beira Baixa« af typen »Amarelo« og »Queijo da Beira Baixa« af typen »Picante«

Ostemassen skæres ud ved hjælp af et harpeformet redskab og fordeles gradvist i de forskellige forme, der er åbne ved den maksimale diameter eller form. Efterfølgende drænes vallen ved gentagne gange at presse eller stramme formene, alt efter hvad der er relevant. Fremstillingen af hver enhed anses for afsluttet, når massen har opnået den konsistens, der er karakteristisk for osten.»

- Betingelserne for saltningen og de anvendte teknikker beskrives afhængigt af den pågældende ostetype.

Følgende afsnit tilføjes:

»For »Queijo da Beira Baixa« af typerne »Castelo Branco« og »Amarelo« kan saltningen foregå på følgende måde:

- på den mest traditionelle måde ved at sprede salt ud over ostens overflade efter fremstillingen, i hvilket tilfælde saltmængden beregnes på et empirisk grundlag, der er baseret på osteproducentens erfaring
- ved direkte at blande salt ind i ostemassen eller mælken efter den metode, der traditionelt anvendes af bjerghyrder
- ved at lægge ostene i saltlage i et stykke tid, der afhænger af saltindholdet og af ostens størrelse.«

og

»For »Queijo da Beira Baixa« af typen »Picante« kan ostene saltes i én arbejdsgang ved at sprede salt ud over ostens overfladeareal eller ved at lægge ostene i saltlage eller i etaper, hvor den første arbejdsgang omfatter oversiden af osten umiddelbart efter bearbejdningen, og den anden arbejdsgang omfatter den anden side af osten og de lodrette sider, som udføres flere timer senere, eventuelt efterfulgt af yderligere arbejdsgange.«

- Betingelserne for modningen og lagringen af »Queijo da Beira Baixa« af typerne Castelo Branco »Velho« og Amarelo »Velho« beskrives, da disse typer ost ikke indgik i den oprindelige varespecifikation.

Følgende afsnit indføres:

»Den mindste modningsperiode er 40 dage for »Queijo da Beira Baixa« af typerne i Amarelo og Castelo Branco og 90 dage for »Queijo da Beira Baixa« af typerne Amarelo »Velho« og Castelo Branco »Velho«

og

»Modningen af typerne Castelo Branco og Amarelo kan foregå:

- på den mest traditionelle måde, som foregår i et afsnit af ostemejeriet, hvor osten får lov til at tørre ud og drænes og modnes under påvirkning af de naturlige fugtigheds-, luft- og temperaturforhold
- under kontrollerede forhold, der simulerer de omgivende forhold, der anses for at være optimale for processen i henhold til de værdier, der er anført i følgende tabel:

Queijo da Beira Baixa	Temperatur (°C)	Relativ luftfugtighed (%)
Typen Castelo Branco	8-14	74-90
Typen Amarelo	8-14	74-98«

- I betragtning af, at de pågældende teknikker anvendes på lokalt plan, er der for så vidt angår »Queijo da Beira Baixa« af varianten »Picante« givet en beskrivelse af muligheden for, at modningen foregår i henhold til gamle modnings- eller lagringsteknikker under naturlige modningsforhold ved brug af lejer af rughalm, selv om dette ikke er anført i den oprindelige varespecifikation. Tilmed vil det nu være muligt at lade denne type ost modne ved at følge en anden modningsmetode under naturlige modningsforhold, hvor presningen efterfølges af tørsaltning, således at de organoleptiske egenskaber ved det færdige produkts aroma og smag bevares.

Følgende afsnit tilføjes:

»Queijo Picante« kan modnes på to forskellige måder. Begge måder foregår under naturlige omgivende forhold (se beskrivelsen nedenfor).

