

REQUEIJÃO DA MADEIRA

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Caderno de Especificações



ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO:	2
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	2
2.1 Características Físico-químicas:	2
2.2 Características Organoléticas:	2
3. ÁREA GEOGRÁFICA:	3
4. PROVA DE ORIGEM	3
5. MÉTODO DE OBTENÇÃO	4
5.1 Obtenção da Matéria-Prima:	4
5.2 Transformação do Leite:	5
5.3 Colocação no mercado:	7
6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA:	7
6.1 Especificidade do produto:	7
6.2 Especificidade da área geográfica:	8
7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM	11
8. CONTROLO	12
9. BIBLIOGRAFIA	12

1. DENOMINAÇÃO:

«REQUEIJÃO DA MADEIRA» ou «REQUEIJÃO MADEIRENSE»

Produto que se enquadra na Classe 1.3 — Queijos, conforme estabelecido no n.º 1, do Anexo XI - Classificação dos Produtos, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por REQUEIJÃO DA MADEIRA, o produto lácteo fresco, resultante da precipitação ou coagulação pelo calor do leite de vaca inteiro produzido na ilha da Madeira, acidificado naturalmente pela ação das bactérias lácticas nativas desenvolvidas no leite cru, sem adição de qualquer coalho, fermento ou acidificante, apenas adicionado de sal e não submetido a processo de cura, segundo o modo particular e tradicional de produção regional.

2.1 Características Físico-químicas:

O REQUEIJÃO DA MADEIRA, também denominado de “REQUEIJÃO MADEIRENSE”, apresenta-se como um produto fresco cuja massa, não prensada, pode ser moldada em toalhas de algodão para formação dos localmente denominados “pão de requeijão” ou “bola de requeijão” ou ser automoldada em cinchos ou placas multimoldes para escoamento de grande parte do “sorelho” ou fração líquida sobrança, mas mantendo uma considerável humidade que pode variar entre os 52% e os 66%.



Fig. 1 Drenagem do sorelho em “toalhas de algodão”



Fig. 2 Moldagem em trouxas que formam os Pães de Requeijão



Fig. 3 Automoldagem em placas multimoldes

O modo particular de produção REQUEIJÃO DA MADEIRA, a partir do leite inteiro de vaca cru, que através da coagulação ácida natural promove a precipitação da caseína do leite e que pela ação do calor (a temperaturas superiores a 75 °C) conduz à desnaturação e precipitação das proteínas solúveis do soro, determina que este produto preserve a grande maioria dos constituintes do leite, pelo que apresenta teores elevados de proteína (normalmente superior a 15%), de lípidos (acima de 16%) e de cinza (acima de 1,8%), mantendo ainda alguns açúcares (entre os 2% e os 3%), sendo que estes valores podem oscilar ao longo do ano em função das variações naturais da composição do leite de vaca cru produzido na ilha da Madeira que lhe dá origem. Apresenta um teor normal de sal (entre os 0,2% e os 0,3% de sódio) e uma ligeira acidez (pH entre 5,6 e 6,2).

2.2 Características Organoléticas:

O REQUEIJÃO DA MADEIRA apresenta uma coloração intensa e 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 ou 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 multimoldes para embalagens individuais, pode ficar mais húmido e menos firme. Apresenta fraca a média coesividade, adesividade e dureza e uma mastigabilidade e elasticidade normal.



Fig. 4 "Pão" de REQUEIJÃO DA MADEIRA



Fig. 5 REQUEIJÃO DA MADEIRA de embalagens individuais



Fig. 6 REQUEIJÃO DA MADEIRA para degustação

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

3. ÁREA GEOGRÁFICA:

Todas as etapas da produção desde a obtenção da matéria-prima principal que é o leite de vaca cru, à sua transformação em REQUEIJÃO DA MADEIRA e o seu acondicionamento para colocação no mercado, decorrem na ilha da Madeira.

