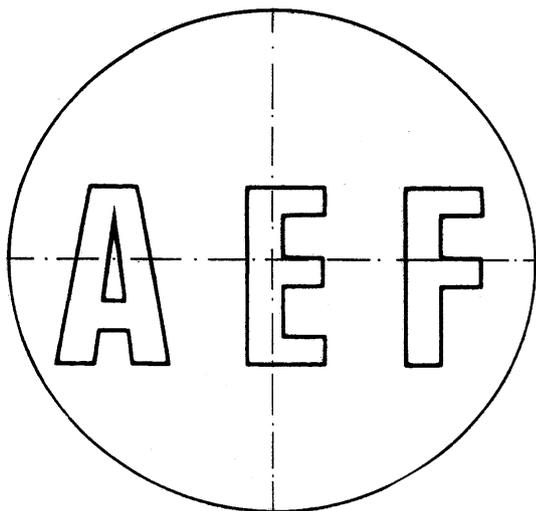


O presente reconhecimento de qualificação é válido por um ano, renovável após prévia auditoria.

2 de Maio de 2007. — O Presidente do Conselho de Administração,
J. Marques dos Santos.



2611018034

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Gabinete do Ministro

Despacho n.º 10 518/2007

Considerando que o Decreto Regulamentar n.º 22/88, de 25 de Maio, e a Portaria n.º 124/93, de 3 de Fevereiro, constituíram instrumentos jurídicos fundamentais para conceder protecção nacional e comunitária ao nome de uns dos mais reputados queijos tradicionais portugueses: os da Beira Baixa;

Considerando, no entanto, que aqueles diplomas legais continham diversas disposições técnico-administrativas que, entretanto, se tornaram obsoletas ou desajustadas face à legislação nacional e comunitária entretanto aprovada, entendeu o Governo proceder à sua revogação.

Considerando que se torna necessário, também, simplificar os dispositivos legais e reunir num único texto as disposições técnicas e administrativas que impendem sobre os queijos da Beira Baixa — Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa e Queijo Picante da Beira Baixa;

Considerando que o agrupamento de produtores gestor de tal denominação de origem protegida solicitou e fundamentou o pedido de alteração dos respectivos cadernos de especificações, designadamente no que se refere às áreas geográficas de produção, transformação, corte e acondicionamento, à forma de apresentação, ao tempo de maturação e à conservação prolongada do queijo;

Considerando que as alterações propostas pelo agrupamento gestor têm em conta o progresso técnico e a necessidade de melhor proteger os interesses dos produtores e dos consumidores;

Considerando que, através do Regulamento (CEE) n.º 1107/96, de 12 de Junho, Queijos da Beira Baixa — Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa e Queijo Picante da Beira Baixa — foram reconhecidos como denominações de origem protegidas e que, como tal, beneficiam das disposições, mas também das obrigações, impostas pelo Regulamento (CE) n.º 510/2006, de 20 de Março;

Tendo presente as disposições previstas pelos n.ºs 1 e 2 do artigo 9.º e 6 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/06, de 20 de Março, e cumpridas as disposições aplicáveis previstas pelo anexo I do Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto, determino o seguinte:

1 — Na pendência da decisão comunitária sobre o pedido de alteração dos cadernos de especificações dos queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa e Queijo Picante da Beira Baixa), o uso das denominações de origem protegidas acima referidas fica reservado aos produtos que obedeçam às características fixadas, respectivamente, nos anexos I, II e III do presente despacho e às restantes disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações depositados no Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP).

2 — Só podem beneficiar do uso das denominações de origem protegidas referidas no n.º 1 os produtores que:

- Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pela Associação dos Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco;
- Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes dos respectivos cadernos de especificações;
- Se submetam ao controlo a realizar pelo organismo privado de controlo e certificação reconhecido nos termos do anexo IV do Despacho Normativo n.º 47/97, de 11 de Agosto.

