

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO  
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 ( ), artículo 17 (X)

DOP (X) IGP ( )  
N° nacional del expediente: 6/93

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: IMAIAA - LISBOA - PORTUGAL  
Teléfono: 3876262 Fax: 3876635

2. Agrupación solicitante:

- a) Nombre: ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE QUEIJO DO DISTRITO DE CASTELO BRANCO  
b) Dirección:  
Av. Nuno Álvares, 8 - 1° Dt°  
6000 Castelo Branco  
c) Composición: Productor/transformador ( X ) otros ( )

3. Nombre del producto: QUEIJOS DA BEIRA BAIXA

4. Tipo de producto: Queso

5. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

- a) Nombre: Queijos da Beira Baixa.  
b) Descripción: El término engloba el queso de Castelo Branco, el queso amarillo de Beira Baixa y el queso picante de Beira Baixa (véanse las fichas 6A, 6B y 6C/93).  
c) Zona geográfica: Véase el Anexo.  
d) Antecedentes: El término está consagrado por el uso y, principalmente, por el conocimiento regional, los estudios realizados sobre el producto y la Asociación de Productores de Ovinos del Sur de Beira.  
e) Método de obtención: Véanse las fichas 6A, 6B y 6C/93.  
f) Vínculo: Los ovinos y caprinos dependen por completo de los pastos naturales, que son el resultado del clima, del tipo de suelos y de los índices pluviométricos, y presentan unas características muy definidas y una perfecta adaptación a las condiciones naturales. La leche, que es producto de estas condiciones, aporta a cada uno de los quesos unas características únicas y bien diferenciadas entre sí.  
g) Estructura de control: Nombre: OVIBEIRA - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE OVINOS DO SUL DA BEIRA  
Dirección:  
Av. Nuno Álvares, 8 - 1° Dt°  
6000 Castelo Branco  
h) Etiquetado:  
QUEIJOS DA BEIRA BAIXA - Denominação de Origem Controlada, que abarca las Denominaciones de Origen QUEIJO DE CASTELO BRANCO, QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA y QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA.  
i) Requisitos nacionales:  
Port° n° 73/90, de 1 de febrero.

-----  
ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

N° CEE: VI B14/PO/214/94.1.24

Fecha de recepción del expediente completo: 18/10/94.

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO  
 SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5, artículo 17 (X)  
 DOP (X) IGP ( )

N° nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro  
 Nombre: IMAIAA, Lisboa (Portugal)  
  
 Teléfono: 387-62-62 Fax: 38-76-66-35
2. Agrupación solicitante:
  - a) Nombre: ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE QUEIJO DO DISTRITO DE CASTELO BRANCO
  - b) Dirección: Av. Nuno Álvares, 8 - 1° Dt°  
6000 Castelo Branco
  - c) Composición: Productor/transformador ( X ) otros ( )
3. Nombre del producto: Queijo Amarelo da Beira Baixa
4. Tipo de producto: queso
5. Descripción del pliego de condiciones:  
 (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)
  - a) Nombre: Queijo Amarelo da Beira Baixa
  - b) Descripción: Queso curado de pasta semifina o semiblanda, ligeramente amarillento y con algunos ojos irregulares.
  - c) Zona geográfica: véase el Anexo
  - d) Antecedentes: véase la ficha 6/93
  - e) Método de obtención: mediante desverado del cuajado tras la coagulación de la leche cruda de oveja pura o mezclada con leche de cabra, por la acción de cuajo animal, y procedente de la región delimitada.
  - f) Vínculo: véase la ficha 6/93
  - g) Estructura de control:
 

Nombre:	OVIBEIRA - ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE OVINOS DO SUL DA BEIRA
Dirección:	Av. Nuno Álvares, 8 - 1° Dt° 6000 Castelo Branco
  - h) Etiquetado: QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA - Denominación de origen controlada
  - i) Requisitos nacionales: Decreto n° 73/90 de 1 de febrero

-----  
 ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

N° CEE: 06.01.4/P0/0214/94.01.24  
 Fecha de recepción del expediente completo: 4/10/95

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO  
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 ( ), artículo 17 (X)

DOP (X) IGP ( )  
N° nacional del expediente: 6B/93

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: IMAIAA - LISBOA - PORTUGAL  
Teléfono: 3876262 Fax: 3876635

2. Agrupación solicitante:

a) Nombre: ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE QUEIJO DO DISTRITO DE CASTELO BRANCO

b) Dirección:  
Av. Nuno Álvares, 8 - 1° Dt°  
6000 Castelo Branco

c) Composición: Productor/transformador ( X ) otros ( )

3. Nombre del producto: QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA

4. Tipo de producto: Queso

5. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

a) Nombre: Queijo Picante da Beira Baixa.

b) Descripción: Queso curado, de pasta dura o semidura, blanca manchada o cenicienta, sin ojos o con ojos pequeños irregulares.

c) Zona geográfica: Véase el Anexo.

d) Antecedentes: Véase la ficha 6/93.

e) Método de obtención: Mediante el secado de la cuajada tras la coagulación, por la acción del cuajo animal, de leche cruda de oveja o cabra, pura o mezclada, procedente de la región indicada.

f) Vínculo: Véase la ficha 6/93.

g) Estructura de control: Nombre: OVIBEIRA - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE OVINOS DO SUL DA BEIRA

Dirección:

Av. Nuno Álvares, 8 - 1° Dt°  
6000 Castelo Branco

h) Etiquetado:

QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA - Denominação de Origem Controlada.

i) Requisitos nacionales:

Portª n° 73/90, de 1 de febrero.

-----  
ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

N° CEE: G/P0/0214/94.1.24

Fecha de recepción del expediente completo: 18/10/97.

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO  
SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 ( ), artículo 17 (X)

DOP (X) IGP ( )  
N° nacional del expediente: 6A/93

1. Servicio competente del Estado miembro  
Nombre: IMAIAA - LISBOA - PORTUGAL  
Teléfono: 3876262 Fax: 3876635
2. Agrupación solicitante:
  - a) Nombre: ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE QUEIJO DO DISTRITO DE CASTELO BRANCO
  - b) Dirección:  
Av. Nuno Álvares, 8 - 1° Dt°  
6000 Castelo Branco
  - c) Composición: Productor/transformador ( X ) otros ( )
3. Nombre del producto: QUEIJO DE CASTELO BRANCO
4. Tipo de producto: Queso de oveja
5. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

  - a) Nombre: Queijo de Castelo Branco.
  - b) Descripción: Queso curado, de pasta semifina o semiblanda, ligeramente amarillenta, con algunos ojos pequeños.
  - c) Zona geográfica: Véase el Anexo.
  - d) Antecedentes: Véase la ficha 6/93.
  - e) Método de obtención: Mediante el secado lento de la cuajada tras la coagulación, por la acción de una infusión de cardo (Cynara cardunculus, L.), de pura leche cruda de oveja procedente de la región indicada.
  - f) Vínculo: Véase la ficha 6/93.
  - g) Estructura de control: Nombre: OVIBEIRA - ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE OVINOS DO SUL DA BEIRA  
Dirección:  
Av. Nuno Álvares, 8 - 1° Dt°  
6000 Castelo Branco
  - h) Etiquetado:  
QUEIJO DE CASTELO BRANCO - Denominação de Origem Controlada.
  - i) Requisitos nacionales:  
Port° n° 73/90, de 1 de febrero.

---

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN  
N° CEE: G/Po/0214/94.1.24  
Fecha de recepción del expediente completo: 18/10/95.