

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do 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

(2020/C 315/03)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾ no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE
DENOMINAÇÕES DE ORIGEM/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

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

N.º UE: PDO-PT-0214-AM02 — 15.2.2018

DOP (X) IGP ()

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Agrupamento requerente

Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco

Interesse legítimo

O agrupamento de produtores formado por operadores de «Queijo da Beira Baixa» (produtores e transformadores) possui interesse legítimo na apresentação do pedido de alteração. A Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco é o agrupamento de produtores responsável pelo pedido de registo inicial.

Nome do agrupamento	Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco
Tipo de agrupamento	Mais do que uma pessoa
Participantes	Produtor(es), Transformador(es)
Endereço	Parque Industrial, Lote 5 6060-182 Idanha-a-Nova
País	Portugal
Telefone	+351 277200235
Endereço(s) eletrónico(s)	queijosbeirabaixa@gmail.com

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

2. Estado-membro ou país terceiro

Portugal

3. rubrica do caderno de especificações de produto afetada pelas alterações

- ☒ Nome do produto
- ☒ Descrição do produto
- ☒ Área geográfica
- ☐ Prova de origem
- ☒ Método de produção
- ☒ Relação
- ☒ Rotulagem
- ☐ Outras

4. Tipo de alterações

- ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor
- ☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

5. Alterações**5.1. Nome do produto**

Alteração do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida, para a qual não existe um documento único (ou equivalente) publicado e que se publica pela primeira vez.

O nome «Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)» é alterado para «Queijo da Beira Baixa».

A alteração introduzida visa adequar o nome registado «Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)» às especificações do mesmo, as quais referem a existência de uma única região demarcada para a produção de queijo «Beira Baixa», caracterizada por fatores históricos e de reputação, edafoclimáticos e humanos específicos, e de três tipos de queijo que se distinguem pelas suas características, intimamente ligadas à área geográfica delimitada: Beira Baixa.

Não obstante o registo efetuado em 1996 «Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa)» contemplar três tipos de queijos, estas indicações surgem de forma individualizada nas especificações que serviram de base ao registo inicial, nomeadamente no Decreto Regulamentar n.º 22/88 de 25 de maio, que cria a região demarcada da Beira Baixa e define os métodos de obtenção para Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa e Queijo Picante da Beira Baixa.

Por este facto, sendo o Queijo de Castelo Branco, o Queijo Amarelo da Beira Baixa e o Queijo Picante da Beira Baixa, tipos de queijos da Beira Baixa, altera-se o nome «Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) DOP» para «Queijo da Beira Baixa DOP».

5.2. Descrição do produto

1. Sem referência no registo inicial, explicita-se que só pode ser utilizado leite cru de ovelha Merina, ou outras raças de ovelhas adaptadas à região, ou de cabra da raça Charnequeira ou de outras raças de cabras adaptadas à região, por se tratar de um elemento determinante nas características do produto, em conformidade com a descrição do produto e com a relação com a área geográfica:

«*Queijo da Beira Baixa*» DOP é o nome dado aos queijos dos tipos Amarelo, Castelo Branco e Picante.

O queijo tipo Castelo Branco é obtido a partir do esgotamento lento da coalhada após a coagulação apenas do leite cru de ovelhas da raça Merina ou outras raças de ovelhas bem-adaptadas à região, com uma preparação de cardo (*Cinara cardunculus* L.).

Os tipos Amarelo e Picante resultam do esgotamento lento da coalhada de leite cru, após a coagulação do leite estreme, ou da mistura de leites, de ovelhas de raça Merina ou outras raças de ovelhas e do leite cru de cabra da raça Charnequeira ou outras raças de cabras bem-adaptadas à região, com coalho de origem animal.»

2. Sem referência no registo inicial, as alterações a seguir descritas visam responder a novas exigências de mercado sem que sejam alteradas as características próprias do produto que lhe conferem especificidade. Justificam-se também pela modificação e evolução dos hábitos de consumo, nomeadamente no que respeita a queijos de menor tamanho, com maior durabilidade e capacidade de conservação. Por este facto:

- a) É introduzida a descrição do produto Queijo da Beira Baixa dos tipos Castelo Branco «Velho» e Queijo Amarelo «Velho» que se aplica aos produtos cujo período de cura ou maturação é superior a 90 dias. Nestas condições, à indicação dos tipos Castelo Branco e Amarelo é acrescido o qualificativo «Velho».