3 — A Associação dos Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco deve apresentar, junto do GPP, e até 31 de Março de cada ano, um relatório de actividades relativo à gestão das denominações de origem em causa, discriminando, em particular, os produtores que as utilizam, as quantidades beneficiadas e as sanções aplicadas e seus motivos.

4 — É revogado o despacho n.º 4/94, de 26 de Janeiro, relativo ao reconhecimento dos queijos da Beira Baixa — Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa e Queijo Picante da Beira Baixa — como denominações de origem.

11 de Abril de 2007. — O Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Jaime de Jesus Lopes Silva.*

ANEXO I

A — Principais características do Queijo de Castelo Branco

1 — Descrição:

a) Queijo de Castelo Branco — queijo curado, de pasta semidura ou semimole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus*);

b) Queijo de Castelo Branco Velho — queijo curado, de pasta dura a extradura, ligeiramente quebradiça e untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, de cor entre o amarelado e o alaranjado, obtido por cura prolongada (mínimo de 90 dias) do Queijo de Castelo Branco.

2 — Características:

	Gordura (percentagem)	Humidade (percentagem)	Peso (quilogramas)	Diâmetro (centímetros)	Altura (centímetros)
Queijo de Castelo Branco	45 a 60	54 a 69	0,8 a 1,3	12 a 16	5 a 8
Queijo de Castelo Branco (merendeira)	45 a 60	54 a 69	0,35 a 0,55	8 a 10	4 a 6
Queijo de Castelo Branco Velho	49 a 56	49 a 56	0,6 a 1,1	12 a 16	5 a 8

Nota. — Teor de humidade referido ao queijo isento de matéria gorda e o teor de gordura referido ao resíduo seco.

2.1 — Forma:

- Queijo de Castelo Branco — cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral e ligeiro na face superior, sem bordos definidos;
- Queijo de Castelo Branco Velho — cilindro baixo (prato), regular, sem bordos definidos, sendo habitual uma concavidade na face superior.

2.2 — Crosta:

	Consistência	Aspecto	Cor
Queijo de Castelo Branco	Maleável no início, passando a dura.	Inteira, bem formada e lisa	Amarelo-palha a amarelo-torrado uniforme.
Queijo de Castelo Branco Velho	Relativamente maleável a dura	Regular, medianamente lisa a rugosa, bem formada e relativamente uniforme.	Amarelo-torrado a castanho-alaranjado (conferida pela mistura de azeite e colorau usada, de forma facultativa, no revestimento da crosta).

2.3 — Pasta:

	Textura	Aspecto	Cor
Queijo de Castelo Branco	Fechada, medianamente amantegada, deformável ao corte, bem ligada.	Untuoso, com alguns olhos pequenos.	Branco-amarelado uniforme.
Queijo de Castelo Branco Velho	Fechada, de massa ligeiramente quebradiça e seca.	Untuoso, fechado ou com alguns olhos irregulares.	Entre o amarelado e o alaranjado, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro.

2.4 — Aroma e sabor:

a) Queijo de Castelo Branco — o aroma e o sabor são acentuados;

b) Queijo de Castelo Branco Velho — aroma agradável e persistente, sabor limpo, forte a ligeiramente forte e levemente picante.

3 — Maturação:

	Condições de ambiente	Tempo mínimo (dias)
Queijo de Castelo Branco	Temperaturas — de 8°C a 14°C Humidade relativa — de 80% a 90%	40
Queijo de Castelo Branco Velho	Temperaturas — de 8°C a 14°C Humidade relativa — de 80% a 90%	90

4 — Acondicionamento — o material usado para a embalagem do Queijo de Castelo Branco e do Queijo de Castelo Branco Velho, ou que com eles contacte directamente, deve ser inócuo e inerte em relação ao conteúdo.

As operações de acondicionamento, fraccionamento e embalagem devem respeitar as boas práticas de higiene e comerciais e a embalagem seleccionada tem de garantir a conservação de todas as características do produto final, incluindo a forma, durante o período normal de armazenamento e venda.

