

# REQUEIJÃO DA MADEIRA

## INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

### Caderno de Especificações



### ÍNDICE

1.	DENOMINAÇÃO .....	3
2.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....	3
2.1	Características Físico-químicas: .....	3
2.2	Características Organolépticas: .....	4
3.	ÁREA GEOGRÁFICA .....	5
4.	PROVA DE ORIGEM.....	5
5.	MÉTODO DE OBTENÇÃO .....	6
5.1	Obtenção da Matéria-Prima: .....	6
5.2	Transformação do Leite: .....	7
5.3	Colocação no mercado: .....	10
6.	RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA .....	11

6.1	Especificidade do produto: .....	11
6.2	Especificidade da área geográfica: .....	11
7.	APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM .....	14
8.	CONTROLO.....	14
9.	BIBLIOGRAFIA E PUBLICAÇÕES CONSULTADAS .....	14
9.1	Bibliografia: .....	14
9.2	Publicações: .....	16
	ANEXO .....	18
	PARTICULARIDADES DA ATIVIDADE PECUÁRIA NA ILHA DA MADEIRA E TRADICIONALIDADE DOS LACTICÍNIOS MADEIRENSES .....	18

## 1. DENOMINAÇÃO

### «REQUEIJÃO DA MADEIRA»

Produto que se enquadra na Classe 1.4 — Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos diversos exceto manteiga, etc.), 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 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.

### 2.1 Características Físico-químicas:

O REQUEIJÃO DA MADEIRA, 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.



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



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



Fig. 3 Moldagem em placas multimoldes

Pode também ser moldado em cinchos ou placas multimoldes, para escoamento do sorelho (fração líquida sobrante) e posterior acondicionamento em embalagens individuais de diversas capacidades (entre 100 g e 500 g) também seladas

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

O modo particular e tradicional de produção do REQUEIJÃO DA MADEIRA, determina que este produto preserve a grande maioria dos constituintes do leite, inteiro ou desnatado utilizado na sua produção, pelo que normalmente contém teores elevados de:

- Proteína: normalmente superior a 15%;
- Lípidos: que podem atingir os 16%;
- Cinza: acima de 1,8%;
- Açúcares: entre os 2% e os 3%, e
- Teor de sal: entre os 0,2% e os 0,3%.

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

## 2.2 Características Organoléticas:

O REQUEIJÃO DA MADEIRA apresenta uma coloração intensa a mais ou menos baça, que vai do branco giz ao ligeiramente amarelado.



Fig. 4 REQUEIJÃO DA MADEIRA de embalagens individuais



Fig. 5 "Pão" de REQUEIJÃO DA MADEIRA



Fig. 6 REQUEIJÃO DA MADEIRA para degustação "ao natural"

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 multimoldes para embalagens individuais, fica mais húmido e menos firme. Apresenta fraca a média coesividade, adesividade e dureza e uma mastigabilidade e elasticidade normal.

Ostenta um aroma lácteo a amanteigado, com notas doces e frutadas. O seu 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. ÁREA GEOGRÁFICA

Todas as etapas da sua produção, desde a obtenção do leite de vaca cru, à sua transformação em «Requeijão da Madeira», ocorrem na área geográfica delimitada que é a 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;
- b) O REQUEIJÃO DA MADEIRA é produzido e preparado para colocação no mercado, exclusivamente em unidades de transformação (queijarias) localizadas na ilha da Madeira;
- c) As próprias características do REQUEIJÃO DA MADEIRA, tal como descritas no ponto 2, que resultam inequivocamente das condições da sua produção e dos modos tradicionais praticados pelos produtores regionais;
- d) Os produtores de REQUEIJÃO DA MADEIRA notificam a sua atividade à autoridade regional competente 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 da autoridade regional competente ou por um organismo delegado designado para o efeito;
- e) O estabelecimento de um sistema de verificação da conformidade que garante a observância das condições estabelecidas para a produção de 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 da produção regional de leite de vaca;

- aos seus modos tradicionais 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 vocacionadas para a produção leiteira e localizadas na ilha da Madeira.

