NATUR AL CARNES

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S A

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

"QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA"
-INDICAÇÃO GEOGRÁFICA-

NATUR AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS MAT CONS REG COM PORTALEGRE Nº 681 - NIPC 503 198 621

PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - TEL. (045) 331064

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S A

ÍNDICE

A - NOME DO PRODUTO

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO
B.1- Características Físicas do Queijo Mestiço de Tolosa
B.2- Características Químicas: Indicadores Analíticos Preliminares
B.3- Características da Matéria Prima

C - ÁREA GEOGRÁFICA
C.1- Área Geográfica de Produção das Matérias Primas
C.2- Área Geográfica de Transformação

D - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

E - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DOS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES
E.1- Modo de obtenção da Matéria Prima
E.2- Modo de obtenção do Produto
.Preparação do Leite para Coalhar
. Trabalho da Coalhada
. Salga
. Maturação
. Conservação
. Apresentação Comercial

F - ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO
F.1- Factores Históricos
F.2- Factores Edáfo-climáticos
F.2.1- Caracterização Pedológica
F.2.2- Caracterização Climática
F.2.3- Caracterização Climática da Área Geográfica de Fabrico e Maturação
F.2.4- Flora e Vegetação dos Pousios da Região
F.2.5- Caracterização Sumária de Portalegre e de Tolosa

G - REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

H - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO IGP.

NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE FEIRAS E GADO DE PORTALEGRE - ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS - MAT. COOP. REG. COM PORTALEGRE Nº 884 - NIPC 503 196 851

AGRUPAMENTO DE PRODUTORES
PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S A

QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A - NOME DO PRODUTO

QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por "Queijo Mestiço de Tolosa", um queijo curado, de pasta semimole, ligeiramente amarelado, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento da coalhada após coagulação da mistura de leite de ovelha e cabra, na proporção de 20-80 %, 40-60 % ou 60-40%, por acção quer de coalho animal, quer de *Cynara Cardunculus,* produzido e maturado na área geográfica de transformação definida neste caderno de especificações.

B. 1- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA

a) Aspecto Exterior (Crosta) : levemente rugosa, fina, inteira, por vezes untuosa mas resistente, cor amarela torrada ou alaranjada, uniforme.

b) Forma e Consistência : regular com arestas vivas bem definidas, consistência maleável a dura, som timpânico.

c) Peso / Dimensão: o peso pode variar entre 150 e 400 g, o diâmetro entre 7 e 10 cm e a altura entre 3 e 4 cm.

NATUR AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS MAT CONS REG COM PORTALEGRE, Nº 651 - NIPC 503 106 151

d) Textura e Cor da pasta : bem ligada, pouco fechada, com olhos pequenos, cor amarelada a alaranjada, uniforme.

e) Sabor e Aroma : bouquet ligeiramente agressivo, limpo, picante. Aroma agradável e *sui generis.*

B. 2 - CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS : INDICADORES ANALÍTICOS PRELIMINARES

Pese embora a antiguidade da produção do Queijo Mestiço de Tolosa, é facto que só há relativamente pouco tempo se iniciaram estudos analíticos sobre o produto.

Sabe-se já que, quer as transformações bioquímicas no decurso e evolução do processo de fabrico e maturação quer os factores humanos implícitos neste processo de fabrico, causam desvios acentuados nos padrões considerados, originando variação nos estádios observados.

Face ao exposto, os indicadores que se referem e disponíveis no momento, só podem ser considerados como indicadores preliminares de referência das características analíticas :

- TEOR DE HUMIDADE (REFERIDO AO QUEIJO ISENTO DE MATÉRIA GORDA) - 55 a 65 %

- MATÉRIA GORDA NO EXTRACTO SECO - 45 a 60 %

B.3 - CARACTERÍSTICAS DA MATÉRIA PRIMA

As matérias - primas utilizadas para a obtenção do Queijo Mestiço de Tolosa são as seguintes:

. Leite de ovelha, obtido a partir da ordenha de ovelhas nascidas e criadas na área geográfica referida neste Caderno de Especificações;

NATUR AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5 000 CONTOS NAT CONS REG COM PORTALEGRE NP 444 - NIPC 503 193 851

. Leite de cabra, obtido a partir da ordenha de cabras nascidas e criadas na área geográfica referida neste Caderno de Especificações.

. Sal, próprio para fins alimentares.

