Condições a Observar na Produção de Queijo de Azeitão

1 - Produção de Leite

a) O leite utilizado para o fabrico do Queijo de Azeitão deve ser proveniente de rebanhos explorados na zona geográfica definida pelo D.R. nº 49/86 de 2 de Outubro.

b) Os rebanhos de onde procede o leite a utilizar no fabrico do Queijo de Azeitão devem estar perfeitamente saneados, (em especial no referente á Brucelose e Agaláxia Contagiosa) pelo que deverão apresentar o respectivo Certificado Oficial Veterinário - - Boletim Sanitário .

c) É interdita a utilização dos seguintes leites:

- Proveniente de fêmeas em mau estado sanitário (em estado geral ou com doenças especificas da glândula mamária) .

- Proveniente de fêmeas em tratamento contra as mamites para as quais não foi respeitado o espaço de tempo necessário.

- Proveniente de fêmeas vacinadas há menos de 48 horas.

2 - Higiene da Ordenha e Conservação do Leite

a) È importante fazer uma ordenha a fundo, a fim de manter a produção e evitar a retenção láctea que abre as portas a processos mamiticos .

b) A ordenha deve ser efctuada em local próprio e limpo, de maneira a evitar conspurcações do leite com terra, poeiras ou dejectos .

c) Sempre que é possivel deve fazer-se a lavagem do úbere.

d) O leite deve ser filtrado para as bilhas ou outros recipientes, logo após a ordenha evitando-se que no decorrer desta possa cair no ferrado qualquer tipo de dejectos.

e) A adicção ou subtracção de qualquer tipo de substância ao leite é rigorosamente interdita e constitui fraude punida por lei.

f) È conveniente utilizar para a ordenha e fabrico utensilios de preferência em aço inoxidável ou outro material similar com bordos arredondados e fundo chato .

g) O material a utilizar deverá ser exclusivamente reservado á recolha e transporte do leite de ovelha. Os recipientes em mau estado deverão ser eliminados.

h) A limpeza de todo o material de queijaria deverá efectuar-se depois de cada utilização e de preferência da seguinte maneira:

1º Enxaguamento de todo o material utilizado com água fria

2º Lavagens de todo o material utilizado com água quente, detergente e escova .

3º Passagem por água limpa.

4º Desinfecção de todo o material, passando-o por uma solução de água e lexivia (uma colher de sopa/ 5L de água) .

5º Escorrimento de todo o material .

6º As cintas e panos utilizados como coadores ou na ajuda de dessoramento da massa, depois de lavados devem ser passados a ferro.

i) Os produtores que utilizem máquinas de ordenha deverão obrigatóriamente proceder á limpeza (lavagem e desinfecção) da máquina depois de cada ordenha, e proceder a controles regulares de toda a maquinaria.

j) Não existindo instalação refrigeradora adequada, o leite deve ser conservado perto da sala de fabrico por imersão das bilhas em água fria.

l) O leite deve chegar á queijaria, no mais curto espaço de tempo possivel depois da ordenha, e pelo menos uma vez ao dia.

m) Se o produtor não tiver meios para conservar o leite, este deve ser utilizado logo após a ordenha. De qualquer maneira, a armazenagem do produto não deverá exceder doze horas.

3- Fabrico

a) O Queijo de Azeitão é um queijo de fabrico artesanal,curado,de pasta semimole e amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite de ovelha crú e estreme pelo cardo e cujas caracteristicas estão definidas no Decreto Regulamentar 49/86 de 2 de Outubro (Anexo 1) .

b) Respeitando os usos leais,constantes e tradicionais na região o fabrico deve efectuar-se,se possivel, no mais curto espaço de tempo após a ordenha.

4- Cura ou Maturação

a) A cura ou maturação deverá ser efectuada, em local de cura natural ou instalações de ambiente controlado com as seguintes condições ambientais:

Temperatura.---------- 10 a 15ºc

Humidade.---------- 85 a 95ºc

b) O tempo minimo de cura é de 20 dias . Devendo o coeficiente de maturação ser igual ou superior a 35 .

c) Durante todo o periodo de cura, os queijos serão virados e lavados, dependendo a frequencia destas operações do aspecto que for observado na crosta que deve manter -se lisa e limpa.