4. PROVA DE ORIGEM

Os elementos que permitem comprovar que o REQUEIJÃO DA MADEIRA tem características distintivas que estão relacionadas com a área geográfica da sua produção, são os seguintes:

- a) O leite de vaca cru que é produzido em explorações produtoras de leite localizadas na ilha da Madeira, sendo que a sua ordenha, arrefecimento e conservação, bem como a sua recolha e transporte às unidades de transformação, são realizadas no estrito cumprimento das disposições legais que lhe são aplicáveis;
- b) O REQUEIJÃO DA MADEIRA é produzido e preparado para colocação no mercado, exclusivamente em queijarias localizadas na ilha da Madeira, cumprindo as disposições legais que lhe são aplicáveis;
- c) As próprias características da REQUEIJÃO DA MADEIRA, tal como descritas no ponto 2, que resultam inequivocamente das condições da sua produção e dos modos tradicionais que são praticados pelos produtores regionais;
- d) Os produtores de REQUEIJÃO DA MADEIRA notificam a sua atividade e assumem o compromisso de adotar as regras previstas no presente caderno de especificações e na demais legislação aplicável e de submeter a sua produção ao sistema de verificação da conformidade que seja implementado pelo serviço competente da autoridade regional ou por um organismo de controlo designado para o efeito;
- e) O estabelecimento de um sistema de verificação da conformidade que garante a observância das condições estabelecidas para a produção da REQUEIJÃO DA MADEIRA, contidas no presente caderno de especificações e nas demais disposições legais que lhe sejam aplicáveis, designadamente no que se refere:

- à origem do leite de vaca cru destinado à produção do REQUEIJÃO DA MADEIRA e às condições de ordenha e conservação e da sua recolha e transporte às unidades de transformação;
- às disposições do regime de gestão e controlo da produção regional de leite de vaca;
- aos seus modos de produção;
- ao controlo das características do produto final e das suas condições de acondicionamento, rotulagem e colocação no mercado, e
- à manutenção da rastreabilidade em todas as fases da sua produção, conservação e colocação no mercado.

5. MÉTODO DE OBTENÇÃO

5.1 Obtenção da Matéria-Prima:

Na produção do REQUEIJÃO DA MADEIRA a matéria-prima principal é o leite de vaca cru produzido em explorações produtoras de leite de vaca localizadas na ilha da Madeira.

Até o fim do século XX a produção de leite na ilha da Madeira era assegurada principalmente por animais de raças mestiças resultantes dos cruzamentos realizados entre as raças do Minho e do Algarve que chegaram a ilha com os primeiros povoadores e que originaram a “raça da terra” e que a partir do início do século XIX foram também sendo cruzadas com animais provenientes da Inglaterra e da Holanda introduzidas na ilha e que comunicaram aos “mestiços madeirenses” melhor secreção de leite e o teor butiroso que, na primeira metade do século XX, foi muito valorizado para a produção de manteiga.

O decréscimo da atividade pecuária regional verificada nos últimos 30 anos, em particular da associada à produção do leite de vaca, determinou o desaparecimento da grande maioria das pequenas explorações familiares que mantinham uma ou duas vacas leiteiras em estabulação nos seus “palheiros”¹ e consequentemente conduziu à quase total extinção das raças “mestiças madeirenses”. Ao mesmo tempo assistiu-se à concentração da atividade de produção de leite em explorações empresariais de maior dimensão, vocacionadas para esta produção no rigoroso cumprimento das condições de bem-estar animal e de higiene que lhes são aplicáveis, pelo que presentemente é a raça *Holstein-Frísia* a principal raça utilizada na produção de leite de vaca na ilha da Madeira.



Fig. 7 Principal raça de bovinos utilizada atualmente na produção de leite na Madeira.



Fig. 8 Bilhas de transporte de leite



Fig. 9 Veículo de recolha e transporte de leite

¹ Palheiro - como localmente são designadas as rudimentares edificações cobertas de palha, folhas de zinco ou telha onde por toda a ilha eram mantidos os bovinos estabulados.

Também devido à escassez no território da ilha do alimento volumoso essencial na alimentação dos bovinos de leite, que é constituído por uma gradação variável de matérias secas (palhas, fenos e silagens), os responsáveis das explorações empresariais têm que os adquirir junto de fornecedores do continente português, ou mesmo do mercado intracomunitário. Nas poucas explorações familiares que persistem os animais podem ser alimentados principalmente com ervas espontâneas e restos de culturas agrícolas, que os criadores recolhem nas suas parcelas ou nas da vizinhança.