. Coagulante - coalho animal ou cardo (*Cynara Cardunculus)*

C - ÁREA GEOGRÁFICA

C. 1 - ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS

Tendo em conta as condições fito-edafo-climáticas existentes e, designadamente:

- a zona ecológica, classificável entre sub-mediterrânica e ibero-mediterrânica, com uma altitude média inferior a 400m;

- o facto de a maior parte dos solos desta região terem baixas capacidades de uso, predominando as classes D, E e C com limitações (segundo as Cartas de Capacidade de Uso), pelo que estão apenas vocacionados para o actual sistema de utilização o qual, desde que racionalmente utilizado, garante continuidade produtiva;

- a natureza dos solos (siliciosos, ácidos a sub ácidos, derivados de xistos e granitos) em qualquer dos casos ácidos, pobres e delgados;

- o regime de precipitação, oscilando entre os 400 a 600 mm/ano, mas muito irregular ao longo do ano, originando grandes carências de água nos solos, sobretudo nos meses de Verão (Junho a Outubro);

- a quantidade de radiação solar, com médias anuais sempre superiores a 150 kcal/cm^2 ;

- a vegetação actual predominantemente constituída por formações herbáceas sob coberto mais denso de arvoredo;

- a redução sistemática das áreas destinadas às culturas cerealíferas, com o consequente aumento da área de pastagens naturais e a extensão da área de exploração pecuária;

NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE ESTRADA NACIONAL 246 7300 PORTALEGRE CAPITAL SOCIAL 5 000 CONTOS MAT 00245 REG COM PORTALEGRE NP 664 - NIPC 503 169 851

- a natural adaptação dos ovinos e caprinos a estas condições edafo-climáticas, constituindo um ecossistema integrado;

- o conhecimento secular das técnicas de pastorícia por parte das populações locais;

a Área Geográfica de Produção das matérias-primas é **naturalmente** coincidente com o Distrito de Portalegre (Anexo I).

C. 2 - ÁREA GEOGRÁFICA DE TRANSFORMAÇÃO

Considerando:

- as condições climáticas requeridas para a transformação e maturação do Queijo Mestiço de Tolosa;
- o microclima especial da Região;
- o saber fazer das populações, e
- os métodos locais, leais e constantes,

a área geográfica de transformação está **naturalmente** circunscrita aos concelhos de Castelo de Vide, Nisa, Marvão, Crato, Alter do Chão, Arronches, Monforte e Portalegre (Anexo II).

D- GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os elementos que provam que o Queijo Mestiço de Tolosa é originário da área geográfica de transformação são:

1 - As próprias características do produto, tal como descritas em B), que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido, e que comporta as fases de fabrico e maturação do Queijo.

NATUR-AL-CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS MAT OONG REG COM PORTALEGRE Nº 864 - NIPC 503 109 861

Estas características, **facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica de transformação e pelos consumidores habituais,** têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

2- A existência de um Sistema de Controlo e Certificação que garante, fundamentalmente que **só** podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica "Queijo Mestiço de Tolosa", **os queijos cuja transformação tenha sido efectuada em instalações para o efeito autorizadas pela Natur-Al-Carnes, S.A..**

A autorização só pode ser concedida aos transformadores que, cumulativamente:

. Possuam instalações de transformação na área geográfica de transformação e elaboração referida em C. 2) e nelas produzam estes queijos.

. Utilizem para a transformação leites provenientes, exclusivamente, de ovelhas e cabras nascidas e criadas na área geográfica referida em C.1) e obtidos nas condições descritas em E).

. Transformem a matéria-prima de acordo com as condições estabelecidas neste Caderno de Especificações.

. Se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação do Queijo Mestiço de Tolosa".

. Assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

A autorização atrás prevista depende da prévia verificação, a efectuar pela entidade reconhecida como OPC, a pedido da Natur-Al-Carnes, S.A., das condições de produção e fabrico, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- origem e características das matérias-primas utilizadas

- condições de transformação e características do produto final.

NATUR-AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000.000$00 - MAT. C.R.C. PORTALEGRE Nº 604 - NIPC 503 109 851

E - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DOS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES

E. 1- MODO DE OBTENÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA

a) Origem - o leite destinado ao fabrico do Queijo Mestiço de Tolosa tem de ser produzido em explorações agro-pecuárias situadas na área geográfica de produção referida em C.1) e nas condições de produção referidas em b)

b) Sistemas de Produção - São admitidos os sistemas de produção extensivos e semi-extensivos (efectivos ovino e caprino), verificando-se maioritáriamente um regime de produção ao ar livre.

Tendo em conta as práticas correntes na região e a necessidade de ser preservada a genuinidade do produto, as principais raças - autóctones ou adaptadas à região - utilizadas são as seguintes:

1. No que se refere ao leite de ovelha, este deve ser obtido a partir de rebanhos que têm como base as raças Merino, Bordaleira e Saloia;

2. No que se refere ao leite de cabra, este deve ser obtido a partir de rebanhos que têm como base a raça Serpentina.

Estes rebanhos são explorados em regime marcadamente extensivo, devido à grande rusticidade dos animais, os quais se adaptam ao tipo de alimentação existente, fazendo o aproveitamento quer dos restolhos e pousios quer das pastagens de espécies espontâneas.

No entanto, e sempre que as condições edáfo-climáticas ou o estado nutricional dos animais o determinem, pode-se recorrrer a um alimento simples ou composto, principalmente no inicio do período de gestação e durante o pico da lactação, para reforço da sua dieta alimentar.

NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A. SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS MAT. CONS. REG. COOP. PORTALEGRE Nº 664 NIPC 503 ...