Foi inserido o seguinte parágrafo:

«Quando o período de cura é superior a 90 dias, a indicação aos tipos Amarelo e Castelo Branco é acrescida do qualificativo «Velho»».

- b) Introduce-se a possibilidade do produto Queijo da Beira Baixa ser comercializado em porções, pois permite aos consumidores adquirir porções de menor dimensão o que vai de encontro às suas expectativas e necessidades.

Foi inserido o seguinte parágrafo:

«O «Queijo da Beira Baixa» apresenta-se no mercado inteiro ou em porções.»

- c) Explicitam-se duas formas de apresentação, para os tipos Castelo Branco «Velho» e Amarelo «Velho» com um período mínimo de cura ou maturação de 90 dias: com recurso a uma massa de colorau e azeite virgem utilizada para barrar a crosta do queijo e que lhe confere uma coloração alaranjada ou avermelhada; através da imersão do queijo em recipientes com azeite virgem.

Foi inserido o seguinte parágrafo:

«O Queijo da Beira Baixa dos tipos Amarelo (Velho) e Castelo Branco (Velho) podem também ser comercializados, de forma facultativa, imersos em recipientes com azeite virgem, ou barrados com uma pasta de colorau e azeite virgem.»

A inclusão dos queijos do tipo «velho», assim como destas novas formas de apresentação justifica-se pela cada vez maior procura e apetência dos consumidores para novos sabores e, por conseguinte, pela necessidade que existe de os produtores irem ao encontro das expectativas dos consumidores, no que diz respeito a uma maior diversidade de produtos. São técnicas desde há muito utilizadas localmente, as quais têm como objetivo aumentar o período de conservação do queijo e a sua durabilidade. Em ambos os casos o sabor primário do queijo mantém-se, já que as suas características intrínsecas resultam do tipo de leite utilizado e do modo de fabrico que se mantém inalterados no essencial.

5.3. Área geográfica

A área geográfica delimitada agora compreende

- os concelhos e freguesias constantes do registo inicial, definida no Decreto Regulamentar n.º 22/88 de 28 de maio como a «Área da Região Demarcada dos Queijos da Beira Baixa», a que se acrescentaram
- o concelho de Mação e
- as freguesias de Coutada, Canhoso e Sarzedo, do concelho da Covilhã.

Mação foi acrescentado porque, apesar de se situar na fronteira da região natural da Beira Baixa, ficou erradamente excluído da área geográfica delimitada aquando do registo inicial.

As freguesias de Coutada, Canhoso e Sarzedo foram acrescentadas devido a uma reorganização administrativa que não afeta a área geográfica enquanto tal (Lei n.º 11-A/2013, de 28 de janeiro, que dá cumprimento à obrigação de reorganização administrativa do território das freguesias constante da Lei n.º 22/2012, de 30 de maio, que aprova o regime jurídico da reorganização administrativa, e determina a circunscrição territorial das freguesias criadas por agregação).

5.4. Método de produção

1. Sem referência prévia no registo inicial explicita-se a produção das variações apresentadas para os queijos do tipo «velho».

Foi inserido o seguinte parágrafo:

«Os queijos do tipo “velho” podem ser também comercializados, imergidos em recipientes com azeite virgem ou barrados com uma pasta de colorau e azeite virgem. Estes queijos obtêm-se untando-se os queijos depois de curados com uma massa de colorau e azeite virgem que se obtém pela mistura destes dois ingredientes, e através da sua imersão em azeite virgem, respetivamente.»

2. Sem referência no registo inicial, e porque a vegetação espontânea nem sempre é suficiente para as necessidades dos rebanhos, introduz-se a possibilidade de utilizar de suplementos como palha e feno, de produção própria, dos criadores de ovinos e caprinos, produzidos na área geográfica delimitada, de plantas forrageiras em regime de sementeira outono/inverno (aveia, ervilhaca, centeio, tremocilha e outras consociações forrageiras) e de primavera (milho, sorgo e outras consociações forrageiras), provenientes da área geográfica delimitada.

