



C/2024/5177

21.8.2024

Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.os 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão

(C/2024/5177)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

[Regulamento (UE) n.º 1151/2012]

«Requeijão Serra da Estrela»

N.º UE: PDO-PT-9235-AM01 - 31.5.2024

DOP (X) IGP ()

1. Nome do produto

«Requeijão Serra da Estrela»

2. Estado-Membro em que se situa a área geográfica

Portugal

3. Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada

Direção Geral da Agricultura e Desenvolvimento Rural - Divisão da Qualidade e Recursos Genéticos

4. Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)

Fundamentação de que a(s) alteração(ões) é(são) conforme(s) com a definição de alteração normalizada estabelecida no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

Estas modificações não se consideram alterações ao nível da União, na aceção do artigo 53.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, com a redação que lhe foi dada pelo Regulamento (UE) 2021/2117, na medida em que:

- a) não incluem a alteração do nome da denominação de origem protegida ou da indicação geográfica protegida nem da sua utilização;
- b) não criam o risco de anular as ligações que comprovam que a qualidade ou características do produto se devem essencialmente a um meio geográfico específico, incluindo os seus fatores naturais e humanos tratando-se de uma DOP.
- c) não dizem respeito a uma especialidade tradicional garantida;
- d) nem implicam novas restrições à comercialização do produto.

Requeijão Serra da Estrela DOP

A análise dos pedidos de alteração segue a ordem de apresentação dos elementos que constituem o caderno de especificações apresentada no pedido (artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, conjugado com a apresentação do Documento único).

⁽¹⁾ JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

1. Alteração

a) Folha de rosto

Redação atual:

REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Cabeçalho: Caderno de Especificações- Requeijão Serra da Estrela – DO

Proposta de Alteração:

REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Cabeçalho: Caderno de Especificações- Requeijão Serra da Estrela – DOP

Justificação:

Requeijão Serra da Estrela é uma DOP desde 2005 e convém ficar claro que se trata de um documento revisto em 2023. No cabeçalho foi alterada a sigla DO para DOP porquanto Requeijão Serra da Estrela é uma DOP desde 2005.

2. Alteração

b) Descrição - classe

Redação atual:

sem texto

Proposta de Alteração:

Insere-se na Classe 1.3. Queijos, tal como previsto no Anexo XI do Regulamento de Execução (UE) N.º 668/2014 da Comissão de 13 de Junho de 2014, alterado pelo Regulamento de Execução (UE) 2022/892 da Comissão de 1 de Abril de 2022.

Justificação:

Torna-se explícito que o produto se inclui na classe 1.3. Queijos, tal como previsto no Anexo XI do Regulamento de Execução (UE) N.º 668/2014 da Comissão de 13 de Junho de 2014, alterado pelo Regulamento de Execução (UE) 2022/892 da Comissão de 1 de Abril de 2022.

3. Alteração

c) Descrição

Redação atual:

Entende-se por «Requeijão Serra da Estrela» o produto obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, das proteínas contidas no soro, resultante da laboração do Queijo Serra da Estrela, o qual se apresenta sob a forma de uma massa cremosa a ligeiramente granulosa de cor branca. A área geográfica de produção coincide, naturalmente com a área geográfica de produção do referido queijo (anexo I). Ao soro pode ser adicionado leite de ovelha.

Proposta de Alteração:

Entende-se por «Requeijão Serra da Estrela» o produto obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, das proteínas contidas no soro, resultante da laboração do Queijo Serra da Estrela, o qual se apresenta sob a forma de uma massa cremosa a ligeiramente granulosa de cor branca. A área geográfica de produção coincide, naturalmente com a área geográfica de produção do referido queijo (anexo I). Ao soro pode ser adicionado leite de ovelha e ou cabra.

Justificação:

Torna-se explícito, na definição do produto, que é possível a adição de leite de cabra. Esta adição já estava anteriormente autorizada, mas não tinha sido explicitamente incluída na definição do produto.

