REGRAS DE PRODUÇÃO DO QUEIJO DE NISA

REGRAS DE PRODUÇÃO DO QUEIJO DE NISA

O QUEIJO DE NISA tem de satisfazer as condições previstas no anexo ao Decreto Regulamentar nº 6/93 de 16 de Março.

O seu fabrico obedecerá ainda ás seguintes condições previstas nestas "Regras de Produção":

ARTIGO 1

1 - Só poderão utilizar a Denominação de Origem os fabricantes para o efeito autorizados pelo Agrupamento de Produtores Natur-al-Carnes, S.A.

ARTIGO 2

2 - A autorização só poderá ser concedida aos fabricantes que, cumulativamente:

a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção definida no nº 1 do artº 1º do Decreto Regulamentar nº 6/93:

b) utilizem apenas leite de ovelha proveniente de efectivos existentes em explorações situadas na área geográfica referida:

c) produzam o queijo de acordo com as condições estabelecidas no anexo ao referido Decreto Regulamentar e nestas "Regras de Produção":

d) se submetam ao regime de controle e certificação previsto neste documento:

e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas no Dec. Reg. e neste documento.

ARTIGO 3

3 - A autorização prevista no nº anterior depende da prévia verificação a efectuar pela EC a pedido do Agrupamento de Produtores Natur-Al-Carnes, S.A., das condições de produção e de fabrico constantes do anexo I, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

a) sanidade, maneio e higiene dos rebanhos:

.../...

b) condições de ordenha, recolha, acondicionamento, transporte e conservação do leite:

c) características da matéria prima:

d) regras técnicas e higiénicas observadas no fabrico do queijo.

ARTIGO 4

4 - Por cada fabricante autorizado pelo Agrupamento de Produtores Natur-Al-Carnes, S.A., a utilizar a denominação de origem (DO) "Queijo de Nisa" será elaborado um Registo Descritivo, cujo modelo de ficha constitui o anexo II a este documento, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos à proveniência do leite utilizado, ás condições efectivas de produção e ás condições tecnológicas existentes.

ARTIGO 5

5 - Os candidatos ao uso da DO deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pela EC e submetidos à apreciação do Agrupamento de Produtores Natur-Al-Carnes, S.A.

ARTIGO 6

6 - É da responsabilidade dos fabricantes a comunicação ao Agrupamento de Produtores Natur-Al-Carnes, S.A., da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.

ARTIGO 7

7 - Os produtores de leite de ovelha destinado à produção de "Queijo de Nisa" deverão possuir e manter actualizado um registo diário do qual contêm o nº de ovelhas em lactação e as quantidades de leite destinados ao fabrico do queijo referido.

ARTIGO 8

8 - Os fabricantes autorizados a usar a DO deverão igualmente possuir e manter actualizado um registo diário do qual deverão constar o nome dos fornecedores do leite, as

.../...

quantidades de leite recebidas de cada produtor, e o nº de queijos fabricados. Os fabricantes deverão também possuir e manter actualizado um registo diário relativo ao nº de queijos certificados e não certificados, devendo ser possivel rastrear o queijo pelo menos até ao seu dia de fabrico.

ARTIGO 9

9 - Todos os produtores e fabricantes serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes da EC, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter periodicidade média de 30 dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas.

10- Os fabricantes têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente da EC e pelo fabricante (ou seu agente).

11- Os queijos que não obedeçam às Regras de Produção estipuladas poderão ser vendidos como queijo de ovelha, sendo-lhes inteiramente vedado o uso da DO "Queijo de Nisa".

12- Sanções - nº 1 - A violação do disposto no presente regulamento pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito é passível das seguintes sanções:

1 - Advertência registada;
2 - Suspensão da autorização de uso da denominação de origem até 6 meses;
3 - Suspensão da autorização concedida, por um período superior a 6 meses e inferior a 2 anos;
4 - Suspensão da autorização por tempo indeterminado, até que o produtor demonstre de forma inequívoca, estar disposto a cumprir as regras estabelecidas e a adoptar todas as condições indispensáveis para a produção de " Queijo de Nisa ".

nº 2 A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da direcção do Agrupamento de Produtores Natur-Al-Carnes, S.A., havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

