

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2023/C 264/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Requeijão da Madeira”

Nr UE: PGI-PT-02831 — 6.3.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Requeijão da Madeira”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Requeijão da Madeira” to świeży produkt mleczny powstający w wyniku wytrącenia, za pomocą ciepła, pełnego lub odtłuszczonego mleka krowiego wyprodukowanego na wyspie Madera, które najpierw poddano koagulacji w wyniku naturalnego kwaśnienia na skutek działania rodzimych bakterii mlekowych, które rozwijają się w mleku surowym. Nie dodaje się żadnego rodzaju podpuszczki, zaczynu ani substancji zakwaszających. Zgodnie z tradycyjną maderską metodą produkcji dodaje się jedynie sól, a sera nie poddaje się żadnemu procesowi dojrzewania.

Właściwości fizykochemiczne:

Jest to produkt świeży, którego niewyciśniętą masę formuje się w bawełnianych chustach, prasowanych w celu utworzenia tak zwanych *pães* (kręgow) lub *bolas* (kulek) sera *requeijão*, które mogą różnić się pod względem masy (choć ważą mniej niż 10 kg) i są pakowane – w całości lub w porcjach – w szczelnie zamknięte tacki lub torby z tworzywa sztucznego. Ser można również formować w formach serowarskich lub multiformach, umożliwiających odsączenie serwatki, po czym pakuje się go w pojedyncze pojemniki o różnych pojemnościach (od 100 g do 500 g), które są również szczelnie zamykane.

Zawartość wilgoci może wahać się od 52 % (po sprasowaniu) do 66 % (po uformowaniu), a ser jest lekko kwaśny (pH między 5,6 a 6,2).

Jest bogaty w:

białko: zazwyczaj powyżej 15 %;

tłuszcz: do 16 %;

popiół: powyżej 1,8 %;

cukry: między 2 % a 3 %; oraz

zawiera od 0,2 % do 0,3 % soli.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Wartości te mogą zmieniać się w ciągu roku ze względu na naturalne wahania w składzie mleka krowiego produkowanego na wyspie, a zawartość tłuszczu może być niższa, jeśli mleko surowe zostało odtłuszczone.

Właściwości organoleptyczne:

Ser ma barwę od intensywnej do mniej lub bardziej matowej, od kredowobiałej do lekko żółtawej.

Ma konsystencję od kremowej i gładkiej do dość grudkowatej i gęstej, w której gdzieś występują pęknięcia lub dziury. Zwykle jest raczej twardy, więc można go kroić do pakowania, ale jeśli jest formowany w formach serowych lub multiformach do pakowania pojedynczo, jest bardziej wilgotny i mniej twardy. Ser charakteryzuje się niską lub średnią spoistością, lepkością i twardością oraz normalną ciągliwością i elastycznością.

Ma mleczny, maślany zapach ze słodkimi, owocowymi nutami. Smak jest również mleczny i przyjemny, lekko maślany lub słodki, z wyczuwalną łagodną kwaskowatością i normalną słonością. Zarówno zapach, jak i smak mają normalną intensywność.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Głównym surowcem do produkcji sera „Requeijão da Madeira” jest mleko krowie pozyskiwane na wyspie, obecnie produkowane głównie przez gospodarstwa komercyjne, w których mleko pozyskuje się głównie od krów rasy holendersko-fryzyjskiej.

Na Maderze często występuje niedobór pasz włóknistych (słomy, siana i kiszonki), które stanowią istotną część diety krów mlecznych, oraz mieszanek paszowych, które są potrzebne na różnych etapach ich wzrostu, w związku z czym lokalni hodowcy zwierząt gospodarskich często muszą kupować te produkty na rynku wewnętrznym.

W miarę możliwości wykorzystuje się lokalne produkty uboczne pochodzenia rolno-spożywczego, takie jak pędy ziemniaków lub batatów, słomę z trzciny cukrowej, liście bananowca oraz wytłoczyny z trzciny cukrowej, jabłek lub jęczmienia, które hodowcy zwierząt gospodarskich kupują lub odbierają od rolników i pracowników tradycyjnego przemysłu rolnego i wykorzystują jako dodatkową paszę lub ściółkę dla zwierząt. Tylko w nielicznych gospodarstwach rodzinnych, w których nadal hoduje się bydło krzyżówki maderskiej, zwierzęta nadal żywią się naturalnie występującą roślinnością, liśćmi winorośli i innymi resztkami poźniowymi z gospodarstwa.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka krowiego i jego przetwarzanie w procesie produkcji sera „Requeijão da Madeira” muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na lokalnym rynku detalicznym produkt prezentowany jest w opakowaniach jednostkowych, które zazwyczaj są szczelnie zamknięte; może być również sprzedawany w plasterkach lub porcjach *pão de requeijão* (krąg) zapakowanych w torebki lub tacki pokryte folią spożywczą.

Całe *pães de requeijão* (kręgi) sprzedaje się głównie lokalnym cukierniom i zakładom gastronomicznym do produkcji tradycyjnych i nowoczesnych maderskich ciast i wypieków.