Também no caso dos alimentos compostos que têm de ser disponibilizados aos animais nas diferentes fases da sua criação, quando não são provenientes da única unidade regional de produção industrial de rações e que são produzidos a partir de matérias-primas provenientes do exterior, têm também de ser adquiridos diretamente a fornecedores de fora da ilha.

Alguns produtores aproveitam também alguns resíduos agrícolas locais que adquirem ou recolhem junto dos agricultores ou dos operadores da agroindústria tradicional regional, nomeadamente a rama de batata ou de batata-doce, as palhas de cana-sacarina ou as folhas de bananeiras e também os bagaços de cana-sacarina, de maçã ou de cevada, que são utilizados como suplemento alimentar dos bovinos ou como “cama dos animais”.

Na atualidade todo o leite produzido na ilha da Madeira destina-se exclusivamente à indústria de lacticínios para a produção de REQUEIJÃO DA MADEIRA e de queijo fresco, destinados unicamente ao mercado local.

5.2 Transformação do Leite:

Na produção do REQUEIJÃO DA MADEIRA o processo de acidificação natural pode ocorrer pela evolução natural de leite cru conservado às temperaturas exigidas por lei (inferior a 4 °C) em reservatórios refrigerados por período superiores a 24 horas, permitindo o desenvolvimento das bactérias lácticas nativas até se atingir um grau de acidez, com pH entre os 6,0 e os 6,2, que é considerado o apropriado para o início da sua transformação pelo processo de coagulação ácido/calor.



Fig. 10 Conservação do leite cru rececionado nas unidade de transformação



Fig. 11 Teste da Colher



Fig. 12 Leite acidificado na marmita para cozimento

A acidificação pode também resultar da utilização de fermento lácteo de produção própria obtido pela acidificação natural de uma pequena porção de leite inteiro de vaca cru que, por algumas horas, é mantido à temperaturas ambiente (entre os 20 °C e os 25 °C) em condições protegidas e controladas, permitindo o desenvolvimento das estirpes nativas de bactérias lácticas, que são as que mais rapidamente se multiplicam nestas condições e promovem a transformação da lactose em ácido láctico, sendo este leite acidificado adicionado ao leite cru fresco a transformar, numa proporção que permita reduzir o pH da mistura para um pH entre os 6,0 e os 6,2.

Em ambos os casos o objetivo é reduzir o pH do leite cru a transformar dos valores normais (pH de 6,6 a 6,8) para um pH de 6,0 a 6,2 que é considerado ótimo para o início do cozimento que vai conduzir à coagulação de todas as proteínas do leite.

O valor ótimo de acidez é normalmente verificado pela “teste da colher” que consiste em aquecer “à chama” uma colher metálica com uma porção do leite acidificado ou da mistura de leite acidificado com leite fresco, até verificarem que a acidez desenvolvida é suficiente para promover a precipitação das proteínas do leite. Os queijeiros locais preferem este método aos medidores portáteis de pH, porque afirmam que com o “teste da colher” conseguem determinar com melhor precisão quando iniciar o processo, ajustando o valor da acidez necessário aos teores de proteínas presentes no leite.

Após a verificação de que o leite apresenta o teor de acidez pretendido, é colocado nas panelas ou marmitas indústrias (com aquecimento em banho-maria ou por sonda) onde vai ser gradualmente aquecido até os 90 °C – 92 °C, pelo tempo necessário à coagulação total das proteínas do leite, sendo adicionado o sal necessário.



