

IV — 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 efectuados 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.

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

Os materiais utilizados para o acondicionamento da Travia da Beira Baixa ou que com ela 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 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 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. 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°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 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.

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 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 edafoclimáticas da região. A cultura de plantas forrageiras para produção de fenos 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.

204402977

Gabinete do Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural

Despacho n.º 4186/2011

Nos termos e ao abrigo do n.º 1 do artigo 6.º do Decreto-Lei n.º 262/88, de 23 de Julho:

1 — Determino, a seu pedido, a cessação de funções, no meu Gabinete, do mestre em Zootecnia Marco Santos Nunes, nomeado pelo despacho n.º 11324/2010, de 2 de Julho, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 133, de 12 de Julho de 2010.

2 — O presente despacho produz efeitos a 1 de Março de 2011.

23 de Fevereiro de 2011. — O Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, *Rui Pedro de Sousa Barreiro*.

204403405

Despacho n.º 4187/2011

A Portaria n.º 178/2007, de 9 de Fevereiro, alterada pela Portaria n.º 1004/2010, de 1 de Outubro, deu enquadramento ao modo como as organizações de produtores pecuários (OPP) se podem associar à realização das acções previstas no Plano Nacional de Saúde Animal no que respeita à execução dos programas sanitários aprovados pela Direcção-Geral de Veterinária (DGV).

Assim, nos termos do artigo 8.º da Portaria n.º 178/2007, de 9 de Fevereiro, alterada pela Portaria n.º 1004/2010, de 1 de Outubro, mediante a celebração de protocolos entre a Autoridade Veterinária Nacional com as OPP, estas tornam-se responsáveis pela execução dos programas sanitários aprovados pela DGV, como se dispõe no artigo 12.º da mesma portaria.

Em contrapartida, nos termos do n.º 1 do artigo 16.º daquele diploma, foi previsto como apoio à execução destas acções a atribuição de uma subvenção anual a cada OPP responsável, cujo valor deve ser calculado através de um sistema de modulação dos animais elegíveis financeiramente por exploração e por ano, com valores diferenciados em função de escalões predefinidos de efectivos, de acordo com uma tabela nacional, como previsto nos n.ºs 3 e 4 do artigo 16.º da Portaria n.º 178/2007, de 9 de Fevereiro, alterada pela Portaria n.º 1004/2010, de 1 de Outubro.

Os valores da tabela de modulação em questão, bem como o montante total a atribuir anualmente para a subvenção das OPP, são fixados anualmente por despacho do Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, nos termos do n.º 4 do artigo 16.º da Portaria n.º 178/2007, de 9 de Fevereiro, alterada pela Portaria n.º 1004/2010, de 1 de Outubro.