Anexos

ANEXO I

CONDIÇÕES A OBSERVAR NA PRODUÇÃO DO QUEIJO DE NISA

1 - PRODUÇÃO DE LEITE

a) O leite utilizado para o fabrico do Queijo de Nisa, deve ser proveniente de fêmeas da espécie ovina e produzido exclusivamente na área geográfica definida pelo D.R. nº 6/93 de 16 de Março.
O efectivo existente é constituído,na sua maioria, por Merinos Regionais, mostrando algumas variantes em função das influências exercidas pelo meio ou da orientação selectiva que os criadores ao longo do tempo lhe foram imprimindo. Actualmente observa-se um aumento do número de ovinos, sendo de prever a continuação desse aumento, uma vez que a região é dotada na sua maioria de solos de fraca aptidão agrícola. Por outro lado, desde há alguns anos para cá,têm-se vindo a observar a introdução de animais de outras raças, principalmente autóctones leiteiros, numa tentativa de melhorar as produções, bem como a reconversão de culturas tradicionais pelo melhoramento e aumento da área de pastagens.
O maneio alimentar dos rebanhos da região baseia-se no sistema extensivo de aproveitamento das pastagens naturais, em regime de ar livre integral.
Sendo uma região onde, pelas características especificas dos solos existentes, se verifica um aparecimento mais precoce das pastagens naturais (meados de Fevereiro), a maior disponibilidade de alimentos à base dessas pastagens coincide com a época de maiores necessidades alimentares dos rebanhos.

b) Os rebanhos donde proceda o leite a utilizar no fabrico do Queijo de Nisa devem estar perfeitamente saneados (em especial no referente à Brucelose), pelo que deverão apresentar o respectivo Boletim Sanitário de Rebanho.

c) É interdita a utilização dos seguintes leites:

- Provenientes de fêmeas em mau estado sanitário, mau estado geral ou doenças específicas;

- Proveniente de fêmeas com alterações na glândula mamária ou em tratamento contra mamites, para as quais não foi respeitado o espaço de tempo necessário;

.../...

- Provenientes de fêmeas vacinadas ou desparasitadas cujo o produto administrado implique um intervalo de segurança (devendo ser respeitados os prazos específicos para cada produto);

- Provenientes de fêmeas em tratamento diverso a que foram inoculados antibióticos (devendo ser respeitados os prazos específicos para cada produto).

2 - HIGIENE DA ORDENHA E CONSERVAÇÃO DO LEITE

a) É importante fazer uma ordenha a fundo, a fim de manter a produção e evitar a retenção láctea que poderá originar processos mamíticos;

b) A ordenha é feita uma ou duas vezes por dia, e deve ser efectuada em local próprio e limpo, de maneira a evitar conspurcações do leite com terra, poeiras ou dejectos;

c) Deve fazer-se a lavagem do úbere, e eliminar-se os primeiros jactos de leite;

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 adição ou subtracção de qualquer tipo de substância ao leite é rigorosamente interdita e constitui fraude punida por lei;

f) É conveniente utilizar para a ordenha e fabrico utensílios, de preferência de aço inoxidável ou outro material similar, com bordos arredondados e fundo chato, facilmente laváveis;

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 de 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 lixívia (uma colher de sopa para 5 litros de água).

5º - Escorrimento de todo o material;

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

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

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

l) O leite deve chegar à queijaria, no mais curto espaço de tempo possível 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 as 12 horas.

3 - FABRICO

a) O Queijo de Nisa é um queijo curado, de pasta semi-dura, de tonalidade branco-amarelado, fechado, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento de coalhada, após a coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção de uma infusão de cardo (Cynara Cardunculus, L.) e proveniente da Região Demarcada.

b) O fabrico deve ser efectuado, se possível, no mais curto espaço de tempo após a ordenha, isto é, duas vezes ao dia.

.../...

c) Para o seu fabrico, como atrás foi referido utiliza-se o leite de ovelha estreme, cujo agente coagulante usado é exclusivamente o cardo, obtido por infusão.

TEMPERATURA E TEMPO DE COAGULAÇÃO

Temperatura de 25 a 28ºc. e tempo de 45 a 60 minutos.