Fig. 13 Mistura do leite após adição do sal



Fig. 14 Marmitas com a formação dos flocos de coalho prontos para recolha



Fig. 15 Recolha dos flocos de caseína e proteínas do soro

Este processo de transformação, baseado na coagulação ácida a altas temperaturas, requer menor acidificação para iniciar a precipitação da caseína, sendo que o progressivo tratamento térmico, durante cerca de 1,5 a 2 horas até se atingirem os 85 °C a 92 °C, promove a total desnaturação das proteínas do soro do leite que assim podem ser coaguladas juntamente com a caseína, sendo recuperadas nos flocos de coalho que pela sua baixa densidade ficam a boiar à superfície do soro e que são recolhidos, com uma escumadeira ou recipiente-coador, sendo vertidos em recipientes revestidos com toalhas de algodão para formar os “embrulhos” ou trouxas que depois de calcadas originam os “pães de requeijão” ou então são espalhados em cinchos ou placas multimoldes que ficam a escorrer para permitir a drenagem de grande parte do soro e a automoldagem das diferentes formas individuais de apresentação do REQUEIJÃO DA MADEIRA.



Fig. 16 Recolha do coalho na produção mais tradicional



Fig. 17 Moldagem dos diferentes tipos de apresentação



Fig. 18 Corte e embalagem de Requeijão da Madeira

A menor acidificação do leite necessária para a coagulação ácida a altas temperaturas, determina que o produto final seja pouco ácido, apresentando um pH normalmente entre os 5,6 e os 6,2, sendo que a presença das proteínas de soro de leite, que apresentam

grande capacidade de ligação à água, permitem que o REQUEIJÃO DA MADEIRA apresente um elevado teor de humidade, mas mantendo-se firme e coeso, permitindo que possa ser cortado sem esboroar.

A adição do sal para além de melhorar o paladar do REQUEIJÃO DA MADEIRA sem comprometer os seus atributos nutricionais, contribui também para aumentar o seu período de vida útil, já que é produzido sem a adição de quaisquer outros conservantes, podendo ser preservado, por 8 a 10 dias, apenas pelo processo de refrigeração a baixas temperaturas (0 °C a 5 °C).

5.3 Colocação no mercado:

O REQUEIJÃO DA MADEIRA é comercializado no mercado retalhista regional, em embalagens ou sacos individuais de diversas capacidade (entre os 100 g e os 500 g), normalmente selados a vácuo, podendo também, para estas mesmas capacidades, ser comercializado como fatias ou pedaços do “pão de requeijão”, acondicionados em cuvetes revestidas com filme de plástico alimentar.

Os “pães de requeijão” destinados à transformação na pastelaria regional são acondicionados em sacos de plástico com vários quilogramas de capacidade (inferior a 10 kg) também selados a vácuo.



Fig. 19 REQUEIJÃO DA MADEIRA cortado pronto para rotulagem



Fig. 20 Sacos com porções de “REQUEIJÃO DA MADEIRA”,



Fig. 21 Pães de REQUEIJÃO DA MADEIRA para a pastelaria regional

Os diferentes modos de acondicionamento do REQUEIJÃO DA MADEIRA, decorrem na ilha da Madeira, para evitar os riscos de contaminação ou deterioração deste produto fresco proveniente da acidificação natural do leite inteiro cru, produzido sem adição de qualquer conservante, para além do sal e não submetido a processo de cura, que apresenta uma durabilidade limitada e tem de ser conservado a baixas temperaturas de refrigeração.

O REQUEIJÃO DA MADEIRA é um produto lácteo singular que por ser produzido a partir do leite de vaca inteiro não corresponde à definição de “requeijão” que em Portugal designa os produtos lácteos obtidos a partir de soro de leite (conformes com a definição dos queijos de soro - CODEX STAN 284-1971), sendo que também difere do “queijo fresco” nacional e de outros tipos de queijos de pasta mole (conformes com a Norma CODEX STAN 221-2001) porque o seu processo produtivo não contempla a adição de qualquer tipo de coalho, fermento ou acidificante.

6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA:

6.1 Especificidade do produto:

É o processo particular e tradicional de transformação do leite de vaca inteiro, produzido na ilha da Madeira e acidificado naturalmente apenas pelas estirpes de bactérias lácticas nativas que se desenvolvem no leite cru, que determina que o REQUEIJÃO DA MADEIRA

apresente as características organoléticas próprias que o distinguem e que, para além de lhe conferirem o aroma e sabor lácteo pouco ácido e ligeiramente amanteigado e frutado, muito apreciados na sua degustação “ao natural”, determinam a presença de altas concentrações das proteínas do soro que lhe atribuem propriedades de elevada humidade, boa coesividade e de baixa capacidade de fusão que o tornam ideal na produção das principais iguarias da pastelaria tradicional e contemporânea madeirense.

