

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de alteração do registo, a menção referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento gestor deve apresentar, junto do GPP, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão da denominação de origem em causa, discriminando, em particular, os produtores que a utilizam, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

6 — É revogado o despacho n.º 8487/2002, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 97, de 26 de Abril de 2002, relativo ao reconhecimento de «Queijo Serra da Estrela» como denominação de origem protegida.

7 — O presente despacho produz efeitos desde 17 Janeiro 2011, data da recepção do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

25 de Fevereiro de 2011. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *António Manuel Soares Serrano*.

ANEXO

«Queijo Serra da Estrela — DOP»

I — Descrição do produto

Entende-se por queijo Serra da Estrela o produto obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de ovelha cru estreme obtido através da ordenha de fêmeas de raça Bordaleira Serra da Estrela ou de raça Churra Mondegueira, pelo cardo (*Cynara cardunculus*, L). O queijo Serra da Estrela tem um tempo mínimo de maturação de 30 dias. Quando a maturação decorre durante um período mínimo de 120 dias, o queijo designa-se por Serra da Estrela velho.

Principais características:

| | Queijo Serra da Estrela | Queijo Serra da Estrela velho |
|-----------------------------|---|--|
| Forma e consistência. | Cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral e um pouco na face superior sem bordos definidos. | Cilindro baixo (prato); regular com abaulamento lateral não pronunciado ou inexistente, ausência de arestas. |
| Crosta | Lisa e semimole. | Lisa a ligeiramente enrugada e de consistência dura a extradura. |
| Peso | Entre 0,5 kg e 1,7 kg. | 0,7 kg a 1,2 kg. |
| Diâmetro | 9 cm a 20 cm. | 11 cm a 20 cm. |
| Altura | 4 cm a 6 cm. | 3 cm a 6 cm. |
| Textura | Fechada, medianamente amanteigada, deformável ao corte, bem ligada, cremosa e untuosa, com poucos ou nenhuns olhos. | Fechada ou com alguns olhos, massa ligeiramente quebradiça e seca, untuosa. |
| Cor | Branca ou ligeiramente amarelada. | Amarelada a alaranjada/acastanhada, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro. |
| Características sensoriais. | <i>Bouquet</i> suave, limpo e ligeiramente acidulado. | <i>Bouquet</i> agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante/salgado. |
| Proteína | 26 % a 33 %. | 36 % a 43 %. |
| Gordura | 45 % a 60 %. | > 60 %. |
| Humidade | 61 % a 69 %. | 49 % a 56 %. |
| Cinzas | 5 % a 6,5 %. | 7 % a 8 %. |

II — Matérias-primas

Leite de ovelha cru estreme obtido através da ordenha de fêmeas de raça Bordaleira Serra da Estrela ou de raça Churra Mondegueira, obtido na área geográfica descrita. Sal, próprio para fins alimentares.

Coagulante de origem vegetal — cardo (*Cynara cardunculus*, L)

III — Alimentos para animais

São apenas admitidos os sistemas de produção extensivos e semi-extensivos, verificando-se maioritariamente um regime de produção ao ar livre. Os animais pastam na região, à qual está associada uma vegetação característica e espontânea que vai desde os pinhais e matos aos lameiros de lima.

IV — Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

As operações de conservação, corte e acondicionamento, ocorrem na região de origem

V — Regras específicas relativas à rotulagem

Menção «Queijo Serra da Estrela — denominação de origem protegida», ou «Queijo Serra da Estrela velho — denominação de origem protegida».

Marca de certificação, da qual consta o nome do produto, o nome do organismo de controlo e certificação e um número de série que permite rastrear o produto.

VI — Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção e transformação das matérias-primas e de maturação, armazenagem prolongada, corte e acondicionamento do queijo está circunscrita aos concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penvalva do Castelo e Seia e às freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde 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 Verdinhos, do concelho da Covilhã, às freguesias de Aldeia Viçosa, Cavado, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelas, 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, Ferreiros do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda e Tondela, do concelho de Tondela, às freguesias de Aldeia Nova, Carniões, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves e Vilafrades, do concelho de Trancoso, e às freguesias de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e São João de Lourosa, do concelho de Viseu.

204401891

Despacho n.º 4184/2011

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, nos termos do qual é permitida a concessão de protecção nacional transitória para as indicações geográficas a partir da data de recepção formal dos pedidos pela Comissão Europeia, cessando tal protecção assim que seja tomada uma decisão comunitária.

A Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco remeteu ao Gabinete de Planeamento e Políticas (Gpp) um pedido de registo de Beira Baixa como denominação de origem protegida (DOP) para requeijão, na acepção do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de Março, o qual obteve parecer favorável, e foi objecto de consulta pública através do aviso n.º 500/2005, de 28 de Dezembro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 14, de 20 de Janeiro de 2005. No âmbito deste processo de consulta, não foram registadas quaisquer oposições, críticas ou sugestões.

Por outro lado, já foi formalmente notificada a recepção do pedido de registo de Beira Baixa como DOP para requeijão, por parte da Comissão Europeia, e o agrupamento de produtores requerente solicitou protecção nacional transitória, pelo que se encontram reunidas as condições para a sua atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de registo, conforme o disposto no aviso n.º 500/2005, fica reservado o uso de Beira Baixa como denominação de origem (DO) para requeijão, aos produtos que obedecem às características e requisitos fixados no anexo ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no GPP.

2 — só podem beneficiar do uso da denominação de origem referida no número anterior os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco, enquanto agrupamento requerente do registo da DOP;

b) Se obriguem a respeitar todas as disposições constantes do respectivo caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do Despacho Normativo n.º 47/97.