5- Conservação

Depois de fabricado e certificado, o queijo deve ser mantido até á sua comercialização, nas condições de conservação a seguir indicadas:

- Armazenagem ---------- entre 0ºc e 5ºc
- No transporte ---------- entre 0ºc e 10ºc
- No retalhista ---------- entre 0ºc e 5ºc

6 - Rotulagem

Do rotulo terão de constar:

- Denominação de venda: Queijo de Azeitão
  Denominação de origem controlada.

- Ingredientes: Leite cru de ovelha, cardo e sal.

- Classificação quanto á gordura : Gordo.

- Data de durabilidade : Consumir de preferencia antes do fim de /mes/ano.

- Nome e endereço do fabricante.

ANEXO 3

FICHA DE PRODUTOR DE QUEIJO DE AZEITÃO

Nome
Morada
Telef: Fax:
Nº Fiscal:

Queijaria
Morada:
Telef: Fax:

Responsável Queijaria:

I - Laboração
- Compra leite fora? Sim / Não
Se sim quantidade
(em anexo indicar produtores de leite)
Dia Campanha
Quantidades leite previstas para queijo de Azeitão
Outro
(indicar tipo)

Produção de queijo prevista
- Azeitão
- Outros (especificos)

II - Condições fisicas laboração:

- Planta Sim / Não
escala 1/
se Não:
- area aproximada
- nº divisões
- diagrama funcional.

- Electricidade Sim / Não

- Água Rede / Própria
se própria Poço / Furo / Outro (especificar)

- Efluente rede casnarária Sim / Não
se Não Fossa septica / outro esp.

- Salas de cura ambiente controlado Sim / Não
dimensões aproximadas
1ª sala
2ª sala

III- Equipamento

- Tanque de refrigeração Sim / Não

Aquecimento
(indicar tipo equipamento e capacidade)

Coagulação
(indicar tipo equipamento e capacidade)

Escoamento
(indicar tipo equipamento e capacidade)

Instrumentação
(indicar tipo equipamento e capacidade)

IV - Comercialização
Indicar em anexo principais clientes.

ANEXO 4

Modelo de selo de Certificação refernte á Denominação de Origem
"Queijo de Azeitão"



ANEXO 5

Queijo de Azeitão

Tabela de Apreciação Organoléptica

Crosta

-Lisa,bem formada,fina,inteira,cor amarelo-palha,uniforme 3,5-4 pts.

-Quebradiça,pouco aderente,mal formada,dificuldade na contenção da massa,dura e espessa,cor branca,branca-amarelada ou vermelha,manchada 2 - 3 pts

-Ausencia de crosta ou deteriorada profundamente,afectando o interior do queijo,manchas profundas 0 -1,5 pts

Forma e Consistência

-Regular,com abaulamento lateral e um pouco na face superior,sem arestas;consistência semi-mole,com alguma flutuação 3,5 - 4 pts

-Superfícies planas,sem abaulamento lateral,arestas vivas,sem flutuação,duro ou deformável por excessivo amanteigamento 2 - 3 pts

-Deformação exagerada;consitência demasiado fluida 0-1,5 pts

Textura e Cor da Pasta

-Bem ligada,fechada ou com alguns olhos,medianamente amanteigada,zona de corte fácilmente deformável,untuosa;cor branca-amarelada,uniforme 5,5 - 6 pts

-Mal ligada,aberta,abatida ou irregular,centros duros,água intersticial;cor irregular,manchas 3 - 5 pts