5 — Conservação — o Queijo de Castelo Branco e o Queijo de Castelo Branco Velho devem ser conservados e manipulados de forma a evitar alterações das suas características, pelo que as temperaturas de conservação a respeitar são as seguintes:

No armazenamento: de 0°C a 5°C;

No transporte: de 0°C a 10°C;

No retalhista: de 0°C a 12°C.

a) Queijo de Castelo Branco — é admitida a conservação prolongada a temperaturas inferiores a —1°C, desde que esta operação decorra exclusivamente na área geográfica de produção e que seja realizada em unidades devidamente autorizadas pelo Agrupamento de Produtores e controladas pelo organismo privado de controlo e certificação.

b) Queijo de Castelo Branco Velho — é admitido na conservação do Queijo de Castelo Branco Velho a aplicação de uma pasta de azeite e colorau, cobrindo toda a superfície.

6 — Marcação — o Queijo de Castelo Branco e o Queijo de Castelo Branco Velho apresentam-se no mercado rotulados e ostentando a respectiva marca de certificação. Para além das menções legalmente obrigatórias, a marcação de todas as unidades de queijo pré-embalado deve ser feita com rótulo próprio. As indicações a figurar devem ser as seguintes:

a) A denominação de venda indicada pela expressão «Queijo de Castelo Branco — DOP» ou «Queijo de Castelo Branco Velho — DOP», em caracteres bem visíveis;

b) O logótipo comunitário;

c) O logótipo dos queijos da Beira Baixa.

O nome ou denominação social e morada do produtor não podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize. A denominação de venda «Queijo de Castelo Branco — DOP» ou «Queijo de Castelo Branco Velho — DOP» não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

B — Área geográfica de produção

A área geográfica de produção, transformação, conservação prolongada, corte e acondicionamento está circunscrita aos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova e Vila Velha de Ródão e às freguesias de Aldeia de São Francisco, Aldeia de 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 município da Covilhã.

ANEXO II

A — Principais características do Queijo Amarelo da Beira Baixa

1 — Descrição:

a) Queijo Amarelo da Beira Baixa — queijo curado, de pasta semidura ou semimole, ligeiramente amarelado, com alguns olhos irregulares, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, estreme, ou mistura de leite de ovelha e cabra, por acção do coalho animal e produzido na área geográfica delimitada de produção;

b) Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho — queijo de pasta dura a extradura, ligeiramente quebradiça, untuosa, de cor entre o amarelo torrado e o alaranjado, com alguns olhos irregulares obtido pela cura prolongada (mínimo 90 dias) do Queijo Amarelo da Beira Baixa, efectuada na mesma área geográfica delimitada e nas condições de humidade e temperatura adiante definidas.

2 — Características:

	Gordura (percentagem)	Humidade (percentagem)	Peso (quilogramas)	Diâmetro (centímetros)	Altura (centímetros)
Queijo Amarelo da Beira Baixa	45 a 60	54 a 69	0,6 a 1,0	12 a 16	3 a 5
Queijo Amarelo da Beira Baixa (merendeira)	45 a 60	54 a 69	0,2 a 0,5	7 a 10	3 a 4
Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho	49 a 56	45 a 60	0,6 a 0,9	12 a 16	3 a 5

Nota. — Teor de humidade referido ao queijo isento de matéria gorda e o teor de gordura referido ao resíduo seco.

2.1 — Forma:

- a) Queijo de Castelo Branco — cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral e ligeiro na face superior, sem bordos definidos;
b) Queijo de Castelo Branco Velho — cilindro baixo (prato), regular, sem bordos definidos sendo habitual uma concavidade na face superior.

2.2 — Crosta:

	Consistência	Aspecto	Cor
Queijo Amarelo da Beira Baixa	Semi dura	Bem formada, fina e inteira	Amarelo ou amarelo-torrado.
Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho.	Relativamente maleável e dura	Regular, medianamente lisa a rugosa, bem formada e relativamente uniforme.	Amarelo-torrado a castanho-alaranjado (conferida pela mistura de azeite e colorau usada, de forma facultativa, no revestimento da crosta).

