

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 312/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„REQUEIJÃO DA BEIRA BAIXA”**

**NR WE: PT-PDO-0005-0847-10.01.2011**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Requeijão da Beira Baixa”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Portugalia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła, itp.)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Requeijão da Beira Baixa” jest to produkt otrzymywany w drodze wytrącenia lub koagulacji, poprzez ogrzewanie, albumin mleka i laktoglobuliny zawartych w serwatce uzyskanej jako produkt uboczny przy wytwarzaniu „Queijos da Beira Baixa” (sery Beira Baixa), mianowicie ChNP „Queijo de Castelo Branco”, ChNP „Queijo Amarelo da Beira Baixa” i ChNP „Queijo Picante da Beira Baixa”, na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jest to produkt świeży, który nie został poddany procesowi fermentacji.

**3.2.1. Właściwości chemiczne**

Jest to produkt o niejednorodnym składzie, ponieważ wytwarza się go z mleka dwóch gatunków przeżuwaczy, owiec i kóz, oraz różnych rodzajów sera otrzymanego w wyniku różnych procesów produkcji.

Wilgotność: 60–70 %

Całkowita zawartość tłuszczu: 14–19 g/100 g produktu

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Całkowita zawartość białka: 10–13 g/100 g produktu

Popiół: 1,4–1,8 g/100 g produktu

### 3.2.2. Właściwości fizyczne

Kształt: „Requeijão da Beira Baixa” posiada kształt skróconego stożka oraz charakterystyczny wzór przecinających się linii kosza wiklinowego lub plastikowego, w którym umieszcza się masę serową w celu odcedzania. Masa każdej sztuki wynosi 150–400 g.

Struktura: produkt nie posiada skórki. Masa serowa o białym kolorze ma miękką konsystencję i zwartą, granulowaną strukturę, nadaje się do krojenia na plastry lub do smarowania; krojenie jest łatwe.

Smak i aromat: produkt ma mleczno-słodki smak i przyjemny bukiet, łatwo rozpląwa się w ustach.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji „Requeijão da Beira Baixa” wykorzystuje się serwatkę uzyskaną jako produkt uboczny przy wytwarzaniu „Queijos de Beira Baixa”, wodę pitną i surowe mleko owcze lub kozie pochodzące z niżej określonego obszaru geograficznego.

Woda oraz mleko owcze i kozie mogą stanowić do 10 % całkowitej objętości wykorzystywanej serwatki.

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Jedynym możliwym systemem produkcji jest system tradycyjnego, ekstensywnego wypasu w niewielkich stadach. Przez cały rok zwierzęta spędzają znaczną część dnia na pastwisku i wieczorem wracają do obory, gdzie następuje udój i gdzie spędzają noc, przynajmniej w czasie zimy. Zwierzęta żywi się wyłącznie paszami naturalnymi lub paszami wzbogacanymi odmianami pastewnymi roślin dostosowanymi do warunków glebowo-klimatycznych panujących w regionie, które w ten sposób wpływają na ekstensywny charakter chowu i w okresach niedoboru są uzupełniane paszami przechowywanymi (sianem i słomą), zebranymi wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

### 3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

„Requeijão da Beira Baixa” jest to produkt dodatkowy, uzyskiwany przy wytwarzaniu produktów objętych ChNP „Queijos da Beira Baixa”, które są wytwarzane na tym samym obszarze geograficznym.

Chociaż ser „Requeijão da Beira Baixa” jest produkowany w wysokich temperaturach, wysoka zawartość białka, laktozy i wody w tym serze sprzyja rozwojowi mikroorganizmów podczas czynności wykonywanych po produkcji. Tego rodzaju jakościowe i ilościowe zmiany mikroflory powodują zmiany właściwości fizycznych i chemicznych produktu, które mają ogromny wpływ na jego akceptację przez konsumenta końcowego.

