

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o 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

(2023/C 264/11)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, por um período de três meses a contar da data de publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Requeijão da Madeira»

N.º UE: PGI-PT-02831 — 6.3.2022

DOP () IGP (X)

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

«Requeijão da Madeira»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

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

O «Requeijão da Madeira» é o produto lácteo fresco, resultante da precipitação pelo calor de leite de vaca, inteiro ou desnatado, produzido na ilha da Madeira e previamente coagulado por acidificação natural pela ação das bactérias lácticas nativas que se desenvolvem no leite cru. Não há adição de qualquer tipo de coalho, fermento ou acidificante. É apenas adicionado sal e não submetido a qualquer processo de cura, seguindo o modo de produção tradicional madeirense.

Características físico-químicas:

Apresenta-se como um produto fresco cuja massa, não prensada, é moldada em toalhas de algodão que são comprimidas para formar os localmente denominados: «pão» ou «bola» de requeijão, que podem apresentar peso variável (inferior a 10 kg) e são acondicionados, inteiros ou em porções, em sacos ou cuvetes de plástico seladas. Pode também ser moldado em cinchos ou placas multimoldes, para escoamento do soro e posterior acondicionamento em embalagens individuais de diversas capacidades (entre 100 g e 500 g) também seladas.

O teor de humidade pode variar entre 52 % (quando comprimido) e 66 % (quando moldado), apresentando uma ligeira acidez (pH entre 5,6 e 6,2).

Contém teores elevados de:

Proteínas: normalmente superior a 15 %;

Matérias gordas: que podem atingir os 16 %;

cinzas: acima de 1,8 %;

Açúcares: entre 2 % e 3 %; e

Teor de sal entre os 0,2 % e os 0,3 %.

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Estes valores podem variar ao longo do ano em função das alterações naturais da composição do leite de vaca produzido na ilha, podendo conter teores mais baixos de lípidos quando é utilizado leite cru previamente desnatado.

Características organoléticas:

Apresenta coloração intensa a mais ou menos baça, que vai do branco giz ao ligeiramente amarelado.

A sua consistência é cremosa, suave a mais ou menos grumosa e densa, podendo conter algumas fendas ou cavidades. Normalmente é bastante firme o que permite que possa ser cortado para embalagem, mas quando moldado em cinchos ou placas para embalagens individuais, fica mais húmido e menos firme. Apresenta fraca a média coesividade, adesividade e dureza e uma mastigabilidade e elasticidade normal.

O aroma é lácteo a amanteigado, com notas doces e frutadas. O sabor é também lácteo e agradável, ligeiramente amanteigado e ou doce, levemente ácido e com gosto salgado normal. Tanto o aroma como o sabor apresentam intensidade normal.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Na produção do «Requeijão da Madeira» a matéria-prima principal é o leite de vaca obtido na ilha, cuja produção atual está sobretudo concentrada em explorações empresariais, onde a Holstein-Frisia é a principal raça utilizada na produção de leite.

A frequente escassez, no território da ilha, de alimentos fibrosos (palhas, fenos e silagens) essenciais à alimentação dos bovinos de leite e dos alimentos compostos que devem ser disponibilizados nas diferentes fases da sua criação, determina que os criadores locais tenham muitas vezes de recorrer ao fornecimento destes produtos a partir do mercado intracomunitário.

Sempre que disponíveis são utilizados subprodutos agroalimentares regionais como: a rama da batata ou da batata-doce, as palhas de cana-sacarina, as folhas de bananeiras e os bagaços de cana-sacarina, maçã ou cevada, que os criadores adquirem ou recolhem junto de agricultores e da agroindústria tradicional, para serem utilizados como suplemento alimentar dos bovinos ou para «cama» dos animais. Apenas nas poucas explorações familiares, onde ainda persiste algum gado «mestiço madeirense», os animais continuam a ser alimentados com ervas espontâneas, folhas de vinha e restos das demais culturas da exploração.

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

A produção do leite de vaca e a sua transformação em «Requeijão da Madeira» ocorrem obrigatoriamente na área geográfica delimitada.

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

Apresenta-se no mercado retalhista regional em embalagens individuais, normalmente seladas, podendo também ser comercializado como fatias ou porções de «pão de requeijão» acondicionados em sacos ou cuvetes revestidas de plástico alimentar.