4. Alteração

d) Descrição - B.2- Características Químicas : Indicadores Analíticos Preliminares

Redação atual:

Embora a antiguidade da produção do Requeijão Serra da Estrela, seja tão remota quanto a produção do Queijo Serra da Estrela, é facto que só relativamente pouco tempo se reiniciaram estudos analíticos sobre o produto. Face ao exposto, os indicadores que se referem e disponíveis no momento, só podem ser considerados como indicadores preliminares de referência das características analíticas:

- Teor de Humidade – 55 a 60 %
- Proteínas – 19 a 20 %
- Gordura – 18 a 20 %
- Cinzas – 1 a 1,5 %

Proposta de Alteração:

Embora a antiguidade da produção do Requeijão Serra da Estrela, seja tão remota quanto a produção do Queijo Serra da Estrela, é facto que só há relativamente pouco tempo se reiniciaram estudos analíticos sobre o produto. Face ao exposto, os indicadores que se referem e disponíveis no momento, só podem ser considerados como indicadores preliminares de referência das características analíticas, para além de as características químicas dos leites variarem bastante ao longo do ano, de acordo com as condições climáticas que alteram a composição das pastagens, e pelo facto de os produtores não disporem de tecnologia e ou equipamento que permita proceder ao acerto do teor butiroso e ou proteico do soro de leite de ovelhas ou dos leites de ovelha e ou cabra utilizados.

- Teor de Humidade > 60 %

Justificação:

Uma vez que as características químicas dos leites variam bastante ao longo do ano, de acordo com as condições climáticas que alteram a composição das pastagens, e pelo facto de os produtores não disporem de tecnologia e ou equipamento que permita proceder ao acerto do teor butiroso e ou proteico do soro de leite de ovelhas ou dos leites de ovelha e ou cabra utilizados, não é exequível fixar parâmetros químicos para o teor butiroso, proteico e de cinzas, sobretudo em simultâneo. Por outro lado, os poucos estudos feitos em requeijões apontam para variações significativas dos teores proteico, butiroso e de cinzas no requeijão, de acordo com a prática de cada produtor e a disponibilidades de leites/soros de leite ao longo do ano. Assim sendo, o indicador analítico que serve de caracterizador do produto, como se tratando de um produto fresco é a humidade, que deve ser superior a 60 % no produto final. Pretende-se, assim, eliminar tais parâmetros do Caderno de Especificações sem o que parte significativa da produção será sistematicamente desqualificada.

5. Alteração

e) Descrição - B.3 - Características Químicas: Indicadores Analíticos Preliminares

Redação atual:

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do Requeijão Serra da Estrela são as seguintes:

- Soro, obtido a partir da laboração do Queijo Serra da Estrela
- Leite de ovelha cru, obtido a partir da ordenha de ovelhas Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira nascidas e criadas na área geográfica, referida neste Caderno de Especificações.
- Água Potável

Proposta de Alteração:

As matérias - primas utilizadas para a obtenção do Requeijão Serra da Estrela são as seguintes:

- Soro, obtido a partir da laboração do Queijo Serra da Estrela

- Leite de ovelha cru, obtido a partir da ordenha de ovelhas da raça Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira nascidas e criadas na área geográfica, referida neste Caderno de Especificações;
- Água potável
- A título facultativo pode ainda ser utilizado leite de cabra, cru, obtido nas condições previstas no ponto E2.

Justificação:

Através da inclusão na lista das matérias-primas utilizáveis, torna-se mais explícita e clara a possibilidade de ser usado, facultativamente, leite de cabra. Tal utilização já estava autorizada, de acordo com o ponto E.2 do atual Caderno de Especificações.

6. Alteração

- f) Descrição- Modo de obtenção do produto através dos métodos locais, leais e constantes – Matéria-prima

Redação atual:

- a) Origem - o soro destinado ao fabrico do Requeijão Serra da Estrela tem que ser obtido a partir da laboração do Queijo Serra da Estrela (ver anexo II), produzido em explorações agropecuárias que cumpram a legislação sanitária em vigor, e se encontrem localizadas na área geográfica de produção referida em C) e nas condições de produção referidas em E.2).