3 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da DOP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Requeijão da Beira Baixa DO», bem como o logótipo proposto pelo agrupamento.

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de registo, a denominação de origem referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento que solicitou o registo da DOP deve apresentar, junto do GPP, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão da denominação de origem em causa, discriminando, nomeadamente, os produtores que a utilizam, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

6 — O agrupamento que solicitou o registo da DOP, nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de Março, deve solicitar, no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, o respectivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em nome do GPP, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do mesmo regulamento.

7 — O presente despacho produz efeitos desde 10 de Janeiro de 2011, data da recepção do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

25 de Fevereiro de 2011. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *António Manuel Soares Serrano*.

ANEXO I

«Requeijão da Beira Baixa — DO»

I — Descrição do produto

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.

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: 60% a 70%;
Gordura total: 14 g a 19 g/100 g de produto;
Proteína total: 10 g a 13 g/100 g de produto;
Cinzas: 1,4 g a 1,8 g/100 g de produto.

b) Características físicas

Forma. — O requeijão da Beira Baixa não tem formato próprio, assumindo naturalmente 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 rescaldo. O peso de cada unidade pode variar entre 150 g e 400 g.

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.

II — Matérias-primas

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.

III — Alimentos para animais

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.

IV — 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. A matéria-prima é extremamente perecível, do ponto de vista microbiológico, e frágil obrigando a que a sua laboração e posterior acondicionamento sejam efectuados imediatamente a seguir à sua obtenção. Este facto pressupõe que todo o processo de obtenção do requeijão 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 da genuinidade decorrente de manipulações sucessivas e ou espaçadas no tempo, lesiva dos interesses de produtores e consumidores.

V — Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

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.

VI — Regras específicas relativas à rotulagem

Para além do cumprimento de todos os requisitos legais e do logótipo específico do produto, e de acordo com a forma particular de comercialização, da rotulagem de requeijão 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 e o logótipo comunitário (após decisão comunitária).



VII — 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, Sertã, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão e as 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.

VIII — Relação com a área geográfica

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.

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. O requeijão 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°C 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 quinze e trinta 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. Retira-se 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.

IX — Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto

Os leites de ovelha e cabra destinados à produção dos queijos da Beira Baixa, de que se obtêm 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. 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 feno e aproveitamento dos restos 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.

204402409

Despacho n.º 4185/2011

O Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, institui o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, nos termos do qual é permitida a concessão de protecção nacional transitória para as indicações geográficas a partir da data de recepção formal dos pedidos pela Comissão Europeia, cessando tal protecção assim que seja tomada uma decisão comunitária.

A Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco remeteu ao Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) um pedido de registo de Beira Baixa como Denominação de Origem Protegida (DOP) para Travia, na aceção do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de Março, o qual obteve parecer favorável, e foi objecto de consulta pública através do aviso n.º 499/2005, de 28 de Dezembro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 14, de 20 de Janeiro. No âmbito deste processo de consulta, não foram registadas quaisquer oposições, críticas ou sugestões.

Por outro lado, já foi formalmente notificada a recepção do pedido de registo de Beira Baixa como DOP para Travia, por parte da Comissão Europeia, e o agrupamento de produtores requerente solicitou protecção nacional transitória, pelo que se encontram reunidas as condições para a sua atribuição.

Assim, de acordo com o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de registo, conforme o disposto no aviso n.º 499/2005, fica reservado o uso de Beira Baixa como Denominação de Origem (DO) para Travia, aos produtos que obedeçam às características e requisitos fixados no anexo ao presente despacho e às restantes disposições constantes do respectivo caderno de especificações depositado no GPP.

2 — Só podem beneficiar do uso da denominação referida no número anterior os produtores que:

a) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco, enquanto agrupamento requerente do registo da DOP;

b) Se obriguem a respeitar todas as disposições constantes do respectivo caderno de especificações;

c) Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do despacho normativo n.º 47/97.

3 — Até à decisão por parte da Comissão Europeia quanto ao pedido de registo comunitário da DOP em causa, da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto no presente despacho pode constar a menção «Travia da Beira Baixa — DO», bem como o logótipo proposto pelo agrupamento.

4 — Com a entrada em vigor do presente despacho e até à decisão comunitária sobre o pedido de registo, a denominação referida no n.º 1 goza, a nível nacional, da protecção prevista no n.º 1 do artigo 13.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, do Conselho, de 20 de Março, designadamente contra a sua utilização comercial abusiva ou qualquer outra prática susceptível de induzir o público em erro quanto à verdadeira proveniência, origem, natureza ou qualidade dos produtos.

5 — O agrupamento que solicitou o registo da DOP deve apresentar, junto do GPP, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão da denominação de origem em causa, discriminando, nomeadamente, os produtores que a utilizam, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

6 — O agrupamento que solicitou o registo da DOP, nos termos do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de Março, deve solicitar, no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente despacho, o respectivo registo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em nome do GPP, nos termos do Código da Propriedade Industrial, e tendo em atenção o disposto no n.º 6 do artigo 5.º do mesmo regulamento.

7 — O presente despacho produz efeitos desde 10 de Janeiro de 2011, data da recepção do pedido formal de protecção junto da Comissão Europeia.

25 de Fevereiro de 2011. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *António Manuel Soares Serrano*.

ANEXO I

«Travia da Beira Baixa — DO»

I — Descrição do produto

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/100g de produto;
Cinzas — 0,6 a 1,4 g/100g 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.

II — Matérias-primas

Na obtenção de 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.

III — Alimentos para animais

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.