Os «pães de requeijão» inteiros, destinam-se essencialmente aos estabelecimentos de pastelaria e restauração regional para produção da doçaria tradicional e contemporânea madeirense.

O acondicionamento do «Requeijão da Madeira», nas suas diferentes apresentações, ocorre na ilha da Madeira, para evitar os riscos de contaminação ou deterioração deste produto fresco, proveniente da acidificação natural de leite cru, inteiro ou desnatado, que é produzido sem adição de qualquer conservante, para além do sal e não submetido a processo de cura, pelo que apresenta uma durabilidade limitada e tem de ser mantido às baixas temperaturas de refrigeração (0 °C a 5 °C).

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

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

Ilha da Madeira.

5. Relação com a área geográfica

A relação do «Requeijão da Madeira» com a área geográfica delimitada da sua produção baseia-se nas suas características específicas que resultam do seu processo tradicional de produção na ilha da Madeira.

Na produção do «Requeijão da Madeira», o leite de vaca que chega às queijarias e que pode ser previamente desnatado, é rapidamente arrefecido e mantido à temperatura de conservação (inferior a 6 °C) por um período alargado (superior a 24 horas) permitindo a sua acidificação natural pela ação das bactérias nativas que transformam a lactose em ácido láctico. Este processo pode também resultar da utilização de fermento lácteo de produção própria, obtido a partir de uma pequena porção do leite cru rececionado que é colocado à temperatura ambiente, em condições protegidas, para acelerar a sua acidificação natural e depois ser misturado com o restante leite a transformar.

Em ambos os casos o objetivo é reduzir o pH normal do leite (entre os 6,6 a 6,8) para um valor próximo dos 6,0 a 6,2, considerado ótimo para se iniciar o processo de precipitação pelo calor do leite acidificado ou da mistura de leite acidificado e fresco, através do seu aquecimento gradual, durante uma hora e meia a duas horas, até se atingirem os 90 a 92 °C de temperatura, promovendo-se a coagulação das proteínas do leite.

A experiência adquirida ao longo de gerações, permite aos queijeiros locais determinar facilmente o grau de acidez ideal para iniciar a «fervura» do leite a altas temperaturas. Recorrem sobretudo ao empírico «teste da colher» em que, numa colher metálica, vão aquecendo «à chama» pequenas amostras de leite acidificado ou da mistura de leite acidificado e fresco a transformar, até que a sua acidez seja suficiente para precipitar as proteínas lácteas presentes.

O processo de coagulação ácido/calor requer uma menor acidez para iniciar a precipitação da caseína, sendo que o aquecimento progressivo até superar os 85 a 90 °C, promove a total desnaturação das proteínas do soro do leite, que coagulam juntamente com a caseína. Assim, as proteínas e os demais constituintes do leite podem ser recuperados nos coágulos que ficam a boiar à superfície do sorelho e são recolhidos e vertidos nos recipientes revestidos com toalhas de algodão para formar os «embrulhos» que depois de comprimidos formam os «pães» ou «bolas» de requeijão ou, em alternativa, são espalhados em cinchos ou placas multimoldes que ficam a escorrer para drenagem do sorelho e moldagem da massa de requeijão que depois é acondicionada em embalagens individuais.

O processo tradicional de transformação do leite de vaca, produzido na ilha, para obtenção do «Requeijão da Madeira», determina que:

- Apresente características organolépticas próprias tal como descritas em 3.2 que lhe conferem um aroma e sabor lácteo, agradável e fresco, pouco ácido (pH de 5,6 a 6,2) e ligeiramente amanteigado e frutado, muito apreciados na sua degustação «ao natural»;
- Preserve na sua composição a maioria dos constituintes do leite que lhe dá origem e que determinam o seu elevado teor em proteínas, em lípidos (quando utilizado leite inteiro) e em cinzas, mantendo ainda alguns açúcares, e
- Apresente, para além da caseína, altas concentrações de proteínas do soro que lhe conferem elevada humidade (entre 52 % e 66 %), boa coesividade e baixa capacidade de fusão, que facilitam o seu corte para degustação «ao natural» ou para seu acondicionamento em porções e que o tornam ideal para a confeção das principais iguarias da doçaria conventual e da pastelaria contemporânea madeirense.