Para os rebanhos caprinos, a cobrição inicia-se geralmente em Maio/Junho, ocorrendo os partos em fins de Outubro/Novembro e por vezes, em Dezembro e a ordenha inicia-se no final do mês de Janeiro e prolonga-se até Junho.

No que se refere aos rebanhos ovinos, a cobrição inicia-se geralmente nos meses de Abril/Maio, ocorrendo os partos a partir de Setembro estendendo-se até Novembro e a ordenha têm inicio no final do mês de Dezembro prolongando-se até finais de Junho.

c) Profilaxia e Sanidade- as explorações pecuárias onde são criados os rebanhos produtores de leite têm que estar classificadas sanitáriamente e possuirem certificados sanitários emitidos pelas entidades competentes. Os rebanhos têm que estar perfeitamente saneados, em especial no referente à brucelose.

É interdita a utilização de leite proveniente de fêmeas em mau estado sanitário, particularmente de ovelhas e cabras brucélicas ou com alterações da glândula mamária.

Todos os intervalos de segurança prescritos pelos fabricantes de medicamentos são respeitados. A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento exclui o animal em causa deste processo produtivo.

d) Higiene da Ordenha e Conservação do Leite

Têm que ser respeitadas todas as boas práticas de Ordenha e Conservação do Leite. Em particular:

1- Antes da ordenha deve fazer-se a lavagem do úbere. Os primeiros jactos de leite são eliminados.

É importante fazer ordenha a fundo, a fim de manter a produção e evitar a retenção láctea, a qual pode originar processos mamíticos;

NATUR-AL - CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A. - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000.000$00 - NÚMERO DE REGISTO NA DGV PORTALEGRE, Nº 684 - NIPC 503 196 851

2- 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;

3- 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 impurezas;

4- A adição ou subtracção de qualquer tipo de substância ao leite é rigorosamente interdita, constituindo, aliás, fraude punida por lei;

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

6- 0 material a utilizar deve ser exclusivamente reservado à recolha e transporte do leite de ovelha e do leite de cabra. Os recipientes em mau estado têm que ser eliminados;

7- A limpeza de todo o material de queijaria deve efectuar-se depois de cada utilização e, de preferência, da seguinte maneira:

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

. Enxaguamento de todo o material utilizado com água fria;

. Desinfecção de todo o material, passando-o por uma solução de água e lixivia
(uma colher de sopa para 5 litros de água);

. Passagem do material por água limpa;

. Escorrimento de todo o material;

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

NATUR AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL Nº 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5 000 CONTOS MAT COMS REG COM PORTALEGRE Nº 664 - NIPC 503 104 651

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

. Não existindo instalações refrigeradoras adequadas, o leite deve ser conservado perto da sala de fabrico por imersão das bilhas em água fria;

. O leite deve chegar à queijaria no mais curto espaço de tempo possível depois da ordenha e, pelo menos, uma vez por dia;

. 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 pode exceder as 12 horas.

e) Transporte do Leite - O transporte do leite para o local de transformação é efectuado em vasilhame próprio (bilhas de aço inoxidável) sobre "chassis" rodoviários.

Os recipientes onde é transportado o leite (bilhas de aço inoxidável), devem encontrar-se bem lavados, desinfectados, isentos de quaisquer matérias estranhas, devendo também ser identificados com o nome da exploração.

f) Admissão do leite - Só podem vir a beneficiar da Indicação Geográfica "Queijo Mestiço de Tolosa" os queijos que tenham sido obtidos a partir de leite que se apresente em perfeitas condições higio-sanitárias e tenha sido produzido de acordo com as regras de produção atrás definidas. Deve ainda este leite ser armazenado, transportado e manipulado nos locais de fabrico de maneira a reduzir ao mínimo as possibilidades de contaminação e evitar a sua deterioração.

NATUR AL CARNES AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 1.000 CONTOS MAT ODIS REG COM PORTALEGRE Nº 664 - NIPC 503 109 851

E. 2 - MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por transformação, o processo completo mediante o qual os leites crús de ovelha e cabra são submetidos sucessivamente a um processo de coagulação, colocação nos cinchos e maturação.

É da conjugação das características qualitativas das matérias-primas com as condições climáticas existentes na zona de elaboração, definida em C.1, aliadas ao saber das populações e aos métodos locais, leais e constantes, que as transformações bioquímicas operadas conduzem à obtenção de um produto distinto, com características sensoriais próprias, bem caracterizadas e conhecidas pelos consumidores.

Os processos de transformação realizam-se em ambiente natural, de acordo com os usos e costumes locais, leais e constantes, tendo sido as únicas alterações efectuadas (em relação ao processo primitivo), as que decorrem da necessidade de cumprimento de regulamentação higio-sanitária.

O processo de transformação deve ser efectuado no mais curto espaço de tempo possível após a ordenha.

A obtenção do Queijo Mestiço de Tolosa compreende as seguintes fases:

a) PREPARAÇÃO DO LEITE PARA COALHAR

Utilizam-se os leites de ovelha e de cabra estremes, sendo a mistura feita na própria queijaria, nas proporções adequadas.