-Desligada,esponjosa;manchada de várias tonalidades 0 - 2,5 pts

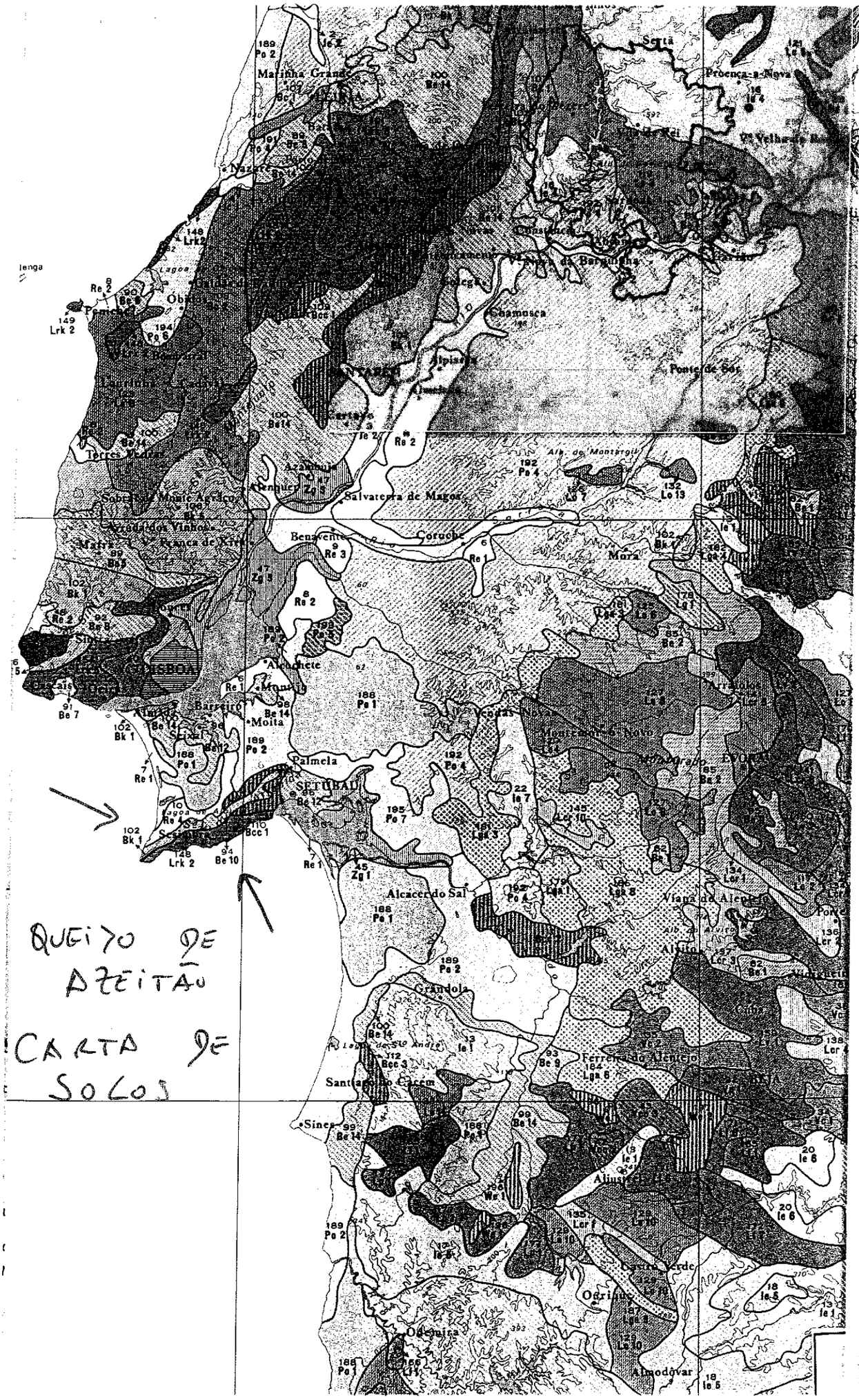
Aroma e Sabor

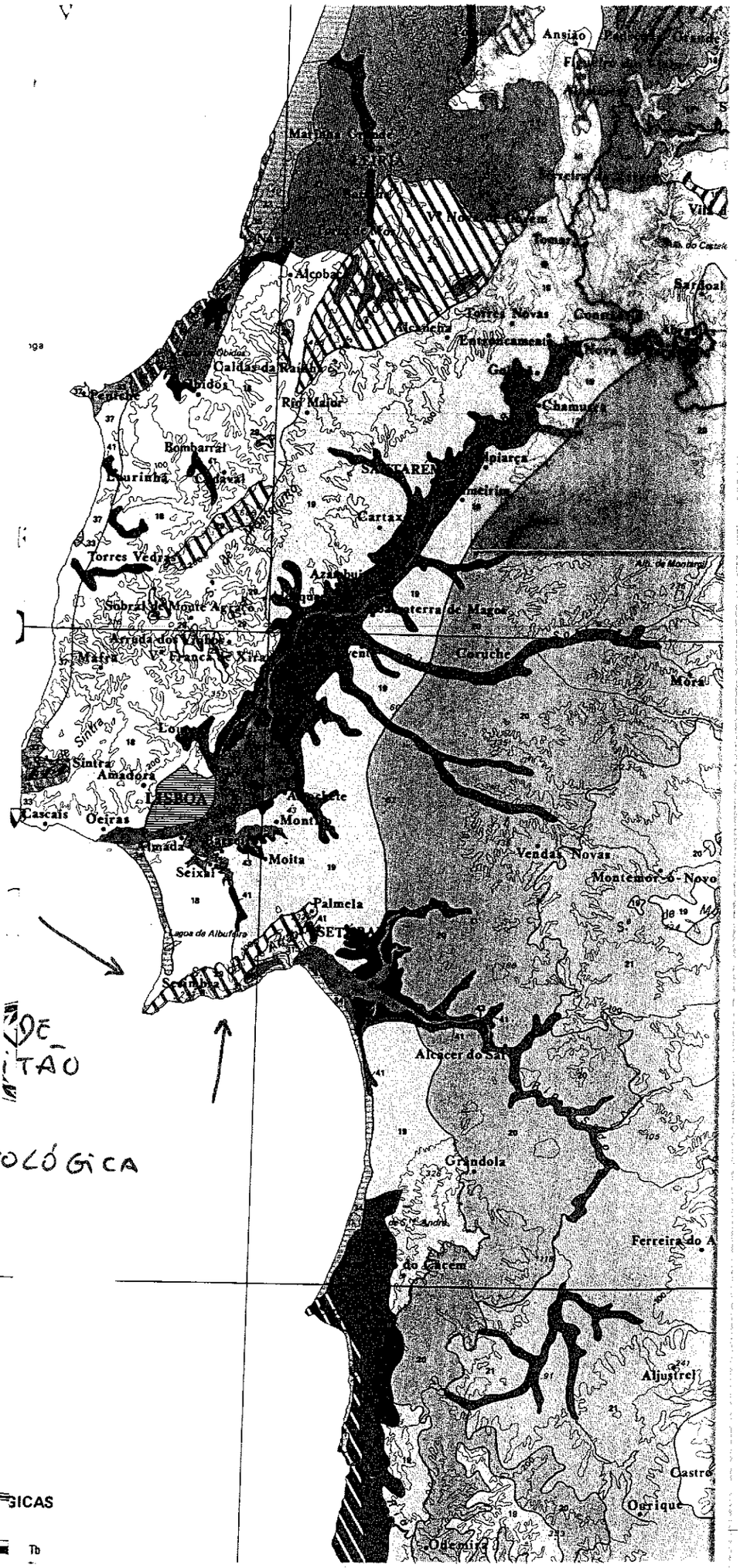
-Característicos,limpos;sabor ligeiramente ácido,salgado e picante 5,5 - 6 pts

-

Insípido,sabão,salgado,ácido,amargo,picante,amoníaco,estábulo,pútrido,mofo,bolor;impreciso ou desagradavél 3 - 5 pts