Na ilha da Madeira, a atividade pecuária remonta aos primórdios do seu povoamento, por volta de 1425, já que os bovinos chegaram à ilha com os primeiros colonos. As primeiras referências à produção de queijo na ilha surgem só a partir do século XVIII, quando queijos frescos de leite de vaca, juntamente com manteigas, eram vendidos «porta a porta» no Funchal. Existem também registos nos livros de despesas dos conventos da ilha, referentes à aquisição da produção local de «requeijão para as queijadas» e outros doces típicos das épocas festivas.

Os atuais produtores relatam que, no início do século XX, nas zonas altas das freguesias de Santo Antonio de Serra, Camacha e Gaula, seus avôs, iniciaram a produção dum produto lácteo fresco, seguindo processos rudimentares secularmente mantidos pelos criadores e pelos «Leiteiros» (vendedores de leite cru «porta a porta») para aproveitamento dos leites que acidificavam.

Começou por ser produzido a partir do denominado «soro», proveniente do leite de vaca que era levado pelos criadores aos postos de desnatação, existentes por toda a ilha, para separação e recolha das natas que depois eram enviadas para produção da manteiga para exportação na fábrica instalada, em 1895, no Santo da Serra, sendo o «soro» devolvido aos criadores para utilização na alimentação humana ou animal.

Este «soro» que, na verdade, correspondia ao leite desnatado, mantendo a totalidade das proteínas e demais componentes lácteos, acabava por acidificar naturalmente pelo que, para seu aproveitamento, alguns criadores começaram a promover sua «fervura» até a formação dos coágulos que eram recolhidos e comprimidos em toalhas de algodão, formando pequenas «bolas» ou «pães» de requeijão para consumo familiar.

A reestruturação da indústria de laticínios, por volta de 1936, decorrente do declínio da exportação da manteiga, levou ao encerramento dos postos de desnatção existentes na ilha, pelo que alguns produtores passaram a utilizar o leite inteiro de vaca na produção do seu «pão de requeijão» o qual, para além do consumo familiar, tinha ganho procura regional. Este processo tradicional de produção foi sendo transmitido, entre gerações de queijeiros locais, até ser aperfeiçoado, ao longo da segunda metade do século XX, para garantir o respeito pelas disposições legais aplicáveis à produção artesanal de queijos.

Tendo sido inicialmente obtido a partir do, então, denominado «soro», os queijeiros locais designaram sua produção de «requeijão», nome que vigorou até às últimas décadas do século XX, quando tiveram de adotar as expressões «Requeijão Madeirense» ou «Requeijão da Madeira» para o distinguir do requeijão proveniente de outras origens, que realmente é produzido a partir de soro de leite resultante da produção de diferentes tipos de queijos.

O «Requeijão da Madeira», pela sua qualidade, é muito procurado pelos consumidores e pelos responsáveis da pastelaria e restauração regional, quer para o seu consumo «ao natural», como para ser utilizado na preparação de vários produtos da doçaria tradicional e contemporânea madeirense, cujo ingrediente principal é o «Requeijão da Madeira» e entre os que se destacam as muito tradicionais queijadas da Madeira. O «Requeijão da Madeira» é comercializado em estabelecimentos especializados e nas grandes superfícies da ilha da Madeira.

Nos últimos anos, a sua reputação ficou reforçada junto de pasteleiros, jornalistas e estudiosos da gastronomia e etnografia madeirense, como pode ser comprovado pelos diversos artigos publicados na imprensa nacional e noutras publicações com referências ao «Requeijão da Madeira» como no artigo «Moro numa ilha subtropical», de Alexandra Prado Coelho, publicado no Jornal Público – Fugas a Volta das ilhas, de maio de 2016 ou no artigo «Madeira para todos os bolsos», de Tiago Pais, publicado no Diário Observador, de junho 2017 ou na página «Sobremesas e doçaria típica da Madeira» do MadMarket, de novembro de 2017 e na publicação «Gastronomia Tradicional - O Requeijão de massa», de abril de 2017, no âmbito das coleções periódicas do Museu Etnográfico da Madeira.

Esta elevada procura e boa reputação justificam-se pela apetência em conhecer melhor este produto particular madeirense, com características organoléticas distintivas e uma consistência muito própria que resultam do facto de que o «Requeijão da Madeira» é mais do que um requeijão e mais do que um queijo.

Referência à publicação do caderno de especificações

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/queijos-e-productos-lacteos/1116-requeijao-da-madeira>