Os leites de ovelha e cabra, antes de serem aquecidos, são coados através dum pano branco.

NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A. SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5 000 CONTOS (50 MIL EUROS) - REG. COM. PORTALEGRE, Nº 484 - NIPC 503 199 851

Este pano é fixado no bordo do recipiente por meio duma cinta metálica maleável dotada de um fecho (sistema de aperto) que permite regular a maior ou menor tensão (esticamento) do pano.

Após esta operação, o leite é deitado lentamente sobre o pano até encher o recipiente.

Após a coagem, a mistura dos leites é sujeita a um processo de aquecimento.

Caso o aquecimento seja feito na panela tradicional, esta é colocada num banho-maria sujeito à acção do lume de lenha (para o que se usa a lenha de azinho e/ou de sobro). Nestas circunstâncias, a mistura dos leites é aquecida a uma temperatura de 30° C, durante cerca de 60 minutos, sendo sempre levemente agitada com uma fataça afim de se obter uma boa homogeneização. A fataça é um utensílio de madeira de marmeleiro tratada, em forma de varinha com 60 a 70 cm de comprimento. Na extremidade inferior têm um disco com diâmetro de 8 a 10 cm, o que confere a este instrumento um efeito homogeneizante e ao mesmo tempo cortante (Anexo III).

Se o aquecimento for feito em tanque, a mistura dos leites é aquecida durante 10 a 15 minutos, a uma temperatura de 30°C.

b) COAGULAÇÃO DA MISTURA DOS LEITES

Após o aquecimento, procede-se à coagulação da mistura dos leites, para o que é utilizado quer o coalho animal, quer o cardo (*Cynara Cardunculus)*, respeitando-se a prática de cada queijeiro, nas devidas e tradicionais proporções.

NATUR-AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A. - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS - MAT. CONSERVS COMP. PORTALEGRE, Nº 664 - NIPC 503 109 851

c) TRABALHO DA COALHADA

O trabalho da coalhada limita-se à sua colocação nos cinchos (com mais ou menos 8-10 cm de diâmetro e 3-4 cm de altura) e ao seu respectivo aperto até ao tamanho final.

No fabrico deste queijo não se procede à "pica" (divisão da coalhada).

Após o enchimento dos cinchos, os queijos ficam em "repouso" durante cerca de 15 minutos, tempo necessário à escorrência (dessoramento) natural do soro que ficou retido na coalhada.

d) SALGA

A salga é feita com sal próprio para fins alimentares e os queijos são colocados em prateleiras de madeira ou de aço inoxidável, consoante o tipo de queijaria. Estas prateleiras estão normalmente colocadas na sala de fabrico e nelas os queijos permanecem durante 15 a 20 dias, até terminarem a fase de "enxugo".

Nesta operação é bem patente o saber fazer das queijeiras que, não usando qualquer instrumento de medida para o sal, revelam toda a sua perícia e conhecimento de gerações.

A operação é efectuada da seguinte maneira:

- salga-se a face superior dos queijos e colocam-se nas prateleiras;

- no dia seguinte, viram-se os queijos e salga-se a outra face;

Ao 3º ou 4º dia os roupeiros retiram os queijos dos cinchos e passam com as mãos sobre a crosta (nesta altura ainda mal formada e um pouco "fresca"), para dar uma certa homogeneidade ao exterior do queijo.

NATUR-AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: ENTRADA DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000.000$00 - MAT. CONSERV. NAT. 2006 REG. COM. PORTALEGRE, Nº 684 - NIPC 510 196 601

Mais tarde, por volta dos 20 a 25 dias de cura, alguns roupeiros preparam uma calda de colorau e água nas devidas proporções, depois molham um paninho branco nessa calda e passam o pano pelas faces dos queijos, conferindo-lhes assim uma tonalidade amarela-torrada a alaranjado e um sabor especial.

e) MATURACÃO

Após o período de cura que dura cerca de 3 a 4 semanas, o queijo atinge o grau de maturação mais apreciado pelos consumidores (passando por todos os processos anteriormente citados) e que vulgarmente se designa por "meia cura".

Em quase todas as queijarias são utilizadas normalmente duas dependências. Uma funcionando como sala de fabrico e enxugo, a outra como sala de cura.

As condições de temperatura e arejamento são bastante importantes. Os roupeiros asseguram-nas normalmente pelo controlo criterioso da abertura das portas, janelas e outras aberturas existentes, possibilitando assim que a maturação seja bem conduzida nas salas de cura natural.

As condições de temperatura e humidade naturais, aliadas ao saber fazer dos queijeiros (empírico e geracional) são determinantes para a obtenção deste queijo, já que a maturação é feita sem recurso a quaisquer instrumentos de medição.

Pelo facto, também não existem registos que os possam padronizar.

O período normal de fabrico deste tipo de queijo decorre entre meados de Janeiro a meados de Julho, época normal de lactação dos efectivos ovino e caprino da região.