Proposta de alteração:

- a) Origem - o soro destinado ao fabrico do Requeijão Serra da Estrela tem que ser obtido a partir da laboração do Queijo Serra da Estrela produzido em explorações agropecuárias que se encontrem localizadas na área geográfica de produção referida em C) e nas condições de produção referidas em E.2).

Justificação:

Pretende-se eliminar o anexo II já que a sua manutenção obrigaria a uma alteração deste Caderno de Especificações, na sequência de alterações ao caderno de Especificações do queijo Serra da Estrela. É técnica e legalmente mais correto remeter os produtores de Requeijão Serra da Estrela para a versão em vigor do Caderno de Especificações do Queijo Serra da Estrela e determina menos trabalho administrativo com alterações seguintes. Pretende-se, ainda eliminar a frase «que cumpram a legislação sanitária em vigor,» por ser redundante e, como tal, escusada.

7. Alteração

- g) Descrição- Modo de obtenção do produto através dos métodos locais, leais e constantes –

E2

Redação atual:

Embora com menor expressão, há produtores que adicionam também, uma pequena percentagem de leite de cabra da Raça Serrana, nas variedades Serrana e Jarmelista. Neste caso, a situação deve ser expressamente autorizada pelo agrupamento de produtores e deve constar na rotulagem do produto.

Proposta de alteração:

Embora com menor expressão, há produtores que adicionam também, uma pequena percentagem de leite de cabra da Raça Serrana, e ou de outras raças de cabras desde que adaptadas à região e nela nascidas e criadas em regime extensivo ou semi-extensivo. Neste caso, a situação deve ser expressamente autorizada pelo agrupamento de produtores e deve constar da rotulagem do produto.

Justificação:

Pretende-se eliminar a obrigatoriedade de o leite de cabra usado ser exclusivamente da raça Serrana, nas variedades Serrana e Jarmelista, sendo dada a alternativa de ser usado leite de cabra de outras raças de cabras, desde que adaptadas à região e nela nascidas e criadas em regime extensivo ou semiextensivo. De facto, é difícil, senão mesmo impossível encontrar na Serra da Estrela tais variedades da raça Serrana. Por outro lado, e conforme se pode ler no Relatório do «Estudo de Viabilização do Pedido de Alteração ao Caderno de Especificações do Requeijão Serra da Estrela», elaborado pelo Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P. (INIAV) e coordenada pelo Doutor Nuno Bartolomeu Alvarenga: - «...face aos resultados obtidos pode-se constatar que, a nível da análise sensorial, não há diferença entre o RSE produzido com leite de cabra de raça serrana e o que é produzido com leite de cabra comum» (pág. 15); - «Caracterização Físico-química Matéria-prima.....fica evidenciado que a raça de origem do leite de cabra, se serrana ou comum, não afeta a matéria-prima usada para a produção do RSE (pág. 15); - «Os parâmetros que reportam à textura das amostras (Dureza, Trabalho e Adesividade) não apresentam diferença significativa dentro do grupo de amostras com as mesmas percentagens de leite de cabra adicionado, o que indica que a origem deste em nada influi na textura do RSE.» (pág. 16); - «Os resultados obtidos no parâmetro cor (L^* , a^* e b^*) não apresentam diferença significativa quer dentro do conjunto de amostras com iguais percentagens de leite de cabra quer no conjunto total de amostras, podendo este fato ser indicativo que não só a origem do leite não afeta os parâmetros da cor do RSE como a percentagem de leite usado na sua produção.» (pág. 16); - De igual modo os restantes parâmetros, pH, Gordura, MGRS, Proteína e Cinza apresenta sem diferença significativa, ... (pág. 16); - Assim, pela análise dos parâmetros a estudo, não há evidências de qualquer diferença significativa, para um intervalo de confiança de 95 %, entre o uso de leite com origem em cabra de raça serrana ou cabras de outras raças. (pág. 17); - ..., a ACP (análise de componentes principais) demonstra que a raça de origem do leite de cabra não é um fator diferenciador do produto final. . (pág. 19); O resultado das provas de análise sensorial demonstrou que os provadores não encontram diferença entre RSE produzido com leite de cabra comum ou com leite de cabra de raça Serrana. As análises físico-química efetuadas à matéria-prima tornou evidente que amostras com a mesma percentagem de adição de leite de cabra não apresenta diferenças significativas. As análises físico-químicas realizadas às amostras de RSE demonstraram que não se encontra diferença significativa nos parâmetros de Cor, Textura, pH e Teores de Humidade, Proteína, Gordura e Cinza para amostras com a adição da mesma quantidade de leite de cabra, independentemente da raça da cabra produtora. O tratamento estatístico, Análise de Componentes Principais e Classificação Hierárquica, demonstrou que as amostras, do mesmo produtor, apresentam similitude entre elas independentemente da quantidade de leite de cabra adicionado ou da origem do mesmo. Ficando evidenciado que as diferenças nas amostras estão diretamente relacionadas com as técnicas de produção e pelo saber-fazer de cada um dos produtores e não com a origem do leite de cabra adicionado.