Pakowanie sera „Requeijão da Madeira” – niezależnie od formy – odbywa się w całości na wyspie Madera, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia lub zepsucia tego produktu świeżego, który wytwarza się z naturalnie kwaśnego, surowego, pełnego lub odtłuszczonego mleka krowiego, bez dodatku jakichkolwiek konserwantów, z wyjątkiem soli, i którego nie poddaje się żadnemu procesowi dojrzewania, w związku z czym jego okres przechowywania jest ograniczony, a ser wymaga przechowywania w niskiej temperaturze (od 0 °C do 5 °C).

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyspa Madera.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między serem „Requeijão da Madeira” a obszarem geograficznym opiera się na specyficznych cechach wynikających z tradycyjnego procesu produkcji na Maderze.

Aby wyprodukować ser „Requeijão da Madeira”, mleko krowie docierające do zakładów serowarskich, które może być odtłuszczone, poddaje się szybkiemu schłodzeniu i przechowuje w temperaturze magazynowania (poniżej 6 °C) przez dłuższy czas (ponad 24 godziny), aby umożliwić naturalne skwaśnienie wskutek działania rodzimych bakterii, które przekształcają laktozę w kwas mlekowy. Mleko może być również zakwaszane przy użyciu kultury starterowej bakterii mlekowych wytwarzanej na miejscu poprzez pobranie niewielkiej ilości otrzymanego mleka surowego i umieszczenie go w temperaturze otoczenia, w warunkach chronionych, aby przyspieszyć naturalny proces zakwaszania, a następnie zmieszanie go z resztą mleka, które ma zostać przetworzone.

W obu przypadkach celem jest obniżenie normalnego pH mleka (które wynosi od 6,6 do 6,8) do około 6,0 do 6,2, które uważa się za optymalne do zainicjowania wytrącania pod wpływem temperatury kwaśnego mleka lub mieszaniny kwaśnego i świeżego mleka poprzez stopniowe podgrzewanie przez 1,5 godziny do 2 godzin, aż temperatura osiągnie 90–92 °C, co prowadzi do koagulacji białek mleka.

Dzięki rozwijanej przez pokolenia wiedzy fachowej lokalni serowarzy z łatwością potrafią określić, kiedy kwasowość jest odpowiednia, aby rozpocząć podgrzewanie mleka do wysokiej temperatury. Polegają oni przede wszystkim na empirycznym „teście łyżki”, w którym podgrzewają niewielkie próbki kwaśnego mleka lub mieszaniny kwaśnego i świeżego mleka w metalowej łyżce nad otwartym płomieniem, aż uzyska ono wystarczającą kwasowość, by wytrącić się białka mleka.

W procesie koagulacji kwasowo-ciepłej do zainicjowania wytrącania kazeiny potrzeba niższej kwasowości, ponieważ stopniowe ogrzewanie do temperatury powyżej 85–90 °C powoduje całkowitą denaturację białek serwatki w mleku, które ulegają koagulacji z kazeiną. W ten sposób białka i pozostałe składniki mleka można odzyskać w skrzepach, które unoszą się na powierzchni serwatki. Skrzepy albo zbiera się i wlewa do pojemników wyłożonych bawełnianymi chustami, aby utworzyć *embrulhos* (pakunki), które są prasowane w celu uformowania *pães* lub *bolas*, albo napełnia się nimi formy serowarskie lub multiformy, które pozostawia się do ocieknięcia, aby umożliwić odsączenie serwatki i zastygnięcie masy serowej przed zapakowaniem jej w indywidualne opakowania.

Tradycyjna metoda przetwarzania mleka krowiego produkowanego na wyspie w celu wytworzenia „Requeijão da Madeira” oznacza, że:

- ser ma specyficzne właściwości organoleptyczne, opisane w pkt 3.2, które nadają mu przyjemny, świeży, mlekny, lekko kwaśny (pH od 5,6 do 6,2), lekko maślany i owocowy zapach i smak; cechy te są bardzo cenione, gdy ser jest spożywany w postaci naturalnej;
- w jego składzie zachowuje się większość składników mleka użytego do jego produkcji, dzięki czemu jest on bogaty w białko, tłuszcz (jeśli zastosowano mleko pełne) i popiół oraz nadal zawiera pewne ilości cukrów; oraz
- oprócz kazeiny w serze występuje wysokie stężenie białek serwatki, dzięki czemu charakteryzuje się on dużą zawartością wilgoci (od 52 % do 66 %), wysoką spoistością i niską topliwością, co pozwala go łatwo kroić w celu skonsumowania w postaci naturalnej lub zapakowania w porcje. Z tego względu ser idealnie nadaje się do produkcji najbardziej znanych „słodczy klasztornych” oraz nowoczesnych ciast i wypieków typowych dla Madery.