Foi inserido o seguinte parágrafo:

«Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Só em situações de carência (em virtude da ocorrência de condições meteorológicas excecionais, de surtos de doenças infecciosas, de contaminações por substâncias tóxicas ou de incêndios) é possível recorrer a alimentos oriundos de outras regiões, sem nunca exceder 50% da matéria seca numa base anual. Estes alimentos são os mesmos e têm a mesma composição que os alimentos provenientes da área geográfica, de tal forma que as características do produto não são afetadas.»

3. Altera-se a redação relativa às condições de obtenção e admissão do leite, presentes nos anexos II do caderno de especificações inicial, tendo-se explicitado as condições a que a ordenha, a recolha e o transporte de leite devem estar sujeitas, e pormenorizado as operações envolvidas durante a fase de fabrico, nomeadamente aquelas que determinam a obtenção do produto em conformidade com a descrição efetuada.

Foi inserido o seguinte parágrafo:

«As condições de higiene da operação de ordenha das ovelhas e das cabras produtoras de leite destinado a produzir “Queijo da Beira Baixa” são as seguintes:

- a) Os animais devem estar identificados e devem manter-se limpos e em boas condições;
 - b) Não deve ser permitida a realização de qualquer trabalho suscetível de prejudicar a qualidade do leite;
 - c) Antes de ser iniciada a ordenha, os tetos, o úbere e as zonas adjacentes devem estar limpos;
 - d) As fêmeas com perturbações visíveis do úbere devem ser ordenhadas em último lugar, ou separadamente e o seu leite rejeitado;
 - e) O pessoal encarregado da ordenha e manipulação do leite deve usar vestuário de ordenha limpo e adequado;
 - f) Os ordenhadores devem lavar as mãos antes do início da ordenha e mantê-las limpas tanto quanto possível durante a operação;
 - g) Após a ordenha o leite deve ser armazenado na sala do leite ou em local adequado. Se não for recolhido nas duas horas seguintes, deve ser arrefecido a uma temperatura inferior a 6 °C. No transporte a temperatura do leite refrigerado não deve ser superior a 10 °C;
 - h) Os recipientes que contêm leite devem permanecer tapados enquanto permanecerem no estábulo e durante as operações de transporte e armazenagem. Devem ser fabricados em material liso, fácil de lavar, desinfetar e resistente à corrosão;
 - i) O leite deve ser filtrado, devendo o filtro ser substituído antes de perder a sua capacidade de filtração.»
4. De igual modo, e sem referência no registo inicial, explicita-se o intervalo de valores, em percentagem do total de leite utilizado, a que deve obedecer a mistura de leites provenientes de ovinos e caprinos, utilizada no fabrico do «Queijo da Beira Baixa» dos vários tipos.

Foi inserida a seguinte informação:

Queijo da Beira Baixa	Leite de ovelha	Leite de cabra
Tipo Castelo Branco	100%	0%
Tipo Amarelo	50%-100%	0%-50%
Tipo Picante	0%-100%	0%-100%

5. Sem referência no registo inicial, as alterações a seguir referidas prendem-se com a necessidade de clarificar e detalhar as operações envolvidas durante a fase de fabrico, nomeadamente aquelas que são determinantes para a obtenção de um produto com as características desejadas, como sejam, a laboração do leite (aquecimento e coagulação — trabalho da coalhada), o esgotamento do soro (prensagem), as condições de cura e maturação (viragem e lavagem), garantindo-se desta forma que todo o produto é obtido nas mesmas condições e possui as mesmas características.

Por este facto:

- O leite deve ser laborado imediatamente após as ordenhas. Precisa-se a temperatura (máxima de 6 °C) a que deve ser conservado, por um período de tempo limitado, caso não seja possível fazê-lo.

Foi inserido o seguinte parágrafo:

«O leite de ovelha ou cabra cru, estreme ou em mistura consoante o tipo de queijo a laborar (Castelo Branco, Amarelo ou Picante), é laborado imediatamente após as ordenhas. Caso isto seja impossível, deve ser conservado a uma temperatura máxima de 6 °C.»