2.3 — Pasta:

	Textura	Aspecto	Cor
Queijo de Amarelo da Beira Baixa.	Fechada, medianamente amantegada.	Untuoso, com alguns olhos irregulares.	Ligeiramente amarelada, uniforme.
Queijo de Amarelo da Beira Baixa Velho.	Fechada, de massa ligeiramente quebradiça e seca.	Untuoso, fechado ou com alguns olhos irregulares.	Do amarelado ao alaranjado com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro.

2.4 — Aroma e sabor:

- a) Queijo Amarelo da Beira Baixa — o aroma é intenso mas agradável e o sabor limpo e ligeiramente acidulado;
b) Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho — o aroma é agradável e persistente e o sabor limpo, forte, levemente picante e salgado.

3 — Maturação:

	Condições de ambiente	Tempo mínimo (dias)
Queijo Amarelo da Beira Baixa	Temperaturas — de 10°C a 18°C	40
	Humidade relativa — de 50 % a 70 %	
Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho	Temperaturas — de 10°C a 18°C	90
	Humidade relativa — de 50 % a 70 %	

4 — Acondicionamento — o material usado para a embalagem do Queijo Amarelo da Beira Baixa e do Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho, ou que com eles contacte directamente, deverá ser inócuo e inerte em relação ao conteúdo.

As operações de acondicionamento, fraccionamento e acondicionamento devem respeitar as boas práticas de higiene e comerciais e a embalagem seleccionada tem de garantir a conservação de todas as características do produto final, incluindo a forma, durante o período normal de armazenamento e venda.

5 — Conservação — o Queijo Amarelo da Beira Baixa e o Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho devem ser conservados e manipulados de forma a evitar alterações das suas características, pelo que as temperaturas de conservação a respeitar são as seguintes:

- No armazenamento: de 0°C a 5°C;
No transporte: de 0°C a 10°C;
No retalhista: de 0°C a 12°C.

a) Queijo Amarelo da Beira Baixa — é admitida a conservação prolongada a temperaturas inferiores a -1°C, desde que esta operação

decorra exclusivamente na área geográfica de produção e que seja realizada em unidades devidamente autorizadas pelo Agrupamento de Produtores e controladas pelo organismo privado de controlo e certificação.

b) Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho — é admitida na conservação do Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho a aplicação de uma pasta de azeite e colorau, cobrindo toda a superfície.

6 — Marcação — o Queijo Amarelo da Beira Baixa e o Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho apresentam-se no mercado rotulados e ostentando a respectiva marca de certificação. Para além das menções legalmente obrigatórias, a marcação de todas as unidades de queijo pré-embalado deve ser feita com rótulo próprio. As indicações a figurar devem ser as seguintes:

- a) A denominação de venda indicada pela expressão «Queijo Amarelo da Beira Baixa — DOP» ou «Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho — DOP», em caracteres bem visíveis;
b) O logótipo comunitário;
c) O logótipo dos queijos da Beira Baixa.

O nome ou denominação social e morada do produtor não podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize. A denominação de venda «Queijo Amarelo da Beira Baixa — DOP» ou «Queijo Amarelo da Beira Baixa Velho — DOP» não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

B — Área geográfica de produção

A área geográfica de produção, transformação, conservação prolongada, corte e acondicionamento abrange os concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Mação, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã e Oleiros 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.

ANEXO III

A — Principais características do Queijo Picante da Beira Baixa

1 — Descrição — queijo curado, de pasta dura ou semidura, de cor ligeiramente acinzentada, com textura muito fechada e quebradiça, sem crosta, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru, estreme, ou mistura de leite de ovelha e cabra, por acção do coalho animal e produzido na área geográfica delimitada de produção.