Como tal, e como base em todo o processo de análises e estudo empreendido que se explanou anteriormente, fica evidente que o uso de leite de cabra de raça serrana ou de outras raças em nada altera as características sensoriais e nutricionais do SER, pelo que não existe limitação evidente ao uso de leites de cabra de diferentes raças. (pág. 20).

8. Alteração

h) Descrição- Modo de obtenção do produto através dos métodos locais, leais e constantes – Acondicionamento

Redação atual:

O material utilizado para acondicionamento do requeijão e que com este diretamente contacte tem de ser inócuo e inerte, em relação ao conteúdo. Tradicionalmente era apresentado sobre uma folha de couve, devendo ser consumido antes da folha murchar. Atualmente e respeitando as boas regras de higiene, o requeijão chega-nos em folhas de papel vegetal, marcadas com um carimbo de tinta com as menções obrigatórias para os géneros alimentícios. O formato é o do recipiente que o contém e o peso varia entre os 150 e os 400 gramas.

Proposta de alteração:

O material utilizado para acondicionamento do requeijão e que com este diretamente contacte tem de ser inócuo e inerte, em relação ao conteúdo. Tradicionalmente era apresentado sobre uma folha de couve, devendo ser consumido antes da folha murchar. Atualmente e respeitando as boas regras de higiene, o requeijão chega-nos em folhas de papel vegetal, marcadas com um carimbo de tinta com as menções obrigatórias para os géneros alimentícios ou noutros materiais apropriados, devidamente rotulado. O formato é o do recipiente que o contém e o peso varia entre os 150 e os 400 gramas.

Justificação:

Há alguns anos, o Requeijão apenas era consumido na região, vendido diretamente ao consumidor ou em pequenas mercearias, padarias e pastelarias, embrulhado numa folha de papel vegetal. Com a evolução do conhecimento e valorização do produto, o Requeijão passou a ser comercializado nas grandes cidades e lojas comerciais com grandes dimensões, que exigem quer uma melhor apresentação comercial do produto, quer a preservação das suas características sápidas e higiénicas quer o impedimento de escorrência de soro para o exterior. Assim, pretende-se que possam, também, ser utilizadas embalagens com tampa ou tapadas, compatíveis com a natureza do produto e com o seu formato específico (decorrente do acafate que o contém, enquanto escorre após fabrico), normalmente transparentes e contendo ou sendo constituídas por materiais tão recicláveis quanto possível, face ao estado da evolução dos conhecimentos e devidamente rotuladas. O peso varia entre os 150 e os 400 gramas.

9. Alteração

h) Rotulagem

Redação atual:

Todas as unidades de requeijão devem apresentar-se comercialmente com rotulagem apropriada. As indicações a figurar na rotulagem são as seguintes:

- a) A denominação de venda, indicada pela expressão REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – DO, em caracteres bem visíveis;
- b) O nome, firma ou denominação social e a morada do produtor;
- c) A lista de ingredientes;
- d) A data de durabilidade mínima indicada pela expressão «Consumir até», indicando o dia e o mês, e facultativamente o ano.
- e) A menção «Conservar no frio».
- f) A quantidade de requeijão, expresso em múltiplos ou submúltiplos do quilograma.
- g) O lote.
- h) A Marca de salubridade.