CONSERVAÇÃO - o produto final deve ser manipulado e armazenado de maneira a evitar qualquer contaminação, a uma temperatura máxima de 10°C.

NATUR-AL-CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS - MAT. CONS. PEC. COM PORTALEGRE, Nº 804 - NIPC 503 149 851

APRESENTAÇÃO COMERCIAL- o Queijo Mestiço de Tolosa apresenta-se no mercado inteiro e pré-embalado na origem.

F- ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

F.1 - FACTORES HISTÓRICOS

A actividade agrícola constituiu, desde tempos imemoriais, uma importante riqueza do concelho e do distrito de Portalegre, no qual se produz azeitona e azeite, cortiça, cereais, castanhas, cerejas, maçãs, melão, enchidos e vinho.

A criação de gado ovino e caprino, assume particular importância no Norte Alentejano, constituindo um importante complemento da exploração agrícola e da economia das populações.

Baseada em animais com dupla aptidão (carne e leite), a criação destes animais dá origem à produção de 2 queijos diferenciados - o Queijo de Nisa -DOP e Queijo Mestiço de Tolosa.

Os leites daquelas duas espécies pecuárias utilizam-se conjuntamente para fabrico de queijos de ovelha e cabra - os chamados Queijos Mestiços, de grande importância económica na região.

A palavra "**Mestiço**", que integra e caracteriza o nome deste produto significa, neste contexto, "misto" ou "de mistura" de 2 leites, ou seja, até o nome tipifica o próprio produto.

O Queijo Mestiço de Tolosa deve às suas qualidades organolépticas a notoriedade que atingiu, nomeadamente no Alentejo.

NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS NAT DOIS REG COM PORTALEGRE, Nº 864 - NPC 503 199 851

Esta notoriedade foi suficiente para atingir a reputação de que goza junto dos consumidores, que o procuram e reconhecem e sabem que a sua origem está ancestralmente ligada à região que recolheu de Tolosa o nome.

O Queijo Mestiço de Tolosa é produzido na região desde sempre.

A comprová-lo, já em 1901 António Maria Hortas Camões lhe fazia referência no seu trabalho intitulado "O fabrico do Queijo no Norte Alentejano- O Seu Melhoramento" (Anexo IV).

João da Mota Prego (1906) no seu livro "Manteigas e Queijos" descrevia o processo de fabrico do Queijo Mestiço de Tolosa (Anexo V).

Fernando Bernardo (1986), no seu livro intitulado "Queijaria Tradicional", faz referência ao fabrico do Queijo Mestiço de Tolosa (Anexo VI).

Também Joaquim Cordeiro Farraia da Graça, no seu trabalho intitulado "Identificação e Melhoramento do Queijo de Nisa" (1987-1988), e Mário Luís Maia Condessa no seu trabalho "O Queijo de Nisa" (1989) descreviam o processo de fabrico do Queijo Mestiço de Tolosa (Anexo VII e Anexo VIII), mencionando os mesmos ingredientes e metodologias ainda hoje utilizadas.

O fabrico de queijos em Tolosa é referido e ilustrado na obra "À Descoberta de Portugal", editada em Maio de 1982 pelas Selecções do Reader's Digest, que referem possuir Tolosa "...uma grande indústria de lacticínios, semiartesanal, que utiliza leite proveniente de toda a região circunvizinha....."

O Queijo Mestiço de Tolosa integra o conjunto vasto da Queijaria Tradicional do Alentejo cujo aparecimento resulta da existência de uma oferta concentrada de leite de ovelha e, principalmente, de cabra, numa dada época do ano, conjugada com a existência de um micro-clima propício e com o saber fazer das populações.

NATUR-AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS MAT CONS REG COM PORTALEGRE Nº 604 - NIPC 503 109 651

- Queijo Mestiço de Tolosa faz parte de um cabaz de produtos que funcionava como reserva alimentar estratégica e como moeda de troca numa economia fechada.

Actualmente a produção deste queijo continua a revestir-se de interesse primordial, já que constitui um pilar da cultura e economia da região:

- proporcionando a manutenção dos índices de fertilidade dos solos
- não delapidando o património florístico da região,
- contribuindo para a manutenção das condições ambientais naturais
- fixando a população numa área particularmente desfavorecida
- evitando a desertificação rural
- permitindo a manutenção e/ou criação de postos de trabalho directos e indirectos.

F.2 - FACTORES EDÁFO - CLIMÁTICOS

F.2.1 - CARACTERIZAÇÃO PEDOLÓGICA

Toda a área geográfica de produção das matérias- primas necessárias para a produção deste queijo se apresenta bem definida e homogénea na sua constituição geológica, sendo os principais tipos de solo os graníticos e os derivados de xistos.

NATUR AL CARNES - AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS MAT CONS REG COM PORTALEGRE, Nº 184 - NIPC 503 193 651

F. 2.2 - CARACTERIZAÇÃO CLIMÁTICA

PRECIPITAÇÃO:

- Distribuição irregular ao longo do ano, característica do clima Mediterrânico.

- A grande percentagem de precipitação anual ocorre no período Outono /Inverno.