Z założenia więc cały proces wytwarzania sera „Requeijão da Beira Baixa” odbywa się w tych samych pomieszczeniach produkcyjnych, w których wytwarza się produkty objęte ChNP „Queijos de Beira Baixa”, a zatem na tym samym obszarze geograficznym. W przeciwnym bowiem razie kolejne różnice czynności dokonywane na produkcji spowodowałyby obniżenie jakości i utratę autentyczności, co naruszałoby interesy producentów i konsumentów.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Chociaż ser „Requeijão da Beira Baixa” jest produkowany w wysokich temperaturach, wysoka zawartość białka, laktozy i wody w tym serze sprzyja rozwojowi mikroorganizmów podczas czynności wykonywanych po produkcji. Tego rodzaju jakościowe i ilościowe zmiany mikroflory powodują zmiany właściwości fizycznych i chemicznych produktu, które mają ogromny wpływ na jego akceptację przez konsumenta końcowego.

Z tego względu materiały używane do pakowania „Requeijão da Beira Baixa” lub przeznaczone do kontaktu z tym produktem muszą być nieszkodliwe i obojętne. Dopuszcza się pakowanie próżniowe i jakkolwiek inną formę pakowania, o ile wykaże się, że pakowanie takie zapewnia warunki niezbędne do konserwacji produktu i zachowania jego ogólnej jakości.

Ponadto, aby zapobiec poddawaniu produktu następującym po sobie czynnościom, które mogłyby mieć szkodliwy wpływ na jego jakość, ser można pakować jedynie na wyznaczonym obszarze określonym w pkt 4.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykietowanie musi być zgodne z obowiązującymi wymogami prawnymi, a na etykiecie produktu musi znajdować się następujące logo:



### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji surowców, przetwarzania i pakowania obejmuje, podobnie jak w przypadku obszaru geograficznego produkcji „Queijos de Beira Baixa”, gminy (*concelhos*) Belmonte, Castelo Branco, Fundão, Idanha-a-Nova, Mação, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Sertã, Vila de Rei, Vila Velha de Ródão oraz sołectwa (*freguesias*) 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 i Vales do Rio w gminie Covilhã.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

#### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Charakterystyczne dla regionu tradycyjne, ekstensywne systemy wypasu są ściśle powiązane z dominującymi warunkami klimatycznymi i glebowymi, które w znacznym stopniu wpływają na rozwój gatunków roślin pastewnych. Klimat regionu charakteryzuje się wysoką roczną średnią temperatur, długim, gorącym i suchym latem oraz łagodną zimą ze stosunkowo niskimi średnimi opadami całkowitymi i występującym niekiedy mrozem. Dominuje klimat suchy, przy czym cecha ta nasila się z północy na południe i z zachodu na wschód.

Naturalne pastwiska powstałe na piaszczystych glebach porastają rośliny trawiaste charakteryzujące się większym zasięgiem i większą zdolnością krzewienia (*Agrostias*, *Poa* itp.) oraz roczne rośliny strączkowe o dużej wartości pastewnej (*Ornithopus*, *T. Cherleri*, *T. Arvense* itp.). Położone na luźnych glebach pochodzenia granitowego miejscowe pastwiska, na których występują jedynie wolno rosnące roczne rośliny trawiaste (*Vulpia*, *Periballia*) i niskoenergetyczne rośliny strączkowe (*Trifolium angustifolium* i *T. Stellatum*), cechują się słabą jakością i brakiem wydajności. Na glebach pochodzenia łupkowego o dobrej zdolności retencyjnej znajdują się pastwiska dostatecznej jakości, na których dominują roczne rośliny trawiaste, często życyce (*Lolium* spp.). Rośliny strączkowe mają zwykle odpowiednią wartość pastewną (*Tifolium* spp. i *Ornithopus*).