Chów zwierząt gospodarskich na wyspie Madera sięga czasów jej zasiedlenia, około 1425 r., kiedy to bydło przybyło na wyspę wraz z pierwszymi osadnikami. Najwcześniejsze wzmianki o produkcji sera na wyspie pochodzą dopiero z końca XVIII w., kiedy to świeże sery z mleka krowiego sprzedawano w systemie obwoźnym w Funchal wraz z masłem. Księgi przychodów i wydatków prowadzone przez klasztory na wyspie zawierają również zapisy dotyczące zakupu lokalnych *requeijão* do produkcji *queijadas* (słodkich tartaletek serowych) i innych typowych słodczy przygotowywanych w okresach świątecznych.

Obecni producenci opowiadają, że na początku XX w. na wyżynnych obszarach parafii Santo Antonio da Serra, Camacha i Gaula ich dziadkowie rozpoczęli produkcję świeżego produktu mlekowego, stosując podstawowe procesy, z których przez setki lat korzystali hodowcy zwierząt gospodarskich i *leiteros* (sprzedawcy surowego mleka w systemie obwoźnym), aby wykorzystać mleko, które skwaśniało.

Początkowo ser produkowano z tzw. *soro* (serwatki), uzyskiwanego z mleka krowiego, które hodowcy zwierząt gospodarskich dostarczali do zakładów odtłuszczania mleka rozrzuconych po całej wyspie, aby oddzielić śmietanę od mleka, zebrać ją i wysłać do zbudowanej w 1895 r. w Santo da Serra fabryki, w której wykorzystywano ją do produkcji masła przeznaczonego do wywozu, podczas gdy *soro* zwracano hodowcom do wykorzystania jako żywność dla ludzi lub zwierząt.

Tzw. *soro* – które w rzeczywistości było odtłuszczonym mlekiem, ponieważ zawierało wszystkie białka i inne składniki mleka – z czasem naturalnie kwaśniało, w związku z czym, aby je wykorzystać, niektórzy hodowcy zwierząt gospodarskich zaczęli je podgrzewać aż do utworzenia skrzepu, który następnie zbierano w bawełniane chusty i prasowano, tworząc małe *bolas* lub *pães*, do własnego spożycia.

Restrukturyzacja przemysłu mleczarskiego, przeprowadzona około 1936 r. w związku ze spadkiem wywozu masła, doprowadziła do zamknięcia zakładów odtłuszczenia mleka na wyspie, przez co niektórzy producenci zaczęli używać pełnego mleka krowiego do produkcji sera *pães de queijão*, który oprócz tego, że był wytwarzany na potrzeby własne, to stał się również popularny wśród lokalnej społeczności. Tradycyjny proces produkcji był przekazywany z pokolenia na pokolenie przez lokalnych serowarów, a następnie został udoskonalony w drugiej połowie XX w., aby zapewnić zgodność z zasadami i przepisami regulującymi produkcję serów rzemieślniczych.

Ponieważ ser początkowo wytwarzano z produktu znanego wówczas pod nazwą *soro*, lokalni serowarzy nazywali swój produkt *queijão* – nazwy tej używali do końca XX w., kiedy to musieli przyjąć terminy „Requeijão Madeirense” lub „Requeijão da Madeira”, aby odróżnić go od sera *queijão* z innych miejsc, który tak naprawdę wytwarzany jest z serwatki pochodzącej z produkcji różnych rodzajów sera.

Ze względu na swoją jakość ser „Requeijão da Madeira” cieszy się dużą popularnością wśród konsumentów oraz lokalnych piekarzy i restauratorów, którzy wykorzystują go zarówno do spożycia w postaci naturalnej, jak i do przygotowania różnych tradycyjnych i nowoczesnych maderskich ciast i wypieków, których głównym składnikiem jest „Requeijão da Madeira”, w szczególności bardzo tradycyjnych maderskich *queijadas*. „Requeijão da Madeira” sprzedaje się w wyspecjalizowanych placówkach i dużych punktach sprzedaży detalicznej na Maderze.

W ostatnich latach jego renoma wśród cukierników, dziennikarzy i osób zajmujących się etnografią i kuchnią Madery wzrosła, o czym świadczą różne artykuły w prasie krajowej i innych publikacjach, w których wspomina się o serze „Requeijão da Madeira”, takie jak artykuł „Moro numa ilha subtropical” [Mieszkam na subtropikalnej wyspie] Alexandry Prado Coelho, opublikowany w wydaniu „Volta às Ilhas” [Dookoła wysp] magazynu *Fugas* gazety *Público* w maju 2016 r., artykuł „Madeira para todos os bolsos” [Madera na każdą kieszeń] autorstwa Tiago Paisa, opublikowany w gazecie *Observador* w czerwcu 2017 r., strona „Sobremesas e doçaria típica da Madeira” [Desery i słodycze typowe dla Madery] opublikowana przez MadMarket w listopadzie 2017 r. oraz publikacja *Gastronomia Tradicional – O Requeijão de massa*, opublikowana w kwietniu 2017 r. w ramach kolekcji czasopism Muzeum Etnograficznego Madery.

Fakt, że ser „Requeijão da Madeira” cieszy się taką popularnością i renomą, wynika z chęci lepszego poznania tego wyjątkowego produktu z Madery o charakterystycznych właściwościach organoleptycznych i niepowtarzalnej konsystencji: nie jest to bowiem zwykły *queijão* ani zwykły ser.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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