Proposta de alteração:

Todas as unidades de requeijão devem apresentar-se comercialmente com rotulagem apropriada. As indicações a figurar na rotulagem são as seguintes: a) A denominação de venda, indicada pela expressão REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA – DOP, em caracteres bem visíveis; b) O nome, firma ou denominação social e a morada do produtor.

Justificação:

Pretende-se corrigir a sigla DO para DOP na medida em que Requeijão Serra da Estrela é uma DOP, desde 2005. Pretende-se eliminar a longa lista de outras menções (A lista de ingredientes; A data de durabilidade mínima indicada pela expressão «Consumir até», indicando o dia e o mês, e facultativamente o ano; A menção «Conservar no frio»; A quantidade de requeijão, expresso em múltiplos ou submúltiplos do quilograma; O lote; Marca de salubridade, já que tais menções decorrem da lei geral sobre a prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

10. Alteração

- i) «Verificação da conformidade | Estruturas de controlo»- G. Referências Relativas à Estrutura Controlo (página 27 do Caderno de Especificações)

Redação atual:

O controlo e a certificação do REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA - Denominação de Origem são efetuados pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC), indigitado pelo Agrupamento de Produtores, o qual desenvolve a sua ação de acordo com o descrito no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação do REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA-Denominação de origem. O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada requeijão devidamente certificado através da aposição, pelo Organismo Privado de Controlo, da respetiva Marca de Certificação. Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções: Nome do OPC REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA-DENOMINAÇÃO DE ORIGEM N° de série.

Proposta de alteração:

A verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é efetuada pela Autoridade competente (DGADR) a qual pode delegar esta competência num Organismo de Controlo (OC) indigitado pelo Agrupamento, acreditado nos termos da lei para o efeito (Norma EN 17065).

Justificação:

A proposta de alteração insere-se na Identificação das autoridades de controlo e dos organismos delegados, elemento essencial do caderno de especificações, previsto no artigo 7º n° 1, g) do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. A alteração proposta pretende conformar o caderno de especificações ao Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos.

11. Alteração

- j) Garantia sobre a origem geográfica do produto

Redação atual:

Estas características, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

Proposta de Alteração:

Estas características, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, têm que ser assinaladas através da rotulagem para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

Justificação:

Pretende-se eliminar a expressão «marca de certificação», porquanto a legislação nacional revogou o seu uso.

12. Alteração

- l) Garantia sobre a origem geográfica do produto:

Redação atual:

- 3- existência de um Sistema de Controlo e Certificação que garante, fundamentalmente, que só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem «Requeijão Serra da Estrela», o requeijão cuja transformação tenha sido efetuada em instalações para o efeito autorizadas pelo agrupamento de produtores.

Proposta de alteração:

- 3- A existência de um Sistema de verificação da conformidade que garante, fundamentalmente, que só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem «Requeijão Serra da Estrela», o requeijão cuja transformação tenha sido efetuada em instalações para o efeito autorizadas.

Justificação:

Pretende-se substituir a expressão «controlo e certificação» por «verificação da conformidade», mais consentânea com a terminologia adotada pelo Regulamento 1151/2012.

13. Alteração

- m) Garantia sobre a origem geográfica do produto

Redação atual:

- 3..... Utilizem para a transformação leites provenientes, exclusivamente, de ovelhas nascidas e criadas na área geográfica referida em C) e obtidos nas condições descritas em E);

Proposta de alteração:

- 3..... Utilizem para a transformação leites provenientes, exclusivamente, de ovelhas e cabras nascidas e criadas na área geográfica referida em C) e obtidos nas condições descritas em E);

Justificação:

Pretende-se deixar claro que se pode usar, também, leite de cabras, desde que cumpridas as mesmas regras de nascimento, cria e manejo das ovelhas.