6.2 Especificidade da área geográfica:

A atividade pecuária, na ilha da Madeira, remonta aos primórdios do povoamento (por volta de 1425), porque era política do Infante D. Henrique² promover o povoamento pecuário, em simultâneo com o humano nas terras que eram descobertas. Os documentos históricos referem que com os primeiros colonos foi introduzido na ilha o “gado grosso (bovino, cavalar e asinino) destinado ao serviço do homem e ao trato das terras e também o gado miúdo (ovino, caprino e suíno) lançado a monte para povoar as serras e prover a sustentação dos habitantes da ilha” (Pereira 1989).

Os primeiros bovinos provenientes do Reino devem ter vindo do Minho e do Algarve, de onde eram também originários a maioria dos primeiros colonos portugueses. O cruzamento dos bovinos corpulentos do norte com a raça aligeirada do Algarve, originou os tipos próprios do Porto Santo e da Madeira, denominados de “raças da terra” e caracterizados por serem raças pequenas e bem-adaptada aos pastos escassos das ilhas e aos terrenos de relevo caprichosamente montanhoso principalmente na ilha da Madeira.

Durante quase quatro séculos, o papel fundamental dos bovinos na economia das ilhas e principalmente na ilha da Madeira esteve ligado à sua capacidade de tração que, sobretudo nas localidades menos declivosas da sua vertente sul, assegurou a força motriz essencial à realização das tarefas agrícolas (da lavra da terra à debulha dos cereais), ao transporte de pessoas e de cargas e à propulsão das mós dos engenhos de cana-de-açúcar e doutros artefactos da agroindústria local, assegurando também a produção da matéria orgânica (estrumes) essencial para o enriquecimento dos solos nos socalcos ou “poios”³ e para além de garantirem o fornecimento do leite para a produção de manteiga e de algum queijo e, no fim de vida, da carne para as romarias e épocas festivas.



Fig. 22 Colono, Bovinos e Palheiro - Ponta do Pargo (entre 1870 e 1905)



Fig. 23 “Corsa” de transporte vinícola Avenida do Mar – Funchal - 1919



Fig. 24 “Carro de bois” - Funchal - Fins do século XIX.

A insuficiência de pastagens, a orografia acidentada e a pulverização da propriedade, desde sempre afetaram a bovinicultura madeirense. “Os animais eram mantidos com a folha da vinha e da cana sacarina, as ervagens espontâneas das montanhas e das escarpas à beira-mar e recorrendo aos restos do pouco que a fazenda produzia e, quando necessário, à ramagem de árvores das serras (castanheiro, til, folhado, pau-branco, faia, etc.). Por uma

² Infante D. Henrique (1394 – 1460) - Terceiro filho do Rei D. João I, que ao longo da sua vida, se constituiu como o grande impulsionador da expansão e dos descobrimentos Portugueses.

³ Poios - socalcos que tiveram de ser construídos por toda a ilha para a prática da agricultura.

pequena carga de erva ou de folhagens, ia o criador serra acima, à distancia de várias léguas, ou arriscava-se a cair por entre rochas aprumadas sobre o mar, num trabalho longo, fatigante e perigoso, só para garantir a engorda das poucas rêsas que mantinham no palheiro” (Tierno 1896).

Até o fim do século XVIII, as vacas de leite eram poucas e a produção de manteiga que então se fabricava provinha quase exclusivamente de fêmeas aleitantes mantidas para a criação. Apenas em torno do Funchal eram exploradas algumas vacas leiteiras para a obtenção do leite que os “Leiteiros”⁴ distribuíam pelos seus fregueses da cidade. Nestas zonas promovia-se também o fabrico caseiro da manteiga, com práticas rudimentares que muitas vezes comprometiam a qualidade do produto. Esta exploração envolvia também as “Mulheres da manteiga” que a traziam à cidade: *“numa cesta de vimes forrada com uma toalha de linho, em porções de peso de libra e de meia libra”* (Sarmento. 1936).