Når saltningen er afsluttet, placeres ostene i en bestemt del af mejeriet, også kendt som »curadouro«, hvor modningen finder sted. Denne fase varer, indtil ostene har tørret tilstrækkeligt og har en bestemt konsistens. Efterfølgende placeres ostene i lag (dette layout benævnes »Castelo« eller »castle«) og dækkes af salt. Sådan opbevares ostene i to til tre uger afhængig af vallens dræningsgrad, den anvendte mængde salt og bygningernes hygrometri, indtil de er blevet mere faste.

Efter denne periode placeres ostene på et lager på et leje af rughalm, således at de står på linje, kant mod kant og læner op ad hinanden. Nogle gange placeres der et andet og tredje lag oven på det første.

Dette kan også foregå som følger:

Efter presningen udføres den første tørsaltning. Efterfølgende placeres ostene på lagre, hvor de opbevares ved stuetemperatur, og modningen starter. Ostene anbringes i beholdere, hvor de forbliver under anaerobe forhold, i ét lag. De tørsaltes derpå for anden gang, og ostene anbringes i to lag. Efter omkring en uge stables ostene oven på hinanden. Efter dette vendes ostene regelmæssigt, og de rengøres efter behov.»

- Selv om der ikke henvises hertil i den oprindelige varespecifikation, er værdispændet for den tilladte temperatur for den forlængede konservering eller frysning af »Queijo da Beira Baixa« af typerne Castelo Branco, Castelo Branco »Velho«, Amarelo og Amarelo »Velho« defineret som mellem -1 °C og -18 °C .
 - Følgende tilføjes i varespecifikationen: —»Queijo da Beira Baixa« af typerne »Amarelo« og »Castelo Branco« kan opbevares på frost ved mellem -1 °C og -18 °C i en længere periode.
6. Henvisningerne i den oprindelige varespecifikation til sammenslutninger af producenter og erhvervsdrivende samt til de overtrædelser og bøder, der er nævnt i det oprindelige dokument, er blevet slettet, fordi de ikke er en del af varespecifikationen.
7. Nogle afsnit i den oprindelige varespecifikation er også blevet slettet, fordi de vedrører regler, der gælder for fremstilling af oste generelt og er omfattet af den generelle lovgivning.

5.5. Tilknytning

I henhold til artikel 7, stk. 1, litra f), nr. i), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer er der indsat nærmere oplysninger om tilknytningen mellem produktets kvalitet eller egenskaber og det geografiske miljø som omhandlet i artikel 5, stk. 1, i ovennævnte forordning.

5.6. Mærkning

Henvisningerne til mærkningstyper og generiske angivelser i den oprindelige varespecifikation er blevet slettet og erstattet af forpligtelsen til, at mærkerne skal omfatte betegnelsen »Queijo da Beira Baixa — Denominação de Origem Protegida« eller »Queijo da Beira Baixa DOP« samt angivelsen af ostetyper: Amarelo, Castelo Branco eller Picante i overensstemmelse med varebeskrivelsen.

Selv om der ikke henvises hertil i den oprindelige varespecifikation, kan benævnelsen »velho« føjes til angivelserne af typerne Amarelo og Castelo Branco i overensstemmelse med varebeskrivelsen.

Ændringerne har til formål at bringe den ændrede betegnelse i overensstemmelse med varebeskrivelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Queijo da Beira Baixa«

EU nr.: PDO-PT-0214-AM02 — 15.2.2018

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Queijo da Beira Baixa«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Queijo da Beira Baixa« henviser til modnet ost af typen Amateno, Castelo Branco og Picante, der fremstilles ved koagulering af den rå mælk fra får af merinoracen eller andre fåreracer, der er godt tilpasset regionen, og rå mælk fra geder af charnequeiroracen eller andre gederacer, der er godt tilpasset regionen. Mælken kan stamme fra en enkelt race eller blandes i forskellige forhold.

Den mindste modningsperiode er 40 dage for »Queijo da Beira Baixa« af typerne »Amarelo« og »Castelo Branco«. Den mindste modningsperiode for »Queijo da Beira Baixa« af typen »Picante« er 120 dage. Når modningsperioden overstiger 90 dage, føjes benævnelserne »Velho« til angivelsen af typerne Amarelo og Castelo Branco.