Até o fim do terceiro quartel do século XX, a produção de leite de vaca na ilha da Madeira era assegurada principalmente por animais de raças “*mestiços madeirenses*”, provenientes dos cruzamentos realizados entre a “*raça da terra*”, resultante dos animais do Minho e do Algarve, que chegaram à ilha com os primeiros povoadores e que, a partir do início do século XIX, foram cruzados com animais originários da Inglaterra e da Holanda, que transmitiram aos “*mestiços madeirenses*” características de melhor secreção de leite e maior teor butiroso, atributos que, na primeira metade do século XX, foram muito valorizados na produção local de manteiga para exportação.

O decréscimo da atividade pecuária regional verificada nos últimos 40 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 e conseqüentemente conduziu à quase total extinção dos “*mestiços madeirenses*”, ao mesmo tempo assistiu-se à concentração da atividade leiteira 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

A frequente escassez, no território da ilha, dos alimentos fibrosos e volumosos (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.

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

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

## 5.2 Transformação do Leite:

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 períodos superiores 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 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 valores próximos dos 6,0 a 6,2, considerados ótimos para o início do 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 que promovem a coagulação de todas as proteínas do leite.



Fig. 10 Conservação do leite cru recepcionado nas unidades de transformação

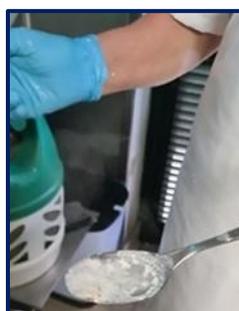


Fig. 11 Teste da Colher



Fig. 12 Leite acidificado na marmitta para cozimento

A experiência adquirida ao longo de gerações, permite aos queijeiros locais determinar facilmente o grau de acidez ideal para iniciar o "cozimento" do leite a altas temperaturas. Normalmente recorrem 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. Preferem este método aos medidores portáteis de pH, porque afirmam que com este teste conseguem determinar, com melhor precisão, o melhor momento para iniciar o processo, ajustando o valor da acidez aos teores de proteínas presentes.

Após a verificação de que foi atingido o teor de acidez pretendido, o leite a transformar é colocado nas panelas ou marmittas industriais (com aquecimento em banho-maria ou por sonda), sendo adicionado o sal necessário e vai sendo gradualmente aquecido, até se atingirem até os 90 °C – 92 °C, durante o tempo necessário à coagulação total das proteínas do leite.

Este processo de transformação, baseado na coagulação ácida a altas temperaturas, requer uma acidificação mais baixa para iniciar a precipitação da caseína, sendo que o progressivo tratamento térmico, até ultrapassar os 85 °C, promove a total desnaturação das proteínas do soro do leite, que coagulam juntamente com a caseína.



Fig. 13 Mistura do leite apos 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

Deste modo, as proteínas lácteas e os demais constituintes do leite podem ser recuperados nos flocos ou coágulos (por vezes designados de "nata"), 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 nas embalagens individuais, de diferentes capacidades, utilizadas na apresentação do REQUEIJÃO DA MADEIRA.



Fig. 16 Recolha dos flocos ("nata") na produção mais tradicional



Fig. 17 Moldagem dos diferentes tipos de apresentação



Fig. 18 Corte e embalamento de Requeijão da Madeira

A baixa acidificação necessária à coagulação a altas temperaturas, determina que o produto final seja pouco ácido, apresentando normalmente um pH 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 (que pode variar entre os 52% e os 66%), mas mantendo-se firme, coeso e 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, designadamente em estabelecimentos especializados e nas grandes superfícies da ilha da Madeira. É apresentado em embalagens ou sacos individuais de diversas capacidades (entre 100 g e 500 g), normalmente selados, podendo também ser comercializado, para as mesmas capacidades, como fatias ou pedaços do “pão” de requeijão, acondicionados em cuvetes revestidas com filme de plástico alimentar.



Fig. 19 REQUEIJÃO DA MADEIRA cortado, acondicionado e pronto para rotulagem



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



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

Os “pães” de requeijão, que apresentam peso variável (inferior a 10 kg), são principalmente destinados à transformação na pastelaria e restauração regional para a confeção de várias iguarias da doçaria tradicional e contemporânea madeirense, sendo acondicionados em sacos de plástico também selados.

O acondicionamento do REQUEIJÃO DA MADEIRA, nas suas diferentes formas de apresentação para colocação no mercado, 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 conservado às baixas temperaturas de refrigeração (0 °C a 5 °C).