2 — Características:

	Gordura (percentagem)	Humidade (percentagem)	Peso (quilogramas)	Diâmetro (centímetros)	Altura (centímetros)
Queijo Picante da Beira Baixa	35 a 60	45 a 63	0,4 a 1,0	10 a 15	3 a 5

Nota. — Teor de humidade referido ao queijo isento de matéria gorda e o teor de gordura referido ao resíduo seco.

- 2.1 — Forma — cilindro baixo (prato), com faces direitas, lisas e bordos definidos.
- 2.2 — Crosta sem crosta.
- 2.3 — Pasta:

	Textura	Aspecto	Cor
Queijo Picante da Beira Baixa . . .	Fechada	Sem olhos ou com pequenos olhos irregulares.	Branco-sujo a branco-acinzentado.

- 2.4 — Aroma e sabor — aroma activo e característico, sabor forte e acentuadamente picante.
- 3 — Maturação:

	Condições de ambiente	Tempo mínimo (dias)
Queijo Picante da Beira Baixa	Temperaturas — de 10°C a 18°C	120 a 150
	Humidade relativa — de 70% a 80%	

4 — Acondicionamento — apresenta-se ao consumidor embrulhado em folha de alumínio.

A operação de acondicionamento deve respeitar as boas práticas de higiene e comerciais e a embalagem seleccionada tem de garantir a conservação de todas as características do produto final, incluindo a forma, durante o período normal de armazenamento e venda.

5 — Conservação — deve ser conservado e manipulado de forma a evitar alterações das suas características, pelo que as temperaturas de conservação a respeitar são as seguintes:

- No armazenamento: de 0°C a 5°C;
- No transporte: de 0°C a 10°C;
- No retalhista: de 0°C a 12°C.

6 — Marcação — o Queijo Picante da Beira Baixa apresenta-se no mercado rotulado e ostentando a respectiva marca de certificação. Para além das menções legalmente obrigatórias, a marcação de todas as unidades de queijo pré-embalado deve ser feita com rótulo próprio. As indicações a figurar devem ser as seguintes:

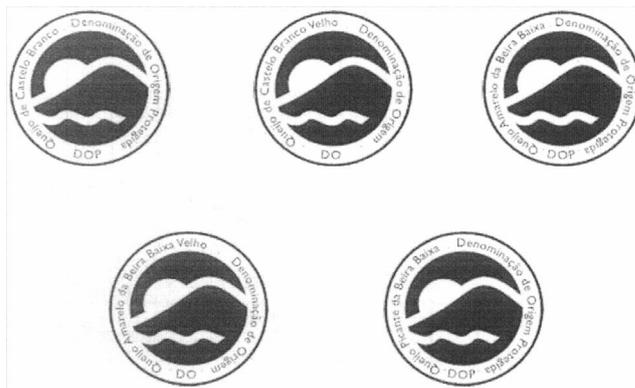
- a) A denominação de venda indicada pela expressão «Queijo Picante da Beira Baixa — DOP», em caracteres bem visíveis;
- b) O logótipo comunitário;
- c) O logótipo dos queijos da Beira Baixa.

O nome ou denominação social e morada do produtor não podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize. A denominação de venda «Queijo Picante da Beira Baixa — DOP» não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

B — Área geográfica de produção

A área geográfica de produção, transformação, conservação prolongada, corte e acondicionamento abrange os concelhos de Castelo

Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Mação, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã e Oleiros 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.



Despacho n.º 10 519/2007

O despacho n.º 22 522/2006, de 17 de Outubro, estabeleceu, para o território do continente, as condições, os requisitos organizacionais, técnicos, humanos e materiais, bem como os prazos para a apresentação das candidaturas das entidades certificadoras que, nos termos do n.º 1 do artigo 10.º, conjugado com o artigo 19.º, do Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23 de Agosto, pretendam ser reconhecidas e designadas para exercer as funções de controlo da produção e comércio