TRABALHO DA COALHADA E ENCHIMENTO

Após o leite coagulado deve dar-se um primeiro corte suave da coalhada, permitindo a libertação de parte do soro.

Imediatamente após este corte a coalhada é vertida para os cinchos que se encontram abertos no seu máximo diâmetro, o qual vai sendo reduzido até ao diâmetro final. Após os cinchos cheios divide-se a coalhada, seguida de um calcamento suave com as mãos abertas. Seguidamente abre-se totalmente o cincho para recolha da coalhada caída à sua volta. Torna-se a apertar o cincho e, com a palma da mão, vai-se aumentando a pressão sobre a massa e reduzindo o diâmetro do cincho. A massa é sempre pressionada do centro para a periferia, fazendo penetrar ligeiramente as pontas dos dedos junto ao cincho.

Seguidamente procede-se à primeira viragem. Quando a massa já dificilmente liberta o soro, abre-se o cincho no diâmetro máximo e divide-se energicamente toda a massa com os dedos durante cerca de 0,5 minutos. É necessário que a massa saia bem dividida para que o queijo resulte bem ligado.

Após a primeira divisão reaperta-se o cincho e calca-se energicamente a massa até atingir o diâmetro final.

Seguidamente a este aperto, o queijo é voltado e a face que estava em contacto com a superfície do parreirão é dividida com a ponta dos dedos, durante 0.5 minutos, sem abrir o cincho.

Após abrir esta divisão a massa é ainda energicamente apertada, sendo o esgotamento da coalhada levado até ao último grau. O queijo fica então enformado e as faces são alisadas com um pedaço de coalhada não trabalhada.

.../...

Segue-se a prensagem, última fase de esgotamento, durante 6-10 min. Após a prensagem a massa deve apresentar-se muito homogénea, com as superfícies lisas e sem espaços ocos no seu interior. Apara-se em seguida as arestas e procede-se a salga.

SALGA

É realizada à mão, começando pelas faces superior e lateral. Doze horas depois retira-se o sal que não penetrou, volta-se o queijo e salga-se a outra face e novamente a face lateral. O sal a aplicar deve ser o comum, grosso mas em elevado estado de pureza.

4 - CURA OU MATURAÇÃO

a) Considera dividida em duas fases:

1º. Fase - 15/18 dias - O queijo deve permanecer no cincho ou envolvido em tira de pano durante as primeiras semanas em ambiente com humidade de 80/90% e uma temperatura de 8/10ºc. para que se desenvolva um exsudado viscoso - a rema. O queijo deve ser lavado uma ou duas vezes durante este período com soro de leite ou água fria. Os queijos, durante esta fase, devem ser virados diariamente.

2ª. Fase - 30/40 dias - Dá-se a secagem da rema, originando uma modificação no aspecto e cheiro do queijo. Os queijos são lavados com água tépida, ligeiramente salgada e virados duas a três vezes por semana. A temperatura ambiente deve ser nesta fase de 10/14ºc., mantendo a humidade de 85/90%. A medida que os queijos vão ficando curados são-lhes retirados os cinchos ou cintas, passados com as mãos em toda a superfície para distribuir uniformemente a gordura exsudada.

No final do período de cura, que no mínimo é de 45 dias o queijo adquire todas as características do produto acabado, apresentando-se com uma crosta firme, de cor branco-amarelo, de cheiro e sabor típicos. Relativamente a circulação de ar, deve ser mínima durante todo o período de cura para evitar o aparecimento de fendas na crosta.

.../...