De primære egenskaber er fastsat i det følgende:

»Queijo da Beira Baixa«	Højde (cm)	Vægt (kg)	Diameter (cm)
Typen Amarelo	3-5	0,6-1	12-16
	3-4 (*)	0,2-0,5 (*)	7-10 (*)
Typen Amarelo »velho«	3-5	0,4-0,9	12-16
Typen Castelo Branco	5-8	0,8-1,3	12-16
	4-6 (*)	0,35-0,55 (*)	8-10 (*)
Typen Castelo Branco »velho«	5-8	0,4-1,1	12-16
Typen Picante	3-5	0,4-1	10-15

(*) Der tillades to størrelsesspænd for typerne Amarelo og Castelo Branco.

»Queijo da Beira Baixa«	Formular	Skorpe
Typen Amarelo	Kort (flad) regelmæssig cylinder med let bulende sider og en groft defineret kant	Halvhård konsistens, fast og solid, men alligevel raffineret Gul eller mørkegul farve
Typen Amarelo »velho«	Kort (flad) regelmæssig cylinder med bulende sider og en groft defineret kant Oversiden er typisk konkav.	Formbar til hård konsistens, normalt udseende, forholdsvis flad til riflet, velformet og forholdsvis ensartet. Orange eller rødlig farve
Typen Castelo Branco	Kort cylinder (flad), regelmæssig, med udbulende sider og en let udbulende top, uden klart afgrænsede kanter	Først formbar konsistens, hvorefter den bliver hård, velformet og glat udseende. Strågul eller mørkegul farve
Typen Castelo Branco »velho«	Kort (flad) regelmæssig cylinder med bulende sider og en groft defineret, bulende kant Oversiden er typisk konkav.	Forholdsvis formbar til hård konsistens, normalt udseende, forholdsvis flad til riflet, velformet og forholdsvis ensartet. Mørkegul til brunorange eller rød farve
Typen Picante	Kort (flad) regelmæssig cylinder med lige sider og glatte, definerede kanter	Skorpefri

»Queijo da Beira Baixa«	Masse			
	Tekstur	Udseende	Farve	Aroma og smag
Typen Amarelo	Halvhård eller halvblød ost, forseglet, middel smøragtig	Fedt med uregelmæssige huller	Let gullig og ensartet	Intens, ren smag, der er let syrlig
Typen Amarelo »velho«	Hård til meget hård, forseglet, let smuldrende og tør	Fedt, forseglet med uregelmæssige huller	Mørkegul til orange farve, med en gradvis farvning mod midten	Intens, langvarig og ren smag, der er kraftig og let krydret og saltet
Typen Castelo Branco	Halvhård eller halvblød, forseglet. Når der bankes på den, lyder den fast, og farven minder lidt om trommeskind	Fedt med små huller	Hvid til gullig over det hele	Kraftigere aroma og smag. Smagen kan være let krydret, hvis den modnes i lang tid
Typen Castelo Branco »velho«	Hård til meget hård, forseglet, let smuldrende og tør	Fedt, forseglet eller med huller	Fra gullig til orange farve, med en gradvis farvning mod midten	Intens, langvarig og ren smag, forholdsvis kraftig til kraftig, let krydret og saltet
Typen Picante	Hård eller halvhård konsistens	Ingen huller eller med små og uregelmæssige huller	Varierer fra cremefarvet til grålig	Meget aktiv og karakteristisk, uden smag, bortset fra at være meget krydret

»Queijo da Beira Baixa«	Vandindhold (%) (*)	Fedt (%) (**)
Typen Amarelo	54-69	45-60
Typen Amarelo »velho«	49-56	45-60
Typen Castelo Branco	54-69	45-60
Typen Castelo Branco »velho«	49-56	45-60
Typen Picante	49-63	35-60

(*) med reference til fedtfri ost

(**) med reference til tørstof

»Queijo da Beira Baixa« markedsføres som hel ost eller i portioner.