A produção de queijos é também bastante antiga na ilha, acredita-se que contemporânea à produção da manteiga, existindo registos que referem que também queijos, provavelmente frescos, eram trazidos à cidade para comercialização em *“cestos grandes de vimes... cheios de leite escorrido e queijos”* e também que *“a Santa Casa da Misericórdia do Funchal usufruía, pelo menos no século XVIII, o dizimo dessa renda”* (Sarmento. 1936). Nos livros de receita e despesa dos Conventos da Encarnação, das Mercês, Misericórdia do Funchal, e Recolhimento do Bom Jesus, durante este século, estão também registadas referências à aquisição de queijos, provavelmente também de produção local, para a confeção dos doces variados que se faziam em momentos festivos, para consumo interno ou para retribuir aos benfeitores e que deram origem à atual doçaria tradicional madeirense.

No início do século XIX, na ilha da Madeira, com o cruzamento de bovinos da “raça da terra” e animais oriundos principalmente da Inglaterra e Holanda permitiram o desenvolvimento de duas raças de mestiços madeirenses: a “Vermelha” e o “Alvação”, que apresentavam melhor atividade de secreção do leite, embora menor ânimo para o trabalho e aptidão para arrastar pesadas cargas. O criador madeirense rapidamente adotou estas novas rezes cruzadas, que chamava de “gado inglês”, unicamente por serem muito mais precoces e mais fecundas, mais corpulentas e, portanto, capazes de fornecer mais carne e maiores couros. A perda de rusticidade sofrida pelos cruzados e a necessidade, cada vez mais premente, de se obterem estrumes para adubação dos terrenos, conduziram à adoção de novos hábitos de exploração bovina passando as vacas de principalmente manadias a estabuladas em “Palheiros”, nem sempre nas melhores condições.

Nenhuma outra raça se adaptou e servia melhor a economia agropecuária local como a mestiça regional, que assegurava uma razoável produção de leite e apresentava um teor butiroso elevado (40 a 70 gramas por litro). Só no fim do século XIX, aproveitando a maior abundância de leite rico em gordura, alguns produtores aperfeiçoaram o processo de obtenção da manteiga, que começou a ganhar maior aceitação pelo seu agradável paladar e aroma, começando a concorrer com a manteiga importada.

Em 1895 Adolfo Burnay instalou uma fábrica de lacticínios, na freguesia de Santo Antonio da Serra, equipada com boas condições para a produção de manteiga. Esta fábrica começou a laborar de forma modesta, apenas com o leite produzido pelas vacas da sua exploração, mas em pouco tempo passou a adquirir todo o leite que os criadores da localidade podiam ceder. Em pouco tempo esta indústria de lacticínios expandiu-se por toda a ilha, com o surgimento de novas fábricas e postos de receção de leite onde os

⁴ Leiteiro - Era o Produtor que entregava o leite cru, ao domicílio, pelas ruas do Funchal.

criadores entregavam a sua produção e também de postos de desnatção com desnatadeiras onde eram retiradas as natas que depois, em bruto, eram enviadas para as fábricas para a posterior realização das demais operações do fabrico e acondicionamento da manteiga, que depois era vendida na ilha e exportada para Lisboa ou outros territórios ultramarinos portugueses.



Fig. 25 Leiteiros pelas ruas do Funchal – Primeira metade século XX



Fig. 26 Embalagem de Manteiga Burnay - Santo Antonio da Serra - Início do século XX



Fig. 27 Fabrica de Requeijão Massa -- Camacha - 1989

A fabrica do Santo da Serra, além de excelentes manteigas, começou a produzir também alguns queijos, que tiveram pouca aceitação, devido o seu fabrico pouco esmerado. Só alguns anos mais tarde é que esta indústria pode aperfeiçoar-se e crescer na ilha principalmente com o contributo dos estudos implementados, a partir de 1905, pelo engenheiro-agrônomo João da Mota Prego, durante a sua estadia na ilha para estudar e promover a melhoria das principais industrias agrárias regionais.