- Precisa-se para os três tipos de queijos o tipo de agente coagulante utilizado e um intervalo para o valor ótimo da temperatura que o leite deve atingir (temperatura de coagulação) antes de lhe ser adicionado o agente coagulante, indicando-se o intervalo de tempo que deve demorar esta operação.
- Introduce-se a possibilidade de utilizar como agente coagulante coalho de origem animal ou um preparado de cardo e não apenas uma infusão de cardo. Esta alteração resulta de uma evolução tecnológica passível de aplicar durante o processo de fabrico e não influencia as características finais do produto.

Foi inserida a seguinte informação:

Queijo da Beira Baixa	Agente coagulante	Temperatura de coagulação	Tempo de coagulação
Tipo Castelo Branco	Preparado de cardo	28-36 °C	40-90 m
Tipo Amarelo	Coalho de origem animal	27-36 °C	30-60 m
Tipo Picante	Coalho de origem animal	27-36 °C	30-60 m

- Para os três tipos de queijo precisa-se a forma de trabalho da coalhada, nomeadamente como se efetua o corte e a distribuição pelos cinchos ou formas, com referência às operações de aperto dos cinchos e prensagem até que ocorra o esgotamento do soro, prosseguindo-se o trabalho da coalhada até se obter a consistência pretendida.
- Para o queijo do tipo Castelo Branco são referidos os sucessivos cortes da coalhada até que a granulometria obtida se assemelhe à de um grão de arroz, prosseguindo-se o trabalho da coalhada até se obter a consistência pretendida.

Foram inseridos os seguintes parágrafos:

«“Queijo da Beira Baixa” do tipo Castelo Branco

Logo que se complete a coagulação, o que se verifica quando a coalhada se solta das paredes do recipiente que a contem, procede-se ao primeiro corte grosseiro, seguido de pequeno repouso, para que sobrenade o soro que vai sendo retirado. Procede-se de seguida a sucessivos cortes da coalhada até que se atinja uma granulometria aproximada à de um grão de arroz. A coalhada é retirada para cinchos abertos no seu máximo diâmetro, ou formas, sendo de seguida trabalhada até se conseguir o esgotamento total do soro, o que é conseguido por sucessivas prensagens;»

e

«“Queijo da Beira Baixa” do tipo “Amarelo” e “Queijo da Beira Baixa” do tipo “Picante”

Corta-se a coalhada com uma lira e distribui-se de forma gradual pelos diversos cinchos, abertos no seu maior diâmetro, ou formas. De seguida, procede-se ao esgotamento do soro, mediante prensagens ou sucessivos apertos do cincho, segundo o caso. O fabrico de cada unidade é dado por concluído logo que a massa apresente a consistência característica do queijo.»

- Explicitam-se as condições em que é realizada a salga e as técnicas utilizadas de acordo com o tipo de queijo pretendido.

Foram inseridos os seguintes parágrafos:

«Para o “Queijo da Beira Baixa” dos tipos “Castelo Branco” e “Amarelo”, a salga pode ser feita:

- De forma mais tradicional através do espalhamento de sal sobre toda a superfície do queijo após o fabrico, sendo a quantidade de sal calculada de uma forma empírica de acordo com o saber fazer;
- Por mistura de sal diretamente na coalhada ou no leite, de acordo com a tradição dos pastores serranos;
- Por imersão dos queijos numa salmoura, local onde permanecem mais ou menos tempo de acordo com o teor em sal da mesma e o tamanho dos queijos.»

e

«Para o “Queijo da Beira Baixa” do tipo “Picante”, a salga dos queijos pode ser realizada numa única aplicação, através do espalhamento de sal em toda a superfície do queijo ou imersão em salmoura, ou de forma faseada, em que a primeira aplicação é realizada na face superior do queijo, imediatamente após a laboração; a segunda aplicação sobre a outra face e a face lateral tem lugar algumas horas depois, podendo ser seguida de outras.»