W związku z tym oczywiste jest, że przy takiej różnorodności renoma „Requeijão da Beira Baixa” wynika częściowo z wiedzy opartej na dobrych praktykach społeczności. Mimo niejednorodności surowców dostępnych zależnie od pory roku, gatunków zwierząt hodowanych w celu produkcji mleka, stosowanej technologii i rodzajów sera, przy których produkcji powstaje serwatka, potrafią one wytworzyć produkt wysokiej jakości o niezmiennym smaku.

#### 5.2. Specyfika produktu

Specyfika produktu i jego właściwości wynikają ze stosowanych surowców i metod ich pozyskiwania oraz, jak wspomniano powyżej, są w dużej mierze zasługą dobrych praktyk społeczności, które – stosując techniki i wiedzę przekazywane przez poprzednie pokolenia – zdołały zachować tradycję wytwarzania produktu.

Ser „Requeijão da Beira Baixa” wytwarza się z serwatki będącej produktem ubocznym produkcji serów „Queijos da Beira Baixa”, które pochodzą z tego samego obszaru. Serwatkę odciedza się w celu usunięcia pozostałości skrzepu i, jeżeli w mleku występuje sól, dodaje się wody. Następnie serwatkę podgrzewa się do temperatury 80–90 °C i, mieszając, utrzymuje się ją w ciągłym, powolnym ruchu aż do rozpoczęcia koagulacji, na co wskazuje pojawienie się płatków, które dzięki małej gęstości pływają na powierzchni. Wówczas zmniejsza się temperaturę i przerywa się mieszanie do momentu poprzedzającego wrzenie, tj. na 15–30 minut. Aby zwiększyć wydajność i uzyskać gęstszą masę, zwykle tuż przed rozpoczęciem wrzenia dodaje się niewielką ilość mleka owczego lub koziego. Potem za pomocą chochli wydobywa się masę z naczynia, w którym odbyła się koagulacja, i umieszcza się ją w małych wiklinowych lub plastikowych koszykach, aby nadać jej pożądany kształt, rozmiar i konsystencję. Procesy te są owocem wielu lat nieustannej pracy nad produktem w tym regionie i to dzięki nim charakterystyczna konsystencja, kształt i rozmiar produktu rozwinęły się w tym regionie w określony sposób.

- 5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Mleko owcze i mleko kozie przeznaczone do produkcji serów „Queijos da Beira Baixa”, z których uzyskuje się surowiec do wytwarzania „Requeijão da Beira Baixa”, mogą pochodzić wyłącznie z gospodarstw hodowlanych położonych na geograficznym obszarze produkcji. System produkcji polega na ekstensywnym, tradycyjnym wypasie w niewielkich stadach. Przez cały rok zwierzęta spędzają znaczną część dnia na pastwisku i wieczorem wracają do obory, gdzie następuje udój i gdzie spędzają noc, przynajmniej w czasie zimy.

Podstawę żywienia stanowi zatem pasza naturalna lub pasza wzbogacona gatunkami roślin pastewnych, które są przystosowane do życia w warunkach glebowych i klimatycznych panujących w regionie. Uprawa roślin pastewnych na potrzeby produkcji siana i stosowanie siana z drugiego pokosu w żywieniu zwierząt są nadal powszechnymi praktykami w całym regionie. Dlatego mleko produkowane przez wypasane w regionie owce i kozy ma określone właściwości związane z miejscowym środowiskiem i z metodami chowu tych owiec i kóz.

Za sprawą tych wszystkich czynników geograficznych i ludzkich produkt nabrał szczególnych właściwości, które w połączeniu z dawnymi technikami i umiejętnościami przekazywanymi wraz z wiedzą poprzednich pokoleń zostały ukształtowane w taki sposób, że nawet dzisiaj procesy produkcji i pakowania umożliwiają wytwarzanie szczególnych produktów rozpoznawanych przez konsumentów, którzy określają je nazwą regionu pochodzenia.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/CE\\_Requeijao\\_BB.pdf](http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Requeijao_BB.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.