»Queijo da Beira Baixa« af typerne Amarelo (Velho) og Castelo Branco (Velho) kan også markedsføres lagt i beholdere med olivenolie eller forseglet med en paprikapasta og olivenolie.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

Foderet til fårene og gederne kommer fra direkte græsning i naturlige græsarealer i Beira Baixa-regionen, som består af engarter såsom *Vulpia*, *Periballia*, *Stellatum Lolium* spp, *Trifolium* spp og *Ornithopus*, *Agrostis* og *Poa*, der vokser i hele regionen afhængigt af jordbundens sammensætning. I mindre frugtbare regioner forbedres græsarealerne ved at indføre foderarter såsom jordkløver (*Trifolium subterraneum*) og kællingetand (*Ornithopus cumpresus*) og andre fodergrøder, der anvendes til produktion af høg og til eftergræs til græsningsformål.

Dyrefoderet suppleres i perioder med størst knaphed med konserveret foder (hø og halm) fra det afgrænsede geografiske område og anvendelsen af kornafgrøder og foderafgrøder til græsning i direkte eller opskåret form. Disse dyrkes inden for rammerne af en efterårs-vinterudsåning tørt, med eller uden havre, med vikke (*Vicia sativa*), rug (*Secale cereale*), gul lupin (*Lupinus luteus*) og andre foderafgrøder samt på vandede arealer eller friske ikke-vandede arealer og inden for rammerne af en forårsudsåning med majs (*Zea mays*) og fodersorghum (*Sorghum vulgare*) og andre foderafgrøder, der er almindelige i regionen, og som er baseret på bælgssæd og korn.

Alt dyrefoder skal komme fra det geografiske område. Kun i tider med knaphed (på grund af usædvanlige vejrforhold, udbrud af smitsomme sygdomme, forurening forårsaget af giftstoffer eller brand) er det muligt at fodre med foder fra andre regioner, så længe dette ikke udgør over 50 % af tørstoffet på årsbasis. Foder udefra skal være af de samme fodertyper og have samme sammensætning som foderet fra det geografiske område for ikke at påvirke produktets egenskaber.

Kun rå mælk fra får og geder fra opdræt og fodring i det afgrænsede geografiske område kan anvendes til fremstilling af »Queijo da Beira Baixa«.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Mælkeproduktionen og fremstillingen af »Queijo da Beira Baixa«, herunder lagring og modning, finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Afhængigt af ostetypen skal følgende angivelse fremgå af emballagen: »Queijo da Beira Baixa — Denominação de Origem Protegida« eller »Queijo da Beira Baixa PDO« samt angivelse af ostetypen: Amarelo, Castelo Branco eller Picante.

Benævnelsen »Velho« kan tilføjes til angivelserne af typerne Amarelo eller Castelo Branco.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgræsning

Det geografiske produktionsområde er begrænset til alle sogne i kommunerne Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertão, Oleiros, Mação og sogne i kommunen Covilhã: Aldeia de São Francisco, União das Freguesias de Barco e Coutada, Boidobra, União das freguesias de Casegas e Orondo, União das freguesias de Covilhã e Canhoso, Dominguiso, Ferro, Orjais, Peraboa, União das freguesias de Peso e Vales do Rio, São Jorge da Beira, Sobral de São Miguel, União de freguesias de Teixoso e Sarzedo, Tortosendo, União das freguesias de Vale Formoso e Aldeia do Souto.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Queijo da Beira Barra«-ostens kvalitet skyldes de naturlige og menneskelige faktorer i det afgrænsede geografiske område.

Forskellige forfattere har fremlagt dokumentation for, at de klimatiske faktorer, højdeforholdene og jordtypen i regionen siden tidernes morgen har påvirket dens dominerende vegetation, som igen har påvirket kendetegnene ved den mælk, der produceres af de dyr, der indtager denne vegetation, og som er en afgørende faktor for ostens egenskaber, idet osten fremstilles med denne mælk som råmateriale.