- Explicitam-se as condições em que deve ocorrer o processo de cura e a maturação do «Queijo da Beira Baixa» dos tipos Castelo Branco «Velho» e Amarelo «Velho», uma vez que estes tipos de queijo não se encontravam previstos no registo inicial.

Foram introduzidos os seguintes parágrafos:

«O período mínimo de cura são 40 dias para o “Queijo da Beira Baixa” dos tipos Amarelo e Castelo Branco e 90 dias para o “Queijo da Beira Baixa” dos tipos Amarelo “Velho” e Castelo Branco “Velho”»

e

«A cura dos tipos Castelo Branco e Amarelo pode ser feita:

- De forma mais tradicional, sendo realizada numa dependência da queijaria, na qual, sob as condições naturais de humidade, arejamento e temperatura, o queijo enxuga, reima e cura ao rigor dos elementos.
- Sob condições controladas, simulando as condições ambientais tidas como ótimas para o processo, de acordo com os valores inscritos no quadro seguinte:

Queijo da Beira Baixa	Temperatura (°C)	Humidade relativa (%)
Tipo Castelo Branco	8-14	74-90
Tipo Amarelo	8-14	74-98»

- Sem referência no registo inicial, e porque se tratam de técnicas que são utilizadas localmente, para o «Queijo da Beira Baixa», tipo «Picante», descreve-se a possibilidade do processo de cura ser realizado com recurso a técnicas antigas de cura ou maturação em condições ambientais naturais, com recurso a camas de palha de centeio. Introduce-se também a possibilidade de proceder à cura deste tipo de queijo com recurso a outra técnica de cura em condições de cura naturais, em que após a prensagem é efetuada uma primeira salga a seco, salvaguardando as características organoléticas de aroma e sabor do produto final.

Foram inseridos os seguintes parágrafos:

«A cura do “Queijo Picante” pode desenvolver-se de duas formas distintas, sempre em condições ambientais naturais, que a seguir se descrevem.

Terminada a operação da salga, os queijos seguem para uma divisão específica da queijaria — curadouro —, onde se processa a cura. Esta fase decorre, até o queijo se encontrar suficientemente enxuto e apresentar determinada consistência. É então disposto em rimas de vários queijos, chamando-se a esta disposição o “Castelo”, e coberto de sal. O queijo permanece assim, normalmente de 2 a 3 semanas, conforme o grau de esgotamento do soro, quantidade de sal usada e condições higrométricas do local, até adquirir maior consistência.

Decorrido este tempo, os queijos são depositados numa dependência, onde são colocados numa “cama” de palha de centeio, ao “cutelo”, isto é, em galga, unidos, face com face, uns contra os outros. Por vezes, faz-se uma segunda e terceira galga sobre a primeira.

Pode também ser feita do seguinte modo:

Após a prensagem, é efetuada uma primeira salga a seco. De seguida os queijos são encaminhados para dependências onde permanecem à temperatura ambiente, dando-se início ao processo de cura. Os queijos são colocados em recipientes onde permanecem em ambiente de anaerobiose, ficando dispostos a uma camada. Posteriormente, procede-se a uma segunda salga a seco, e dispõem-se os queijos em duas camadas. Decorrido cerca de uma semana, dispõem-se os queijos em pilha. Após esta operação, os queijos são virados regularmente e limpos sempre que se justifique.»

- Sem referência no registo inicial, define-se o intervalo de valores de temperatura admissível para a conservação prolongada, congelação, do «Queijo da Beira Baixa» dos tipos Castelo Branco, Castelo Branco «Velho», Amarelo e Amarelo «Velho», variável entre -1 e -18 °C.
- Acrescenta-se ao caderno de especificações — «É admitida a conservação prolongada, congelação, do “Queijo da Beira Baixa”, do tipo “Amarelo” e “Castelo Branco” a temperaturas entre os -1 e os -18 °C.»
- 6. Foram suprimidas do registo inicial as referências às obrigações dos agrupamentos de produtores e dos operadores, infrações e regimes sancionatórios mencionadas no documento inicial, por não constituírem parte integrante das especificações do produto.
- 7. De igual forma, a supressão de alguns parágrafos justifica-se por se referirem a regras transversais à atividade de produção de queijo e já previstas na legislação geral.