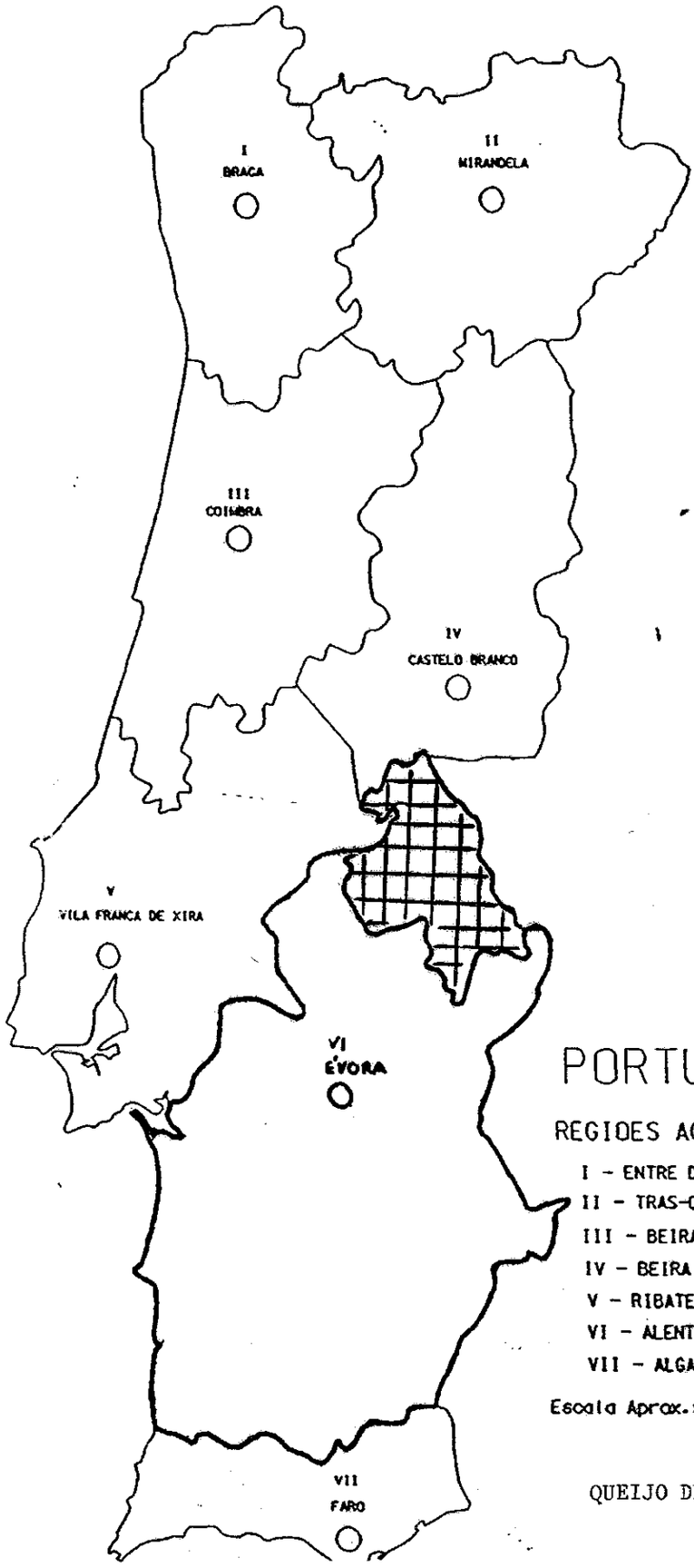
Resumo:

A cura ou maturação deverá ser efectuada em locais de cura natural ou instalações de ambiente controlado com as seguintes condições ambientais:

Temperatura..... 8 a 14ºc.
Humidade..... 80 a 90%

b) Durante todo o período de cura, os queijos serão virados e lavados dependendo a frequência, do aspecto que for observado na crosta que se deve manter lisa ou ligeiramente rugosa e limpa.

c) Qualquer instalação utilizada para o fabrico e cura do Queijo de Nisa, deverá possuir a respectiva licença de laboração emitida pela entidade competente.



PORTUGAL

REGIÕES AGRÁRIAS

I - ENTRE DOURO E MINHO
II - TRAS-OS-MONTES
III - BEIRA LITORAL
IV - BEIRA INTERIOR
V - RIBATEJO E OESTE
VI - ALENTEJO
VII - ALGARVE

Escala Aprox.:1/2 300 000

QUEIJO DE NISA



QUELIO DE NTSA

S. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "NATUR -AL-CARNES - Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, S.A." propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Queijo de Nisa", a "Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

1 - A Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Queijo de Nisa".

2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar,

O PRESIDENTE

(Jose Armindo Isidoro Cabrita)

Rua Padre António Vieira, 1-8.º – Apartado 1887 – 1018 LISBOA Codex