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

## **6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA**

### **6.1 Especificidade do produto:**

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.

O processo tradicional de transformação do leite de vaca cru produzido na ilha, tal como descrito em 5.2, para obtenção do REQUEIJÃO DA MADEIRA determina que:

- Apresente características organolépticas próprias, descritas em 2.2, 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 determina 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.

### **6.2 Especificidade da área geográfica:**

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 particularidades da atividade pecuária na ilha e da tradicionalidade dos lacticínios madeirenses são apresentadas no Anexo I, do presente documento.

As primeiras referências à produção de queijo na ilha surgem só a partir do século XVIII, quando queijos de vaca, provavelmente frescos, eram trazidos à capital (Funchal) para, junto com a manteiga, serem vendidos “porta a porta”. A partir desta época, também nos livros de despesas dos Conventos da Encarnação, das

Mercês e da Misericórdia do Funchal, existem registo da aquisição da produção local de “*requeijão para as queijadas*” e para outros doces e bolos que, nas épocas festivas, eram confeccionados para consumo próprio e para retribuir aos benfeitores ou mesmo para exportação.

Os atuais produtores do REQUEIJÃO DA MADEIRA relatam que, no início do século XX, nas zonas altas das freguesias de Santo Antonio de Serra, Camacha e Gaula, seus avôs, em simultâneo com a separação das natas para produção de manteiga (na fábrica de Santo António da Serra, instalada em 1895) destinada à exportação, iniciaram a produção dum produto lácteo fresco, seguindo processos rudimentares secularmente mantidas pelos criadores de vacas e pelos “Leiteiros” (vendedores de leite cru porta a porta) para aproveitamento dos leites que acidificavam.

Começou por ser produzido a partir do, na época, denominado “soro”, proveniente do leite cru de vaca que era levado pelos criadores aos postos de desnatação, existentes por toda a ilha, para separação e recolha das natas que eram enviadas para a fabrica de manteiga, sendo o “soro” devolvido ao criador 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 lacticínios, por volta de 1936, decorrente do declínio da exportação da manteiga madeirense, que levou ao encerramento dos postos de desnatação existentes por toda a ilha, determinou que alguns criadores, sem alternativa de escoamento da sua produção leiteira, tenham passado a utilizar o leite inteiro de vaca para a produção do seu “pão de requeijão” o qual, para além do consumo familiar, tinha ganho procura regional.

Deste modo, o processo tradicional de produção do REQUEIJÃO DA MADEIRA foi sendo transmitido, entre gerações de queijeiros locais, até que, ao longo da segunda metade do século XX, teve de ser aperfeiçoado para garantir o respeito pelas disposições legais aplicáveis à produção artesanal de queijos.

Admite-se que é exatamente por ter 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, entre os quais se destacam as muito tradicionais queijadas da Madeira, cujo ingrediente principal, pelo menos desde o início do século XX, é o REQUEIJÃO DA MADEIRA.

O REQUEIJÃO DA MADEIRA é comercializado em estabelecimentos especializados e nas grandes superfícies da ilha da Madeira.

Nos últimos anos, a reputação REQUEIJÃO DA MADEIRA ficou reforçada junto de pasteleiros, jornalistas e estudiosos da gastronomia e etnografia madeirense, como pode ser comprovado pelos diversos artigos publicados na imprensa regional e nacional e noutras publicações com referências ao REQUEIJÃO DA MADEIRA como no artigo “*Moro numa ilha subtropical*”, de Alexandra Prado Coelho, publicado no Jornal Publico – 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 publicações periódicas das Coleções do Museu Etnográfico da Madeira, como ainda em diversos artigos publicados no “*DICAs – Informações de Agricultura e Desenvolvimento Rural*”, boletim semanal dos serviços oficiais regionais destas áreas.

Existem também referências bastante completas sobre o REQUEIJÃO DA MADEIRA nos endereços eletrónicos: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/> e da aplicação PTPT (<https://www.ptpt.pt/>), considerados como referência para os produtos tradicionais portugueses.