- Precipitação média anual de cerca de 700 mm nos concelhos de Nisa e de Crato e de 800 mm nos concelhos de Castelo de Vide e Marvão.

- Primavera e Outono com grande irregularidade de chuvas.

- Em toda a região os meses mais chuvosos são Janeiro a Março e o menos chuvoso Agosto.

Em suma:

.Semestre Outubro/Março húmido

.Semestre Abril / Setembro seco a muito seco

Este regime pluvial determina uma carência de água no solo exactamente durante o período em que as culturas consomem mais avultadas quantidades de água.

Nestas condições, é vital a manutenção da cobertura dos solos com restolhos da cultura de cereais e, sobretudo, com pastagens naturais.

TEMPERATURA:

- Região de clima Temperado Continental, com características mediterrânicas.

- Temperatura média anual de cerca de 15°C.

NATUR-AL-CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000 CONTOS MAT. CONS. REG. COM. PORTALEGRE, NP 681 - NIPC 503 100 851

- Média máxima mensal do mês mais quente (Agosto) - cerca de 31°C.

- Média das mínimas do mês mais frio (Janeiro) - cerca de 3° C.

HUMIDADE RELATIVA:

- Máxima nos meses de Dezembro e Janeiro, mínima mês de Julho.

GEADAS:

- Ocorrem normalmente entre os meses de Novembro e Abril.

F.2.3-CARACTERIZAÇÃO CLIMÁTICA DA ÁREA GEOGRÁFICA DE FABRICO E MATURAÇÃO

Inserida na área geográfica de produção do leite de ovelha e de cabra com que é feito o Queijo Mestiço de Tolosa, a área geográfica delimitada onde ocorre o fabrico e a maturação deste queijo e que compreende os Concelhos de Nisa, Castelo de Vide, Marvão, Crato, Portalegre, Alter do Chão, Arronches e Monforte não difere muito, do ponto de vista climático, da área restante.

Assim, esta área geográfica apresenta distribuição irregular de pluviosidade e temperatura ao longo do ano, sendo que se pode considerar húmido e frio o Inverno e seco e quente o Verão.

Estas condições ecológicas são extremamente importantes para a maturação do Queijo Mestiço de Tolosa.

NATUR AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000.000$00 MAT. CONS. REG. COM PORTALEGRE, Nº 884 - NIPC 503 199 851

Tão importantes como elas e a carecerem de aprofundamento de estudos técnicos e científicos são as razões humanas que se prendem com o facto de apenas naqueles concelhos acima referidos se fazer o queijo de mistura e com a tecnologia especial acima descrita, fruto de um saber fazer localizado e diferenciado das restantes regiões limítrofes, em que existe um respeito absoluto pelas formas tradicionais de produzir, sem recurso ás inovações tecnológicas.

F.2.4 - CARACTERIZAÇÃO SUMÁRIA DE PORTALEGRE E DE TOLOSA

Portalegre, sede de concelho e capital de Distrito (Anexo IX), fica situada a 228 km a nordeste de Lisboa e a 480 m de altitude, num degrau da Serra de S. Mamede, a cerca de 15 km da fronteira. A serra levanta-se a poente da cidade, atingindo 1025 m.

De origem muito antiga, a povoação recebeu foral de D. Afonso III, em 1259, tendo D. Dinis mandado cercá-la com uma cintura dupla de muralhas, consciente da sua estratégica posição fronteiriça.

Em 1550, foi criada a diocese de Portalegre e D. João III elevou a vila a cidade.

Rodeada de quintas com hortas e pomares, Portalegre é um importante centro comercial e indústrial, ao contrário da maior parte das localidades alentejanas. Para além da indústria têxtil, tecidos de lã e fibras sintéticas, fábrica de rolhas, latoaria e refrigerantes, existe uma manufactura de tapeçaria de grande qualidade, inaugurada em 1947 num edifício seiscentista.

Tolosa, é uma freguesia do concelho de Nisa, distrito de Portalegre.

Fica situada junto do Rio Sôr, que nasce em Alagôa e desagua na barragem do Maranhão. Tolosa localiza-se cerca de 13 km para SSO da sede do concelho e a 8 km da estação de Caminho de Ferro do Peso.

NATUR AL CARNES AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5 000 CONTOS MAT CONSERVO COM PORTALEGRE Nº 884 - NIPC 503 139 851

Como local povoado é muito antigo, acreditando alguns historiadores ter sido habitada já em tempo dos romanos e dos árabes.

Contudo, e segundo J. L. de Vasconcellos o próprio termo virá da colonização - desta feita talvez com gentes do Sul de França, mais propriamente de "Toulouse", de onde derivará a palavra Tolosa. No Séc.XIII já era importante para os reis portugueses, que ali vão criar um concelho, atribuindo-lhe o 1° foral em 1262, o qual está relacionado com o repovoamento de Tolosa, que esteve a cargo dos freires do Hospital.

Em 1281 é renovado, e em 20-10-1517 o Rei D. Manuel concede-lhe novo foral.