5.5. Relação

Em concordância com o artigo 7.º, n.º 1, alínea f), subalínea i), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, são detalhados os elementos que estabelecem a relação entre a qualidade ou as características do produto e o meio geográfico a que se refere o artigo 5.º do citado regulamento.

5.6. Rotulagem

Foram suprimidas do registo inicial as referências aos modelos de selos a utilizar, tendo também sido eliminadas as indicações genéricas, que foram substituídas pela obrigatoriedade de figurar na rotulagem a menção «Queijo da Beira Baixa — Denominação de Origem Protegida» ou «Queijo da Beira Baixa DOP», acrescida da indicação do tipo de queijo: Amarelo, Castelo Branco ou Picante, em conformidade com a descrição do produto.

Sem referência no registo inicial, as indicações aos tipos Amarelo e Castelo Branco podem ser acrescentadas do qualificativo «velho», em conformidade com a descrição do produto.

As alterações efetuadas visam adaptar a alteração do nome à descrição do produto.

DOCUMENTO ÚNICO

«QUEIJO DA BEIRA BAIXA»

N.º UE: PDO-PT-0214-AM02 — 15.2.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominação/denominações

«Queijo da Beira Baixa»

2. País(es) do(s) requerente(s)

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

Designa-se por «Queijo da Beira Baixa», o queijo curado, resultante da coagulação do leite cru de ovelha Merina ou de outras raças de ovelhas adaptadas à região e do leite cru de cabra da raça Charnequeira ou outras raças de cabras bem-adaptadas à região, leites estremos ou em mistura de diferentes proporções, dos tipos Amarelo, Castelo Branco e Picante.

O período mínimo de cura é de 40 dias para o «Queijo da Beira Baixa» dos tipos «Amarelo» e «Castelo Branco». O período mínimo de cura para o «Queijo da Beira Baixa» do tipo «Picante» é de 120 dias. Quando o período de cura é superior a 90 dias, a indicação dos tipos Amarelo e Castelo Branco é acrescida do qualificativo «velho».

Seguidamente apresentam-se as principais características:

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

(*) Para os tipos Amarelo e Castelo Branco são admitidos dois tamanhos

«Queijo da Beira Baixa»	Forma	Crosta
Tipo Amarelo	Cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos mais ou menos definidos	Consistência semidura, aspeto bem formado, fino e inteiro. A cor é amarelo ou amarelo-torrado
Tipo Amarelo «velho»	Cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral, bordos mais ou menos definidos, sendo habitual a presença de uma concavidade na face superior.	Consistência maleável a dura, de aspeto regular, medianamente lisa a rugosa, bem formada e relativamente uniforme. A cor é alaranjada ou avermelhada
Tipo Castelo Branco	Cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral e ligeiro na face superior, sem bordos definidos	Consistência maleável no início, passando a dura, de aspeto inteiro, bem formado e liso. Cor amarelo palha a amarelo-torrado
Tipo Castelo Branco «velho»	Cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral, sem bordos definidos, sendo habitual a presença de uma concavidade na face superior.	Consistência relativamente maleável a dura, de aspeto regular, medianamente lisa a rugosa, bem formada e relativamente uniforme. Cor amarelo torrada a castanho alaranjado ou avermelhado
Tipo Picante	Cilindro baixo (prato), com faces direitas, lisas e bordos definidos	Sem crosta

«Queijo da Beira Baixa»	Pasta			
	Textura	Aspeto	Cor	Aroma e sabor
Tipo Amarelo	Semidura ou semi-mole, fechada, medianamente amanteigada	Untuoso com alguns olhos irregulares	Ligeiramente amarelada, uniforme	Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado
Tipo Amarelo «velho» Dura a	extradura, fechada, ligeiramente quebradiça e seca	Untuoso, fechado e com alguns olhos irregulares	Amarelo-torrado a alaranjado com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro	Intenso, de sabor persistente, limpo, forte, levemente picante e salgado
Tipo Castelo Branco	Semidura ou semi-mole, fechada, provocando à percussão um som maciço e ligeiramente timpânico.	Untuoso, com alguns olhos pequenos	Branco-amarelada uniforme	Aroma e sabor acentuados, podendo o sabor ser ligeiramente picante no queijo com cura prolongada
Tipo Castelo Branco «velho» Dura a	extradura, fechada, ligeiramente quebradiça e seca	Untuoso, fechado ou com alguns olhos	Variável entre o amarelado e o alaranjado, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro	Intenso, de sabor persistente, limpo, forte a ligeiramente forte, levemente picante e salgado
Tipo Picante	Consistência dura ou semidura	Sem olhos ou com pequenos olhos irregulares	Variável entre o branco sujo e o acinzentado	Muito ativo e característico, sabor isento e acentuadamente picante