14. Alteração

- n) Garantia sobre a origem geográfica do produto

Redação atual:

- 3..... Se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado «Regras de Controlo e Certificação do Requeijão Serra da Estrela

Proposta de alteração:

- 3..... . Se submetam ao regime de verificação da conformidade previsto no documento intitulado Plano de verificação da conformidade do Requeijão Serra da Estrela»;

Justificação:

Pretende-se substituir a expressão «controlo e certificação» por «verificação da conformidade», mais consentânea com a terminologia adotada pelo Regulamento 1151/2012. Pela mesma razão, pretende-se substituir a expressão «Regras de controlo e certificação» pela expressão «Plano de verificação da conformidade».

15. Alteração

- o) Garantia sobre a origem geográfica do produto

Redação atual:

A autorização atrás prevista depende da prévia verificação, a efetuar pela entidade reconhecida como OPC, a pedido do Agrupamento de Produtores, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto aos seguintes aspetos:

Proposta de alteração:

A autorização atrás prevista depende da prévia verificação, a efetuar pela entidade reconhecida como OD, a pedido do Agrupamento de Produtores, das condições de produção e fabrico, designadamente quanto aos seguintes aspetos.

Justificação:

Pretende-se substituir a sigla «OPC», pela sigla «OD», mais consentânea com a terminologia constante do regulamento do Controlo Oficial

16. Alteração

p) Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico - Fatores históricos

Redação atual:

Parágrafo 1 - e o Requeijão Serra da Estrela - DO

Proposta de alteração:

.....e o Requeijão Serra da Estrela – DOP

Justificação:

Pretende-se corrigir a sigla DO para DOP na medida em que Requeijão Serra da Estrela é uma DOP, desde 2005.

17. Alteração

q) Elementos que estabelecem a relação entre o produto e o meio geográfico - Fatores históricos

Redação atual:

Parágrafos 8, 10 11 - Anexo III

Proposta de alteração:

Anexo II

Justificação: Face à proposta de eliminação do Anexo II, pretende-se substituir a numeração do Anexo III para Anexo II.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Requeijão Serra da Estrela»

N.º UE: PDO-PT-9235-AM01 - 31.5.2024

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Requeijão Serra da Estrela»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Código da nomenclatura combinada

— 04 - LEITE E LACTICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

— 0406 - Queijos e requeijão

— 04 - LEITE E LACTICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

— 0406 - Queijos e requeijão

— 0406 10 - Queijos frescos (não curados), incluindo o queijo de soro de leite e o requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O Requeijão Serra da Estrela é o produto obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, das proteínas contidas no soro resultante da laboração do Queijo Serra da Estrela – DOP. Ao soro pode ser adicionado leite de ovelha cru, obtido a partir da ordenha de ovelhas das raças Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira, água potável e, por vezes, em condições muito particulares e devidamente autorizadas, leite de cabra da raça Serrana e ou de outras raças de cabras desde que adaptadas à região e nela nascidas e criadas em regime extensivo ou semiextensivo. O Requeijão Serra da Estrela apresenta-se sob a forma de uma massa cremosa a ligeiramente granulosa, macia e uniforme, de cor branca. Toma a forma do recipiente que o contém (forma aproximada de um cilindro baixo irregular). Apresenta uma textura bem ligada, uniformemente cremosa, lisa ao corte e de cor branca. O sabor e o aroma são agradáveis, fundindo-se na boca. Do ponto de vista químico, o produto caracteriza-se por ter um teor de humidade superior a 60 %.

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

São apenas admitidos os sistemas de produção extensivos e semi-extensivos, verificando-se maioritariamente um regime de produção ao ar livre. As ovelhas bordaleiras Serra da Estrela e Churras Mondegueiras, tal como as cabras, são maioritariamente alimentadas com base nas pastagens, naturais ou semeadas e nas folhas e vagens de árvores e arbustos existentes na área geográfica delimitada. 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». É prática bastante usual a transumância dos rebanhos, que consiste na mudança do gado para outras explorações (ou pastagens) situadas na mesma área geográfica, de acordo com as épocas do ano e disponibilidades alimentares. O cultivo de outras espécies pascícolas e forrageiras é prática corrente na região, e serve de suporte alimentar aos ovinos regionais e aos caprinos, nas alturas de maiores carências. No entanto, e apenas quando as condições edafo-climáticas se agravam (nevões ou secas, por exemplo), pode-se recorrer a um alimento simples ou composto, principalmente no início e final do período de gestação e durante o pico de lactação, para reforço da dieta.