Sendo sede de concelho, o seu valor medieval tornou-se uma marca indiscutível de que Tolosa se orgulha.

Deixa de ser concelho e vila em 1836, passando estas distinções para Alpalhão, até à sua extinção em 24-10-1855.

Tolosa foi integrada no Concelho do Crato, desde 26-9-1895 até 13-1-1898, enquanto o Concelho de Nisa se manteve suprimido.

Actualmente Tolosa é um local em constante crescimento. As actividades principais são a agro-pecuária, a pequena indústria da qual sobressai a de Lacticínios (de elevado pode sócio económico, sendo esta indústria a que emprega cerca de 40% da população de Tolosa) e algum comércio e serviços.

A franqueza da sua população, o Queijo Mestiço e o queijo de Nisa, entre outros, a estrada que conduz a Portalegre ao Litoral e que atravessa a povoação no meio, algumas casas solarengas, e o ficar perto de Portalegre, Nisa e outros centros mais populosos, fazem de Tolosa uma freguesia cheia de animação e movimento, mas também de interesse para muitos forasteiros (Anexo X) e (Anexo XI).

NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5 000 CONTO S (NAT. DOS REG. COM PORTALEGRE) - Nº 884 - NIPC 503 106 851

F.2.5 - FLORA E VEGETAÇÃO DOS POUSIOS DA REGIÃO

A área geográfica de produção do Queijo Mestiço de Tolosa abrange os concelhos de Portalegre, Castelo de Vide, Marvão, Nisa, Crato, Alter do Chão, Monforte e Arronches.

À excepção dos concelhos de Marvão e parte dos concelhos de Castelo de Vide e Portalegre que possuem características geomorfológicas e adáfo-climáticas diferenciadas por incluirem o maciço montanhoso de São Mamede, a restante área apresenta uma certa identidade quanto aos factores referidos, bem como quanto à evolução dos sistemas de uso da terra, os quais condicionam profundamente o coberto vegetal (Anexo XII).

Na primeira metade do século predominavam, por razões demográficas e economico-sociais os sistemas agrícolas, sendo a pecuária subsidiária da agricultura (cereais, olival, vinha, etc.).

A floresta natural persistiu nos solos mais pobres, sob a forma de montados utilizados predominantemente pelo porco alentejano. A partir dos anos sessenta e duma forma crescente até aos nossos dias, o espaço agrícola foi cedendo o lugar à pecuária, na última década muito valorizada, sendo que as matas de produção de lenha e os montados deixaram de ser utilizados pelo porco de montanheira devido à peste suína, e passaram a sê-lo por gado ovino, bovino e nas zonas mais pobres, por gado caprino.

Para a maior parte da área em causa, o sistema silvo pastoril ou agro-silvo-pastoril é o que apresenta hoje mais viabilidade face à realidade económico-social em que estamos integrados e também o que melhor se adequa às características adáfo-climáticas desta região e, portanto, o que menores custos ambientais acarreta.

De facto, a maior parte dos solos desta região tem baixas capacidades de uso, predominando os D, E e C com limitações.

NATUR AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.500.000$00 - MAT. CONS. REG. COM. PTG/PALEGRE, NIPC 504 - NIPC 503 109 851

No entanto, estes solos, desde que racionalmente utilizados, podem ser mantidos durante largos anos e servirem de suporte a uma actividade económica sustentável.

Devem utilizar-se as pastagens naturais, melhorando-as através de um maneio adequado quando elas possuem espécies com interesse pratense em percentagem suficiente para permitir uma evolução favorável a curto prazo (20 a 30 % de leguminosas).

Em caso contrário, é preferível a introdução de espécies bem adaptadas e proceder às correcções e adubações correctas para a sua boa instalação.

É possível assim conseguir uma grande área de pastagens para produção de carne e leite.

A presença de arvoredo com graus de cobertura compreendidos entre 40 a 60 % é ideal para o bom desenvolvimento das leguminosas, para a protecção das pastagens durante o Inverno (geadas) e Verão (altas temperaturas), manutenção do pH (através da remoção de bases do subsolo e sua entrega ao solo através da sua folhada) e também pelo suplemento alimentar proporcionado pelas landes, que têm a vantagem de ocorrer em épocas críticas.

Felizmente, a maior parte da área dos concelhos citados está, duma maneira geral, bem arborizada, sendo a azinheira a espécie dominante, seguindo-se o sobreiro (menos resistente ao pastoreio) e existindo uma área significativa de carvalho negral no Norte da zona.

Esta última, nas zonas de baixa altitude onde existe com estrutura de montado, deve a sua presença não só a influências climatófilas mas também à frequência de encharcamentos temporários nos solos graníticos que proporcionam fenómenos de compensação hídrica, mal suportadas pelo sobreiro e pela azinheira.

Não obstante estas diferenças ecológicas assinaláveis, existe uma homogeneidade ao longo da área que resulta de factores bioclimáticos, edáficos e de idênticos sistemas de uso da terra.

NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, S.A. - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246, 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL: 5 000 CONTOS MAT. CONS. REG. COM. PORTALEGRE - NIPC 503 196 851

Toda esta região se insere no andar bioclimático mesomediterrâneo o que determina, não obstante haver diferenças, a existência de uma matriz comum nas comunidades vegetais, acentuada ao longo da área do projecto pela idêntica natureza dos solos que são, duma maneira geral , siliciosos, ácidos a sub ácidos, derivados de xistos e granitos.

À excepção de algumas manchas calcárias mais significativas no concelho de Alter do Chão - que possuem um cortejo de espécies bem diferenciado do existente nos restantes solos e de um conjunto de condições geomorfológicas na Serra de São Mamede que a vocacionam na sua maior parte para a floresta - na restante área as variedades existentes ocorrem com regularidade ao longo da mesma, verificando-se na genaralidade da zona uma continuidade e identidade de condições.

A evolução das pastagens, que são fruto da acção do homem, depende da rotação cultural em que se inserem, da duração do pousio, do tipo de gado utilizado, da intensificação do pastoreio (encabeçamento) e do sistema de pastoreio (contínuo ou através de transumância dos efectivos). O maneio das pastagens é assim fundamental e determina a evolução da sua composição e duração em condições satisfatórias.

Não é possível prever a expansão da área destinada à produção deste queijo, já que tal teria riscos e limitações considerados relevantes e que são os seguintes:.

1 - O sobreiro não está vocacionado para suportar a acção continuada do pastoreio como a azinheira ou mesmo o carvalho negral, nas áreas que lhe são propícias.
Sobre solos com deficiente drenagem, a compactação conduz ao seu declínio.
Sobre solos incipientes, a falta da manta morta e a acidificação produzem efeitos negativos na árvore, sobretudo se acompanhados por podas excessivas e descortiçamentos exagerados que são práticas correntes na região.
Por estas razões, nos montados onde esta espécie predomina o pastoreio não deve ser intensivo.

NATURAL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE - PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5 000 CONTOS MAT CONSERV COMP PORTALEGRE, Nº 864 - NIPC 503 189 851

2 - O equilíbrio ambiental presupõe a existência de um mínimo de vida selvagem e, como tal, a manutenção de vegetação espontânea de base climática hoje confinada a espaços mínimos.
As zonas com fortes limitações como cabeceiras de cursos de água, declives acentuados, margens de cursos de água, etc - situações estas englobadas na R.E.N (Reserva Ecológica Nacional)- devem constituir espaços a proteger da acção do próprio pastoreio e deixar que bosquetes naturais, matos arborescentes, giestais, brejos e tojais se mantenham nas referidas zonas.

São locais de sobrevivência de espécies da flora e da fauna, essenciais à manutenção da biodivercidade da região e ao equilíbrio ecológico e valorização das paisagens.

3 - A espécie caprina, fundamental para a produção do queijo de mistura (mestiço), através da sua faculdade de transformar em leite as plantas lenhosas, não deverá ter acesso aos habitats referidos em 2 nas zonas onde estes devem ser preservados, pois, com o tempo destrui-los-à completamente deixando espaços desolados. Há imensos exemplos disto na região.

Nos montados envelhecidos e a carecer de regeneração, para promover a sua renovação é necessário de evitar o pastoreio com estes animais, pois destroem todos os arbustos e plântulas novas das espécies arbóreas.

Recomenda-se assim, uma subalternização da cabra relativamente à ovelha, aconselhando-se a confinação da sua presença às zonas desarborizadas ou aos montados adultos com classe de idade para os quais se preveja uma longa duração.

Por outro lado, a cabra pode desempenhar um papel muito importante no controlo de matos, nas matas de produção de lenho (Eucaliptais) e em zonas tampão nas orlas destas matas necessárias à preservação de incêndios.

NATUR AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5.000.000$00 - MAT. CONS. REG. COMP. PORTALEGRE, Nº 604 - NIPC 503 198 851

G. REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo e a certificação do QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA são efectuados pela Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre (A.A.D.P.), a qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação do QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA - Indicação Geográfica.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada queijo devidamente certificado através da aposição, pela A.A.D.P., da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

A.A.D.P.
QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
Nº de série

H- ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENCÃO I.G.P.

De acordo com a legislação em vigor, as menções obrigatórias que constam da rotulagem do QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA (Anexo XIII), são as seguintes:

. QUEIJO MESTIÇO DE TOLOSA - Indicação Geográfica
. Fabricado com leite crú
. Data de durabilidade mínima
. Lote
. Nome, firma ou denominação social e morada do produtor.
. Conservar à temperatura de 10ºC
. Classificação quanto à matéria gorda
. Marca de salubridade.

NATUR AL CARNES, AGRUPAMENTO DE PRODUTORES PECUÁRIOS DO NORTE ALENTEJO, SA - SEDE: PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE, ESTRADA NACIONAL 246 - 7300 PORTALEGRE - CAPITAL SOCIAL 5 000 CONTOS MAT CONS REG COM PORTALEGRE Nº 884 - NIPC 503 109 651