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

(*) referido ao queijo isento de matéria gorda.

(**) referido ao resíduo seco.

O «Queijo da Beira Baixa» apresenta-se no mercado inteiro ou em porções.

O «Queijo da Beira Baixa» do tipo Amarelo «velho» e do tipo Castelo Branco «velho» pode também ser comercializado imergido em recipientes com azeite virgem ou barrado com uma massa de colorau e azeite virgem.

3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)

A base da alimentação dos ovinos e caprinos é proveniente do pastoreio direto nas pastagens naturais da região da Beira Baixa, as quais são compostas por espécies pratenses como sejam *Vulpia*, *Periballia*, *Stellatum Lolium* spp, *Trifolium* spp e *Ornithopus*, *Agrostis* e *Poa*, que se distribuem na região de acordo com a composição dos solos. Em parcelas menos férteis, recorre-se ao melhoramento das pastagens através da introdução de espécies forrageiras tais como, trevos subterrâneos (*Trifolium subterraneum*) e serradela (*Ornithopus cumpressus*) e outras consociações forrageiras que são utilizadas para produção de fenos e aproveitamento dos restolhos para pastoreio.

A alimentação dos animais é complementada nas épocas de maior escassez com a distribuição de alimentos conservados (fenos e palhas), provenientes da área geográfica delimitada, com recurso à cultura de cereais e consociações forrageiras, para pastoreio direto ou corte, sendo cultivadas em regime de sementeira outono — invernhal, de sequeiro, a aveia consociada, ou não, com ervilhaca (*Vicia sativa*), centeio (*Secale cereale*), tremocilha (*Lupinus luteus*) e outras consociações forrageiras e nas parcelas de regadio ou sequeiros frescos, e em sementeira primavera, com milho (*Zea mays*) e sorgo forrageiro (*Sorghum vulgare*) e outras consociações forrageiras usuais na região e à base de leguminosas e cereais.

Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Só em situações de carência (em virtude da ocorrência de condições meteorológicas excecionais, de surtos de doenças infecciosas, de contaminações por substâncias tóxicas ou de incêndios) é possível recorrer a alimentos oriundos de outras regiões, sem nunca exceder 50% da matéria seca numa base anual. Estes alimentos são os mesmos e têm a mesma composição que os alimentos provenientes da área geográfica, de tal forma que as características do produto não são afetadas.

Para o fabrico do «Queijo da Beira Baixa» só pode ser utilizado leite cru de ovinos e caprinos proveniente de efetivos criados e alimentados na área geográfica delimitada.

3.4. *Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada*

A produção de leite e o fabrico do «Queijo da Beira Baixa», incluindo a maturação e cura, têm lugar na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto ao qual se refere o nome registado*

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado*

Em função do tipo de queijo, deve figurar na rotulagem a seguinte menção: «Queijo da Beira Baixa — Denominação de Origem Protegida», ou «Queijo da Beira Baixa DOP» e a indicação do tipo de queijo: Amarelo, Castelo Branco ou Picante.

As indicações dos tipos Amarelo ou Castelo Branco podem ser acrescidas do qualificativo «velho».

4. **Definição sucinta da área geográfica**

A área geográfica de produção fica circunscrita a todas as freguesias dos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertão, Oleiros, Mação e às freguesias do concelho da 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. **Relação com a área geográfica**

A qualidade do «Queijo da Beira Baixa» é devida aos fatores naturais e humanos da área geográfica delimitada.