Produktionen af ost og hyrdehistorien i regionen Beira Baixa er tæt forbundet med migrationsstrømmene for besætningerne — kendt som græsningsskifte. Ifølge O. Ribeiro, 1941, begyndte migrationsstrømmene i november med flytningen af de dyr, der er mest følsomme over for kulde og mangel på foder, til andre destinationer såsom Campinas da Idanha, Campo Alcastrense og Cova da Beira.

Antunes et. al. (1943), skrev følgende: »I Portugal, hvor den sektorspecifikke viden kan tilskrives romerne, må denne viden gå så langt tilbage som til invasionen og besættelsen af halvøen. Da der først blev kendskab til produktionen, kan man let forestille sig, at den hurtigt brede sig til regionen Montes Herminos, der er en af regionerne med flest får og geder. Her fik den sit lokale særpræg, idet der til en vis grad stadig blev holdt fast i den primitive teknik, der på grund af de periodiske græsningsskifte naturligvis brede sig til regionerne i Castelo Branco«.

De ekstreme forhold, såsom den dårlige jordbund, barske vintre og meget varme somre, har stor indflydelse på fordelingen af afgrøder i regionen. Disse forhold er gunstige for traditionelle, forholdsvist omfattende produktions-systemer og betyder, at de får og geder, der opdrættes på denne måde, producerer en mælk, hvis egenskaber er af en sådan art, at den efter at være blevet forarbejdet af lokale med brug af deres forfædres færdigheder og knowhow, og navnlig fordi der er tale om rå mælk, frembringer en særlig ost, som har stået sin prøve.

»Queijo da Beira Baixa«-ostens intense aroma og den udtalte, rene og temmelig krydrede smag, der bliver kraftigere og mere intens, i takt med at osten modnes, er således et resultat af egenskaberne ved den rå mælk, der anvendes rent eller blandes i forskellige forhold, og som er tæt knyttet til landbruget i regionen og den vegetation, der er typisk for de naturlige og forbedrede græsarealer, som udgør en vigtig del af det foder, som de får og geder, der opdrættes i det afgrænsede geografiske område, fodres med.

Den forseglede og ensartede tekstur, farven og massens fedtede udseende med små og meget uregelmæssige huller som følge af fremstillingsprocessen er også resultatet af regionens indbygges knowhow, navnlig med hensyn til kontrol af mælksens temperatur og den tid, løbetilsætningen tager.

Knowhowets betydning er dog ubestridelig, uagtet hvilken teknik der bruges til saltning af »Queijo da Beira Baixa«. Denne proces foregår traditionelt, idet saltmængden og saltningstiden beregnes på et empirisk grundlag af osteproducenterne i regionen.

Opretholdelse af lagrings- og modningsforholdene i anlæg med et kontrolleret miljø og den omhu, der skal udvises i denne proces, navnlig for så vidt angår vask af osten, hvis hyppighed afhænger af skorpen udseende, idet skorpen altid skal være glat og ren, er procedurer, der er afledt af lokal viden. Dette er afgørende for at sikre, at den fremstillede ost har en masse med den krævede tekstur og farve og det krævede udseende. Dette aspekt er endnu mere relevant, når lagringen og modningen sker under naturlige forhold.

Både fremstillings- og konserveringsteknikkerne i forbindelse med »Queijo da Beira Baixa« er blevet overleveret fra generation til generation frem til i dag.

I 1906 henviste Prego i sit værk »Manteisas e Queijos« (smør og ost) til de oste, der blev fremstillet i regionen Beira Baixa som følger: »Regionen Beira Baixa, som omfatter Fundão, Penacaor, Idanha-a-Velha, ... fremstiller blandede gede- og fåreoste, som i visse år og indtaget på bestemte tidspunkter har smagsmæssige kvaliteter og en fin masse (...), men er alligevel meget fine oste med meget stor værdi på selv de mest krævende markeder (...)«. Denne udtalelse har stadig gyldighed den dag i dag.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Queijo_Beira_Baixa_analise.pdf