Esta elevada procura e boa reputação do REQUEIJÃO DA MADEIRA, justifica-se pela apetência em conhecer melhor este produto particular madeirense, obtido a

partir de leite de vaca produzido na ilha e seguindo o seu modo de produção tradicional, que lhe conferem suas características organolépticas distintivas e uma consistência muito própria, que descobrimos resultam do facto de que o REQUEIJÃO DA MADEIRA, não só é muito mais do que um requeijão, com também é muito mais do 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 ao 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 presentemente assegurado pela Comissão Técnica de Avaliação da Conformidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira (“CTAC-RAM”).

## **9. BIBLIOGRAFIA E PUBLICAÇÕES CONSULTADAS**

### **9.1 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. Apresentação «Requeijão Madeirense», Funchal, 2007 e publicado na Plataforma “Vetbiblios.pt” – Disponível em:  
[http://www.vetbiblios.pt/PALESTRAS\\_APRESENTACOES/Produtos\\_de\\_Origem\\_Animal/Requeijao\\_Madeirense.pdf](http://www.vetbiblios.pt/PALESTRAS_APRESENTACOES/Produtos_de_Origem_Animal/Requeijao_Madeirense.pdf);
- Marques Pereira, Ana. «Manteiga Burnay». Blogue: «Garfadas *online*», de outubro de 2011 - Disponível em:  
<http://garfadasonline.blogspot.com/2011/10/manteiga-burnay.html>;
- Museu Etnográfico da Madeira: «Ofícios Tradicionais - O Leiteiro», em Largo dos Varadouros, Funchal, décadas de 70 século XX, Foto de Jorge Freitas Branco, 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. – Disponível em:  
[http://www.vetbiblios.pt/NO\\_PASSADO/Apontamentos\\_Historicos/Relatorio\\_do\\_veterinario\\_do\\_Funchal\\_1895.pdf](http://www.vetbiblios.pt/NO_PASSADO/Apontamentos_Historicos/Relatorio_do_veterinario_do_Funchal_1895.pdf);
- 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>.

## 9.2 Publicações:

- Artigo: “*Moro numa ilha subtropical*”, de Alexandra Prado Coelho, publicado no Jornal Público – Fugas a Volta das ilhas, de 28 de maio de 2016, – Disponível em:

<https://acervo.publico.pt/fugas/noticia/moro-numa-ilha-subtropical-1733129>

- Artigo: “*Madeira para todos os bolsos: da suíte Churchill aos chicharros no Caniçal*”, de Tiago Pais, publicado no Diário Online Observador, de 29 de junho 2017, – Disponível em:

<https://observador.pt/especiais/madeira-para-todos-os-bolsos-da-suite-churchill-aos-chicharros-no-canical/>

- Artigo “*Food in Madeira – 15 Amazing Things You Must Try In Madeira, Portugal*”, publicado em 05 de março de 2022, no Blogue de viagens: “Brogan Abroad”, – Disponível em:

<https://broganabroad.com/food-in-madeira-portugal/>

- Publicação: “*Sobremesas e doçaria típica da Madeira*”, publicado na página do “*MadMarket*” (restaurante de comida típica regional), em 5 de novembro de 2017, – Disponível em:

<http://www.madmarket.pt/publicacoes/ver/242>

- Publicação: “*Gastronomia Tradicional - O Requeijão de massa*”, publicação periódica de abril de 2017, no âmbito do projeto de divulgação de temas do património cultural material e imaterial regional – “Coleções do Museu Etnográfico da Madeira”, Coordenação: Lídia Goes Ferreira. Texto e fotografia: Fernando Líbano. Design gráfico: António Pascal, Abril 2017, – Disponível em:

<https://cultura.madeira.gov.pt/visitas-virtuais1/223-gastronomia-tradicional-o-requeij%C3%A3o-de-massa.html>

- Artigo: “*Queijadas da Madeira*”, de Luís Rocha, publicado no Diário Funchal Notícias, de 05 de agosto de 2020 – Disponível em:

<https://funchalnoticias.net/2020/08/05/queijadas-da-madeira/>

- Publicações: Referências ao REQUEIJÃO DA MADEIRA em diversos artigos publicados, desde 2013, no “DICAs – Boletim de Informações de Agricultura e Desenvolvimento Rural”, do Governo Regional da Madeira, – Disponível em:

<https://dica.madeira.gov.pt/index.php>

\_\_\_ / \_\_\_

## ANEXO

### PARTICULARIDADES DA ATIVIDADE PECUÁRIA NA ILHA DA MADEIRA E TRADICIONALIDADE DOS LACTICÍNIOS MADEIRENSES

A atividade pecuária, na ilha da Madeira, remonta aos primórdios do povoamento, por volta de 1425, porque era política do Infante D. Henrique<sup>1</sup> promover o povoamento pecuário, em simultâneo com a colonização das terras que eram descobertas.