Alguns registos indicam que, por volta de 1910, a produção de queijos era desenvolvida no Faial, no Estreito de Câmara de Lobos, na Ponta de Sol e nos Canhas, sendo que foram os queijos do concelho da Ponta de Sol, os mais distinguidos pelo *"seu sabor agradável e bom preparo, que lhes mereceram a aceitação do público"* (Silva, 1946).

Os relatos dos atuais produtores de REQUEIJÃO DA MADEIRA indicam que nas zonas altas das freguesias de Santo Antonio de Serra, Camacha e de Gaula, desde o início do século XX, em simultâneo com a produção de manteiga, seus antepassados já mantinham a produção artesanal de queijo não curado, seguindo as técnicas elementares secularmente mantidas pelos criadores de vacas e por alguns Leiteiros da localidade, como forma de aproveitamento do leite ou do "soro" que acidificava nas suas "vasilhas", como localmente são denominadas as bilhas de leite.

Inicialmente devem ter sido produzidos a partir do "soro" resultante do leite que era levado aos postos de desnatção para a retirada das natas que eram enviadas para a fabricação de manteiga, atendendo a que os criadores tinham o direito de ficar com o "soro" que, em virtude dos processos rápidos de desnatção, mantinha qualidade para ser aproveitado na alimentação humana ou animal.

Este "soro" que na verdade correspondia ao leite desnatado, mantendo os demais componentes e, em particular, a totalidade da componente proteica do leite que lhe dava origem, muitas vezes acabava por acidificar antes de ser consumido. Alguns produtores verificaram que poderiam ter algum aproveitamento deste "soro" acidificado promovendo a sua "fervura" e recolhendo os coágulos que se formavam, que depois de comprimidos numa "toalha de algodão" podiam formar pequenas "bolas" ou "pães" de queijo que podiam ser conservados e consumidos por mais alguns dias.

Com a reestruturação do setor dos lacticínios da Madeira, a partir de 1936, que conduziu ao encerramento da grande maioria dos postos de desnatção do leite no concelho de Santa Cruz, alguns produtores destas localidades, passaram a utilizar o leite inteiro para a

produção destas “bolas” ou “pães” de queijo. Para tal, as “vasilhas” ou bilhas de leite eram mantidas em local protegido da habitação, à uma temperatura ambiente, normalmente inferior aos 25.º, atendendo à altitude destas zonas de produção, pelo tempo necessário à evolução da acidez natural do leite. Após algumas horas iam verificando o grau de acidificação, pela “prova da colher”, até confirmarem a acidez necessária para o leite acidificado ser “fervido” para a formação dos coágulos que ficavam a boiar e eram recolhidos diretamente sobre um pano de algodão, segurado nas 4 pontas por dois queijeiros, para coar o “sorelho” e posterior formação dos “pães”.

Admite-se que é exatamente porque estes queijos foram inicialmente produzidos a partir do então designado de “soro” do leite, que os produtores locais passaram a chamar a sua produção de “pão de requeijão”, “bola de requeijão” ou “requeijão em massa” e que posteriormente, a partir da segunda metade do século XX, passou a ser denominado de “REQUEIJÃO MADEIRENSE” ou de “REQUEIJÃO DA MADEIRA”, para o distinguir do verdadeiro requeijão, principalmente proveniente do continente português e de outras origens, que passou a ser colocado a venda no mercado regional e que realmente é produzido a partir do soro de leite resultante da produção de diferentes queijos.

Os responsáveis pelas unidades que atualmente se dedicam à produção do REQUEIJÃO DA MADEIRA garantem o respeito pelo modo de produção tradicional, que apenas foi adaptado para cumprir as disposições legais aplicáveis à sua atividade. Assim o leite inteiro que recolhem ou recebem é rapidamente arrefecido, sendo mantido a uma temperatura não superior a 6 °C até o momento da sua transformação. Quando necessário, apenas uma pequena parte do leite inteiro de vaca cru é utilizado na produção do fermento lácteo de produção própria, mantido a temperatura ambiente, junto às marmitas de cozimento, para permitir o desenvolvimento das estirpes nativas de bactérias lácticas que asseguram à sua acidificação natural. Este leite acidificado é depois misturado no leite cru fresco, que pelo efeito da sua diluição (menos de 10%) no leite inteiro cru e pelas elevadas temperaturas de coagulação, garantem as condições de segurança alimentar do produto final.