Diversos autores evidenciam a forma como, desde sempre, os fatores climáticos, a altimetria e o tipo de solos da região influenciam o coberto vegetal dominante na região, que, por sua vez, influencia as características do leite produzido pelos animais que o consomem, e que são determinantes para as características do queijo para o qual servirão de matéria-prima.

A produção de queijo e a história pastoril da região da Beira Baixa encontram-se intimamente ligadas aos fluxos migratórios dos rebanhos conhecidos como transumância. Segundo Ribeiro, O., 1941, este fluxo migratório iniciava-se em novembro com a deslocação do gado alavão, mais sensível aos frios e carente de alimento, para outros destinos como as Campinas da Idanha, o Campo Albicastrense e a Cova da Beira.

A este respeito, Antunes *et. al.* (1943) escrevem o seguinte: «Em Portugal, onde se atribui aos Romanos o conhecimento desta indústria, deve ela remontar à época das invasões e da ocupação da Península. E, uma vez conhecido o fabrico, é fácil admitir que ele rapidamente se expandisse na região dos Montes Hermínios, uma das regiões mais povoadas de gado ovino e caprino, e aí tomasse características locais, mantendo todavia, até certo ponto, a orientação técnica primitiva que, pelas migrações periódicas da transumância, naturalmente se espalha pelas regiões de Castelo Branco».

Condições extremas como os solos pobres, invernos rigorosos e verões muito quentes condicionam fortemente a distribuição cultural da região, propiciam os sistemas de produção tradicionais, mais ou menos extensivos, e determinam que os ovinos e os caprinos assim criados produzam um leite que, transformado com a arte e o saber ancestral das gentes da terra, especialmente por de leite cru se tratar, resulta num queijo de grande tipicidade que se mantém ao longo de muitas gerações.

O aroma intenso do «Queijo da Beira Baixa» e o seu sabor acentuado, limpo, ou mais ou menos picante, que se tornam mais fortes e intensos tanto mais quanto se prolonga o período de cura destes queijos, resultam assim das características deste leite, cru extreme, ou da sua mistura em diferentes proporções, intimamente dependentes dos sistemas produtivos da região, e da vegetação particular das pastagens naturais e melhoradas, que constituem a base forrageira da alimentação dos ovinos e dos caprinos criados na área geográfica delimitada.

Também a textura fechada e uniforme, a cor e o aspeto untuoso da pasta, com olhos pequenos e irregulares, resultam de um processo de fabrico que tem por base o conhecimento das gentes da região, em particular, o controlo da temperatura do leite e do tempo de coagulação.

É ainda inegável a importância do saber-fazer, qualquer que seja a técnica utilizada para a salga do «Queijo da Beira Baixa». Esta operação é feita de uma forma tradicional, sendo a quantidade de sal e o tempo de salga calculados de forma empírica pelas queijeiras da região.

A manutenção das condições de maturação e cura em instalações de ambiente controlado associada aos cuidados a ter durante este processo, nomeadamente com as lavagens do queijo, cuja frequência depende do aspeto observado na crosta, que deve estar sempre lisa e limpa, são procedimentos que resultam do conhecimento local e determinantes para que o queijo obtido possua uma pasta com a textura, a cor e o aspeto pretendidos, sendo que este aspeto é tanto mais relevante conquanto a maturação e cura ocorra em condições naturais.

Tanto as técnicas de fabrico como de conservação utilizadas para o «Queijo da Beira Baixa» vêm sendo transmitidas de geração em geração, mantendo-se até aos dias de hoje.

Em 1906, Prego, na sua obra «Manteigas e Queijos», refere-se da seguinte forma aos queijos produzidos na região da Beira Baixa: «A região da Beira Baixa, que abrange o Fundão, Penamacor, Idanha-a-Velha, ..., produz uns queijos mestiços de cabra e ovelha que, em certos anos e comidos numa determinada sessão, chegam a ter qualidades de paladar e finura de massa [...], sendo portanto queijos finíssimos e de grande valor para os mercados mesmo os mais exigentes (...), afirmação que se mantém verdadeira até aos dias de hoje.

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do regulamento).

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