Registos 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 animais da espécie bovina provenientes do Reino devem ter vindo do Minho e do Algarve, regiões de onde eram também originários os primeiros colonos portugueses. O cruzamento dos bovinos corpulentos do norte com a raça aligeirada do Algarve, originaram os tipos próprios das ilhas 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.



Fig. A-1 Colonos, Bovinos e Palheiro - Ponta do Pargo (entre 1870 e 1905)

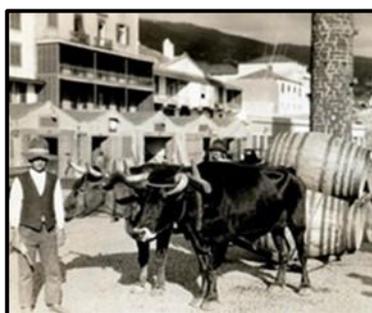


Fig. A-2 "Corsa" de transporte vinícola - Avenida do Mar - Funchal - 1919



Fig. A-3 "Carro de bois" - Funchal - Fins do século XIX.

Durante quase quatro séculos, o papel fundamental destes animais esteve ligado à sua capacidade de tração, que assegurou a força motriz essencial à realização das tarefas agrícolas (da lavra da terra ao debulhar dos cereais), ao transporte de pessoas e de cargas e à propulsão das mós dos engenhos e dos lagares, assegurando também a produção da matéria orgânica (estrumes) essencial para o enriquecimento dos solos

<sup>1</sup> Infante D. Henrique (1394 - 1460) - Terceiro filho do Rei D. João I, Senhor das Ilhas, que ao longo da sua vida, se constituiu como o grande impulsionador da expansão e dos descobrimentos Portugueses.

dos socalcos ou “poios” que tiveram de ser construídos para o desenvolvimento da atividade agrícola. Para além destas atividades garantiam também o fornecimento: do leite para a produção de manteiga e de algum queijo e, no fim de sua vida, da carne para consumo sobretudo em épocas festivas e nas romarias.

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 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 rêses que mantinham no palheiro”<sup>2</sup> (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”*<sup>3</sup> distribuía pelos seus fregueses da cidade.

Também nos livros de receita e despesa, dos Conventos da Encarnação, das Mercês, do Recolhimento do Bom Jesus e da Misericórdia do Funchal, durante os séculos XVIII e XIX, estão registadas referências à aquisição de queijos, provavelmente frescos e também de produção local, para a confeção dos doces variados que se faziam em épocas festivas, para consumo interno, para retribuir aos benfeitores ou para exportação e que deram origem à atual doçaria tradicional madeirense: *“(…) O livro de receita e despesa do Convento da Encarnação, nomeadamente de 1813-1814, regista um grande consumo de açúcar e, conseqüentemente, uma grande quantidade e variedade de doces. (…). No Convento da Encarnação da Madeira, surgem a par do bolo de mel e do bolo doce, (…) o caramelo, a rapadura, a talhada de amêndoa, a marmelada, as cavacas, broas, sonhos (…) o doce de peras e as queijadas “requeijão para as queijadas”(…)”<sup>4</sup>.*

---

<sup>2</sup> Palheiro - como localmente eram designadas as rudimentares edificações cobertas de palha, folhas de zinco ou telha onde por toda a ilha eram mantidos os bovinos estabulados.

<sup>3</sup> Leiteiro - Era o Produtor ou Vendedor que entregava o leite cru, ao domicílio - “porta-a-porta”-, pelas ruas do Funchal.