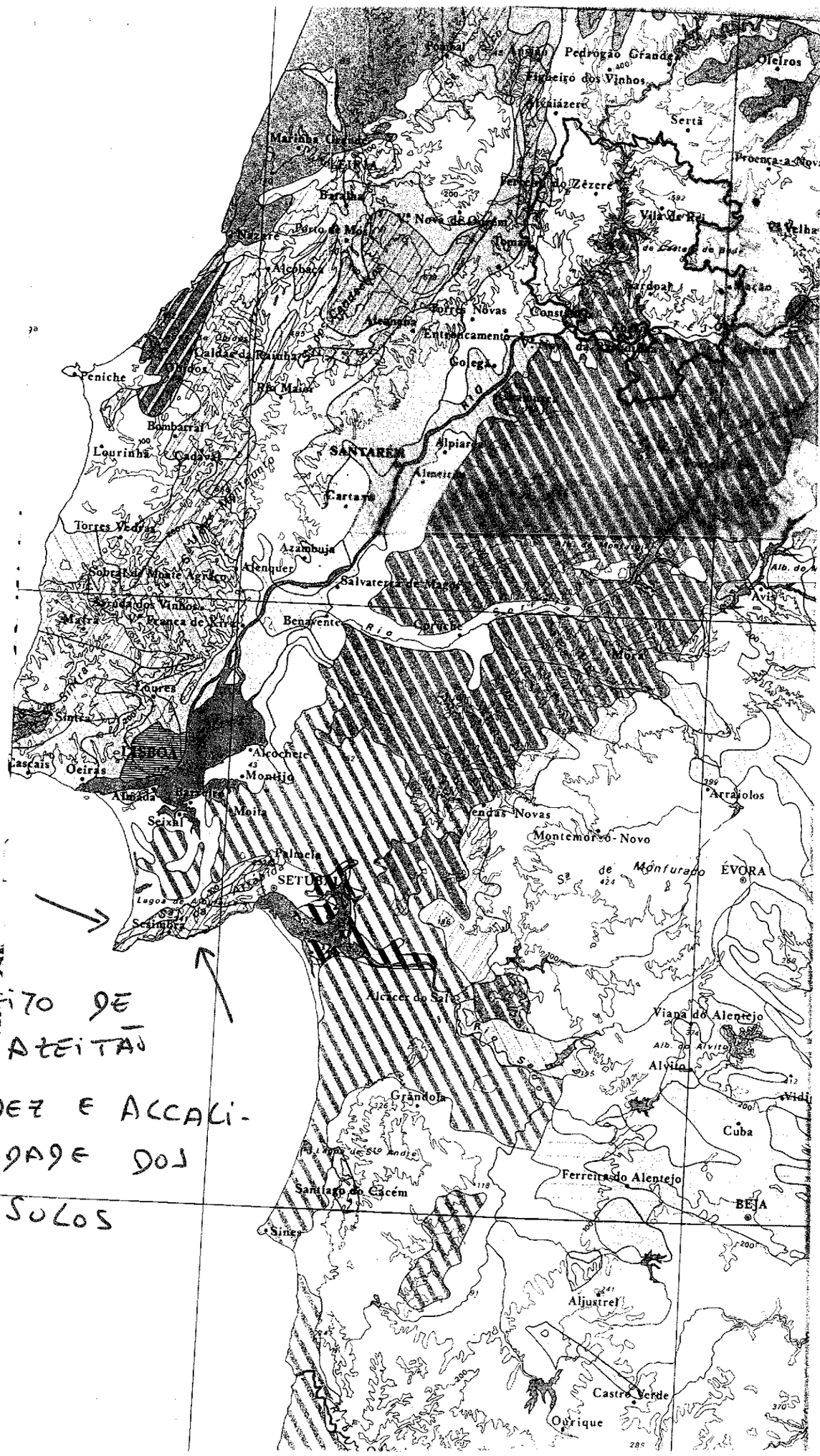
-Os defeitos anteriores acentuados 0 -2,5 pts