A elevada procura local pelo “REQUEIJÃO DA MADEIRA”, tanto para consumo ao natural, como para fornecimento às pastelarias regionais para a confeção dos vários produtos da doçaria tradicional e contemporânea madeirense, determina que apesar dos problemas conjunturais que conduziram ao desaparecimento de grande parte das pequenas explorações familiares, a produção regional de leite de vaca mantenha um crescimento sustentável, que passou a estar concentrado em algumas explorações empresariais de maior dimensão, dotadas de algumas dezenas de vacas em produção e apetrechadas com boas condições de ordenha e conservação do leite cru, até o seu transporte às unidades de transformação para a produção do “REQUEIJÃO DA MADEIRA”, de queijo fresco e de outros produtos lácteos e da pastelaria regional.

Nos últimos anos têm sido frequentes as visitas às unidades de produção do “REQUEIJÃO DA MADEIRA”, de Chefs, jornalistas e estudiosos da gastronomia e etnografia tradicional madeirense, que procuram conhecer melhor este produto particular, produzido seguindo o modo de produção tradicional dos avós dos atuais produtores, a partir do leite inteiro de vaca obtido na ilha e que lhe conferem as suas características organoléticas distintivas e uma consistência muito própria, resultante do facto de que o “REQUEIJÃO DA MADEIRA” é muito mais que um requeijão e é também muito mais que um queijo.

7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM

Deve incluir uma das seguintes menções:

REQUEIJÃO DA MADEIRA – Indicação Geográfica Protegida ou
REQUEIJÃO DA MADEIRA – IGP.

8. CONTROLO

O sistema de verificação da conformidade aplicável à REQUEIJÃO DA MADEIRA é exercido ao longo de todo o processo produtivo, desde a origem do leite de produção local à sua transformação e preparação para colocação no mercado, incluindo as condições de comercialização do produto, sendo assegurado pela Comissão Técnica de Avaliação da Conformidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira ("CTAC-RAM").

9. BIBLIOGRAFIA

- Alves, Jorge Fernandes; Sequeira de Medeiros, L. H. e Dias, João Cotta. «Leite e Lacticínios em Portugal - Digressões históricas». Confraria Nacional do Leite, 2017;
- Boaventura de Azevedo, Jaime. «Algumas palavras a respeito do Engenheiro-Agrónomo Mota Prego», Instituto Superior de Agronomia (ISA), Outubro de 1930;
- Boavida, Manuel Romão. «A Bovinicultura Madeirense e a Reorganização da Indústria dos Lacticínios da Madeira», Revista de Ciências Veterinárias, n.º 379, Lisboa, Outubro-Dezembro 1961;
- Freitas, João Abel de. «A revolta do Leite da Madeira – 1936», Edições Colibri, 2016;
- Fonseca, José Manuel. «Requeijão Madeirense», Funchal, 2007;
- Museu Etnográfico da Madeira. «Ofícios Tradicionais - O Leiteiro» Foto: Jorge Freitas Branco, Largo dos Varadouros, Funchal, décadas de 70 – Disponível em: <https://www.facebook.com/museuetnografico.damadeira/posts/2815169905404939>
- Pereira, Eduardo C. N. «Animais Terrestres – Espécie Bovina». Ilhas de Zarco, Volume II - 4ª Edição. 1989;
- Sarmiento, Alberto Artur. «Mamíferos do Arquipélago da Madeira», Funchal, 1936;
- Silva, Padre Fernando Augusto da, e Menezes, Carlos Azevedo. «Gados», «Indústrias», «Indústria Pecuária» e «Indústria dos Lacticínios». Elucidário Madeirense, II Volume, 2ª Edição. 1946;
- Tierno, João «Relatório do Veterinário do Funchal», Boletim da Direção-Geral de Agricultura, 1896;
- VIEIRA, Alberto. «Alimentação-Aprender Madeira – Dicionário Enciclopédico da Madeira», APCA - Agência de Promoção da Cultura Atlântica, atualizado a atualizado a 30.08.2016, Disponível em: <http://aprenderamadeira.net/article/alimentacao>.