<sup>4</sup> In: A cultura açucareira e a alimentação: património linguístico e cultural comum das ilhas atlânticas e do Brasil de Nunes, Naidea Nunes, Imprensa da Universidade de Coimbra; (<http://hdl.handle.net/10316.2/39620>)

No início do século XIX, o cruzamento de bovinos da “*raça da terra*” com animais oriundos 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, por serem muito mais precoces e mais fecundas, mais corpulentas e, portanto, capazes de fornecer mais carne e maiores couros. Contudo, 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*” (rebanhos livres) a estabuladas em “*palheiros*”, nem sempre nas melhores condições de bem-estar animal.

Nenhuma outra raça se adaptou e servia melhor à 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 durante o 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, chegando a concorrer com a manteiga importada.



Fig. A-4 Leiteiros pelas ruas do Funchal – Primeira metade século XX



Fig. A-5 Embalagem de Manteiga Burnay - Santo Antonio da Serra



Fig. A-6 Fabrica de Requeijão Massa --Camacha - 1989

Em 1895 Adolfo Burnay instalou uma fábrica de lacticínios, na freguesia de Santo António 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.

Rapidamente esta indústria de lacticínios expandiu-se por toda a ilha, com o surgimento de novas fábricas e postos de receção de leite onde os 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 posterior realização das demais operações necessárias ao fabrico e acondicionamento da manteiga, que passou a ser vendida na ilha e exportada para Lisboa ou outros territórios ultramarinos portugueses.

Na ilha da Madeira, a produção de queijos é bastante antiga, acredita-se que contemporânea ao início da produção rudimentar de manteiga. Existem registos que referem que, até o fim do século XVIII, as “Mulheres da Manteiga” traziam à sua produção à cidade (Funchal): “(...) *numa cesta de vimes forrada com uma toalha de linho, em porções de peso de libra e de meia libra*” (Sarmento. 1936), *junto com alguns queijos, provavelmente frescais, em “cestos grandes de vimes(...) cheios de leite escorrido e queijos (...)”*, para serem comercializados porta a porta.

No início do século XX, a fábrica de Santo António da Serra, além de excelentes manteigas, começou também a produzir alguns queijos, que tiveram pouca aceitação, devido o seu fabrico pouco esmerado.

Só alguns anos mais tarde é que esta indústria foi aperfeiçoada, principalmente pelo contributo dos estudos do engenheiro-agrónomo João da Mota Prego, a partir de 1905, durante a sua estadia na ilha. Os registos indicam que, por volta de 1910, a produção de queijos já era desenvolvida no Faial, no Estreito de Câmara de Lobos, na Ponta de Sol e nos Canhas, sendo 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).

Até o fim do terceiro quartel do século XX a produção de leite na ilha da Madeira era assegurada principalmente por vacas de raça “mestiça madeirense” que apresentavam características de boa secreção de leite e com maior 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 40 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 ou aleitantes em estabulação nos seus “palheiros” e conseqüentemente conduziu à quase total extinção da raça “*mestiça madeirense*”.

Os condicionantes naturais incontornáveis da ilha da Madeira e a evolução, entre outros, dos requisitos de transformação e de saúde e bem-estar animal, determinam que esta

ilha não ofereça, à partida, as melhores condições para o desenvolvimento pecuário, em particular do sector bovino destinado à produção de leite, principalmente pela inexistência de pastos e parcelas agrícolas suficientes para, em simultâneo com a produção das culturas estratégicas regionais, assegurar o cultivo dos cereais e das forragens necessárias à alimentação destes animais, o que conduz à necessidade de elevados custos na sua aquisição fora da ilha.

Estes constrangimentos conduziram a uma substancial redução da produção, na ilha da Madeira, de leite de vaca cru. Contudo, a elevada procura local pelo REQUEIJÃO DA MADEIRA, tanto para consumo “ao natural”, como para fornecimento às pastelarias e à restauração local para a confeção dos vários produtos da doçaria tradicional e contemporânea madeirense, determinam 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, cuja produção se destina exclusivamente às queijarias regionais que se dedicam à produção do REQUEIJÃO DA MADEIRA e de outros queijos de pasta mole (como o “queijo fresco” ou o “queijo paisa”), entre outros produtos lácteos (sobremesas lácteas) e de outros produtos da pastelaria tradicional, como as “queijadas da Madeira” e outros bolos da doçaria contemporânea regional que utilizam o REQUEIJÃO DA MADEIRA como ingrediente principal.

\_\_\_ / \_\_\_