QUEIJO DE AZEITÃO
CARTA DE SOLOS



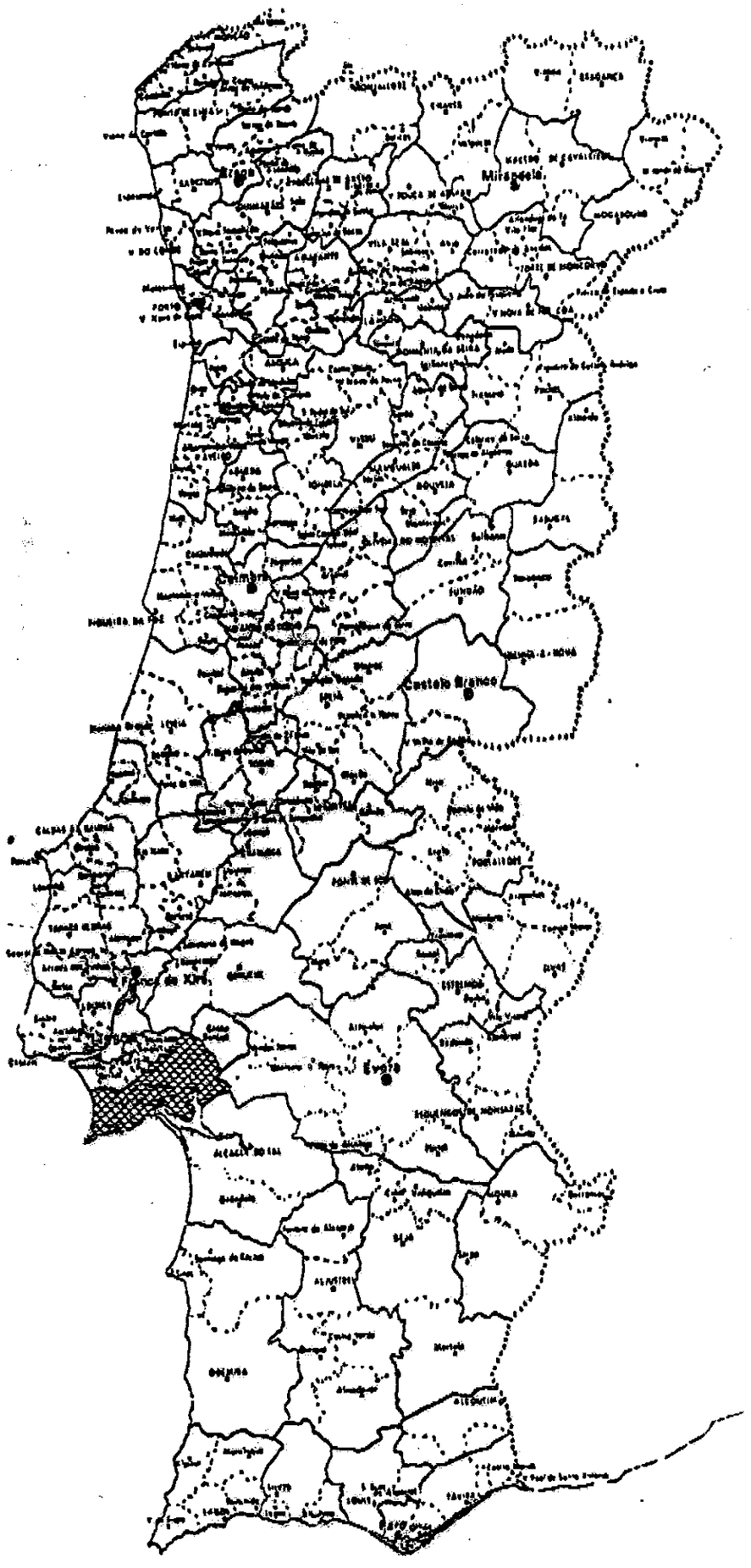
QUEIJO DE AZEITÃO

CARTA ECOLÓGICA



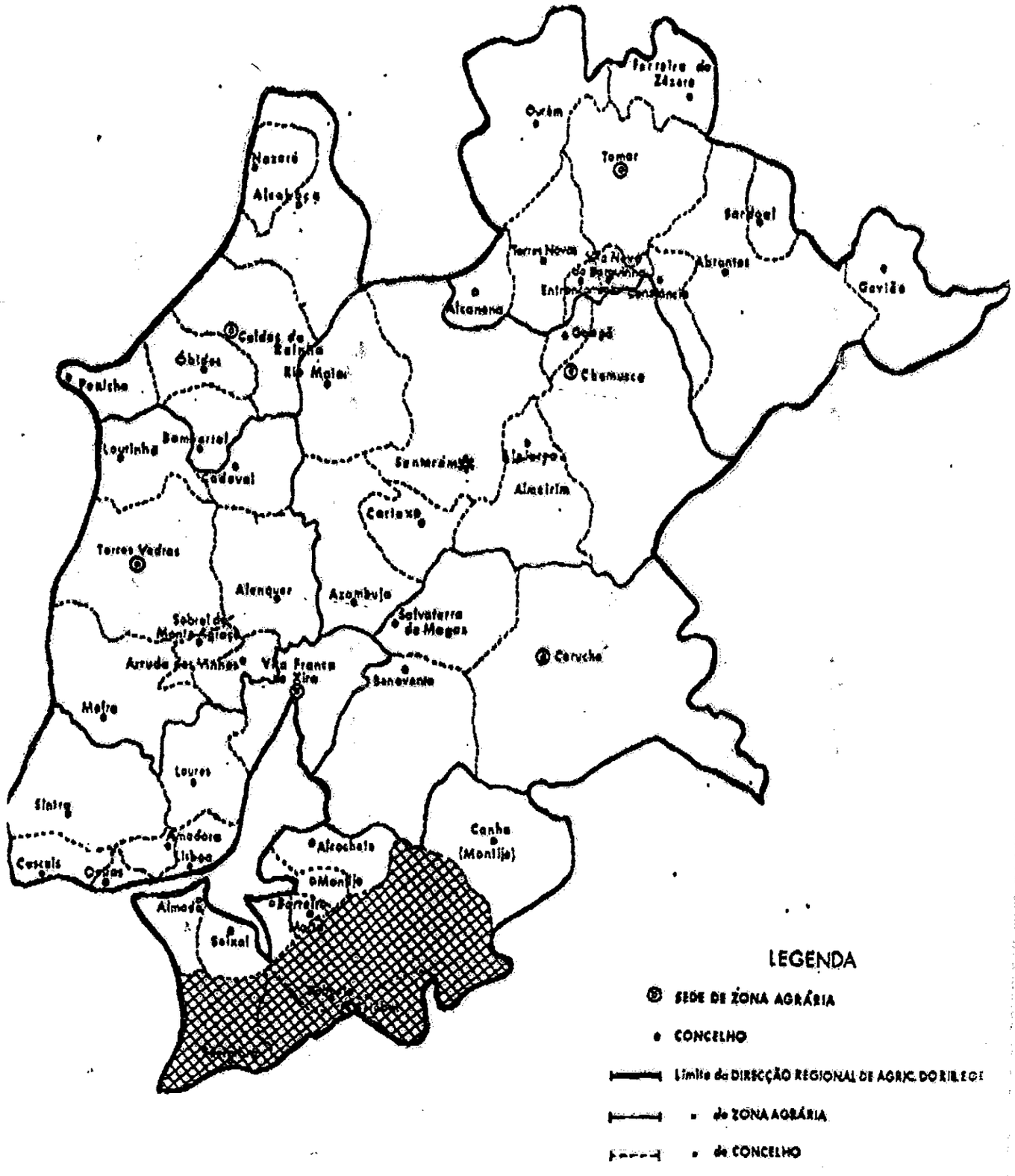
QUEIJO DE ALTEITAS

ACIDEZ E ACCALI-
NIDADE DOS
SOLOS


Miranda do Douro
Coimbra
Castelo Branco
Évora

REGIÃO AGRÁRIA DO RIBATEJO E OESTE

QUEIJO DE AZEITÃO



LEGENDA

- SEDE DE ZONA AGRÁRIA
- CONCELHO
- Limite da DIRECÇÃO REGIONAL DE AGRIC. DO RIB. E O.
- " de ZONA AGRÁRIA
- " de CONCELHO