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

A produção das matérias-primas e a transformação e obtenção do requeijão devem ter lugar na área geográfica delimitada.

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

O requeijão, por ser um produto muito perecível e microbiologicamente sensível, é acondicionado na região de origem, nas instalações do produtor, apresentando-se comercialmente em material apropriado (folhas de papel vegetal ou noutros materiais apropriados), inócuos e inertes em relação ao conteúdo, devidamente rotulado. O formato é o do recipiente que o contém e o peso varia entre os 150 e os 400 gramas.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Para além do nome do produto acrescido da expressão Denominação de Origem Protegida ou da sigla DOP, da rotulagem deve constar o nome, firma ou denominação social e a morada do produtor.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Todas as freguesias dos Concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia; às freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Pena Verde 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 Verdelhos, do concelho da Covilhã; às freguesias de Aldeia Viçosa, Corujeira, Cavadoude, Faia, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Meios, Mizarela, Pêro Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé, Seixo Amarelo, Vale Amoreira, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, 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, Ferreirós do Dão, Lageosa Tonda, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nadufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel de Outeiro e Tondela, do concelho de Tondela; às freguesias de Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanhos, Torres, Vila Franca das Naves e Vilares, do concelho de Trancoso e às freguesias de Fragosela, Povolide, São João de Lourosa e Loureiro de Silgueiros, do concelho de Viseu.

5. Relação com a área geográfica

As atividades agrícola e pecuária constituem, desde tempos imemoriais, uma importante riqueza dos concelhos que integram a região da Serra da Estrela. A criação de gado ovino, baseada em animais com dupla aptidão (carne e leite) assume particular importância e constitui um importante complemento da exploração agrícola e da economia das populações. De facto, esta atividade gera produtos que, tendo embora um tronco comum, são diferenciados entre si, mas complementares da economia serrana: o Borrego Serra da Estrela - DOP, o Queijo Serra da Estrela - DOP e o Requeijão Serra da Estrela - DOP. Em Portugal, há provas sobre o fabrico e consumo de queijo e de requeijão na região dos Montes Hermínios (actualmente Serra da Estrela) desde o tempo da ocupação Romana da Península Ibérica. Numa região serrana, com escassos recursos naturais, a necessidade do aproveitamento global do leite constituiu desde tempos imemoriais uma necessidade básica dos produtores.

Toda a região assenta no grande planalto beirão, com condições agro – climáticas traduzidas por invernos frios, chuvosos e prolongados, por vezes com neve e verões quentes e secos.

Os granitos distribuem-se por toda a região e nalguns concelhos são praticamente as únicas rochas existentes. Surgem com frequência em grandes afloramentos e em áreas extensas para desaparecerem, por quase bruscamente, voltando um pouco mais, de novo à superfície. Sujeitos à erosão eólica, mecânica e química, durante milhares de anos, acabaram por tomar formas muito variadas, umas vezes indefinidas, outras com aspecto de agulha ou até de caricaturas humanas. Na região predominam, para além do estrato arbóreo, um estrato arbustivo e herbáceo que constitui o regime alimentar dos animais quando em pastorícia. Dentro deste último estrato destacam-se os matos (ericas; ulex (tojós); cytissus; (giestas) e genistas (piorno ou piorneiras). As pastagens naturais são constituídas por gramíneas vivazes espontâneas e as pastagens cultivadas à base de trevo branco e trevos subterrâneos. Floristicamente predominam espécies acidófilas, constituídas principalmente por gramíneas e leguminosas tolerantes ao frio, à acidez e à baixa fertilidade do solo. As culturas forrageiras mais praticadas são, fundamentalmente, a aveia, o centeio, o milho, o sorgo forrageiro e a erva lameiro ou azevém anual.

A região é berço das duas raças exclusivamente utilizadas para a produção deste requeijão: A Bordaleira Serra da Estrela e a Churra Mondegueira. Desde há séculos na região, os animais tiram o melhor proveito das magras pastagens existentes.

5.1. Especificidade do produto

Está abundantemente descrita a história do requeijão Serra da Estrela, sendo bem conhecida a sua forma de apresentação tradicional, em pequenos cestos de palha, embrulhado em folhas de couve ou de amoreira. A arte da produção do requeijão Serra da Estrela é considerada como património cultural da área geográfica de produção, sendo as características do produto facilmente perceptíveis e reconhecidos pelos habitantes da respectiva área geográfica e pelos consumidores habituais.

Desenvolvendo uma arte e um saber fazer na produção de queijo de ovelha, usando como coagulante o cardo vegetal (*Cynara cardunculus*), colhido também na região, obtém-se um soro de características únicas, com influência marcada na qualidade do Requeijão Serra da Estrela, designadamente na sua massa, uniformemente cremosa e ligeiramente granulosa de cor branca. lisa ao corte e de cor branca e no seu bouquet agradável e capacidade de se fundir na boca.

O requeijão Serra da Estrela salienta-se não só pelo valor económico que representa o aproveitamento do soro proveniente da laboração do queijo, mas também é reconhecido pelo importante valor alimentar. Historicamente, o soro tem sido objecto de utilização para os mais diversos fins. É usado em alimentação humana, na sua forma natural, ou transformado em requeijão e manteiga, como terapêutico, em regimes especiais de certas doenças, ou em alimentação animal. (Hipócrates, 460 anos antes de Cristo, já aconselhava o consumo de soro em grandes quantidades, durante largos períodos). Motta Prego, no seu trabalho intitulado «Manteigas e Queijos», em 1906, referia «(...) A Beira exportava principalmente queijo e lã. Tinha azeite e vinho para consumo. E a gente pobre vivia do produto dos seus rebanhos, constituindo o soro com sopas de broa um fundo de alimentação sobretudo para crianças. (...)». Se, em tempos idos, o soro decorrente da laboração do Queijo Serra da Estrela, simples ou com sopas de pão de milho, de centeio ou de mistura serviu, na maior parte dos casos, para enganar a fome de um rancho de filhos das famílias menos abastadas da região, atualmente, por ser um produto com elevada percentagem de proteínas e baixo teor de gordura, é bastante apreciado como complemento final de uma refeição ou pela serenidade reconfortante procurada num final de tarde. Pode ser consumido simples, desfeito em leite ou café, misturado com mel, doce de abóbora com ou sem pedaços de noz, avelã ou amêndoa. O Requeijão Serra da Estrela goza de elevada notoriedade junto dos consumidores. Qualquer que seja a sua forma de consumo, o consumidor associa inequivocamente o Requeijão Serra da Estrela à sua região de origem.

5.2. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto*

As condições edafo-climáticas da região da Serra da Estrela permitem, essencialmente, o desenvolvimento da actividade agrícola e florestal sendo uma das actividades de maior expressão a produção de ovinos das raças locais «Bordaleira Serra da Estrela» e «Churra Mondegueira», cuja produção de leite dá origem aos tão afamados queijo e requeijão Serra da Estrela, com as suas características particulares de cor, aroma, sabor e textura.

A região e os queijos nela produzidos já eram referidos em textos escritos por autores romanos, sendo também citado como alimento de eleição nas caravelas dos Descobrimentos e em peças de teatro do séc. XVI.

Para a especificidade deste produto concorrem os fatores naturais – raças de animais (ovelhas Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira e, quando aplicável, cabras de raça Serrana e ou de outras raças de cabras desde que adaptadas à região e nela nascidas e criadas em regime extensivo ou semi-extensivo), pastagens específicas e condições climáticas únicas em Portugal – conduzindo à obtenção de leites de ovelha e de cabra com características particulares.

Desenvolvendo uma arte e um saber fazer na produção de queijo de ovelha, usando como coagulante o cardo vegetal (*Cynara cardunculus*), colhido também na região, obtém-se um soro de características únicas, com influência marcada na qualidade do Requeijão Serra da Estrela.

Referência à publicação do caderno de especificações

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Requeijao_Serra_Estrela_alterado_27032024.pdf