NORMAS DE PRODUÇÃO

DO

"QUEIJO TERRINCHO"

Artigo 1°

A área de produção e maturação do **"Queijo Terrincho"** é limitada aos concelhos de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Macedo de Cavaleiros (com excepção das freguesias de Edroso, Espadanedo,Ferreira, Murçós e Soutelo de Mourisco) do Distrito de Bragança; as freguesias de Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales, e Possacos do concelho de Valpaços do Distrito de Vila Real; o concelho de São João da Pesqueira,com excepção das freguesias de Riodades e Paredes da Beira do Distrito de Viseu; o concelho de Vila Nova de Foz Coa, as freguesias de Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto e Meda do concelho de Meda e as freguesias de Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres e Mata de Lobos do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo do Distrito da Guarda inseridos na Terra Quente e Vale do Douro Superior.

É uma vasta área que cobre 400 000 ha, constituida por fossas tectónicas (Mirandela-Vilariça), vales de erosão profundos (Baixo- Coa, Sabor e Douro Superior) e zonas planálticas que se situam a cotas entre os 600 e os 800 metros.
A disposição orográfica confere-lhe características climáticas próprias, que vão do subatlante-mediterrâneo a mediterrâneo semi-árido quando se desce para o Douro e se caminha para Este, aumentando a influência continental à medida que se entra nas zonas planálticas.
Trata-se de uma zona onde as condições topográficas e climáticas imprimiram uma acentuada heterogeneidade cultural, caracterizada por paisagens viti-olivícolas, áreas de expansão de olivicultura, consociações de olival x amendoal, cultura cerealífera de sequeiro (alqueive x cereal) e uma diversidade de culturas quer nas áreas onde não há disponibilidade de água para rega , quer nos vales mais férteis (Mirandela e Vale da Vilariça).
São no entanto, a oliveira e a vinha que, dado o seu significado económico merecem os maiores cuidados do agricultor.

Por outro lado, os rebanhos de ovinos da Raça Churra da Terra Quente, aqui explorados e com atributos zootécnicos bem ajustados a esta zona, representam a principal actividade pecuária sendo fundamentalmente suportados através das pastagens e "lameiros".
Constituem as pastagens -o monte, os terrenos de pousio e toda a imensa extensão dos incultos,- que dão uma erva grosseira e pouco abundante
No entanto, a produção pratense é deficitária e há necessidade de contar com os "lameiros" e as forragens subsidiárias- ferrejos de centeio e de cevada, nabal, lentilhas e a folhagem das árvores de freixo, olmo, carvalho,amendoeira,oliveira e mesmo da vinha.
Aqui têm os ovinos o seu pascigo permanente
Praticamente todo o ano, o gado ovino pernoita nas cancelas ou bardo, acantonado nas terras de lavoura.

É este complexo de montes, planaltos secos e céu luminoso de condições ecológicas particulares,associado a um maneio tradicional que contribui para que as ovelhas Churra da Terra Quente (Terrinchas), produzam leite com características específicas.

Este leite, transformado com arte e saber por gentes desta região, que têm transmitido ao longo das gerações o seu conhecimento,dá origem a um Queijo com tipicidade inigualável.

Artigo 2º

Definição: Queijo Terrincho é um queijo curado, resultante do esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru extreme, com coalho de origem animal e de fabrico artesanal.

Composição: Leite cru de ovelha extreme, coalho de origem animal e sal

Características físico-químicas do leite

Acidez ..... 25 a 30 (ml Na OH N\1)
pH ..... 6,5 a 6,6
D ..... 1036 a 1038 (20°C)
MG ..... 8,5 (g\100grs.)
MP ..... 6,4 a 6,6 (g\100grs.)
Azoto total ..... 1 a 1,1%
Azoto n/caseínico ..... 0,2 a 0,3%

Fabrico

Depois de ordenhado o rebanho, o leite é filtrado.

Na queijaria aquece-se o leite à temperatura de coagulação (35°C aprox.), e adiciona-se o coalho.

Deixa-se repousar o leite por um período de 50 minutos (aprox.). Forma-se então um gel (coalhada) que se parte com uma espátula (lira) ou colher de pau até o grão ficar do tamanho de bagos de arroz. Deita-se então a coalhada em coadores e com alguma pressão das mãos a coalhada sofre um ligeiro esgotamento de soro, sendo depois colocada nos aros (formas) que estão em cima da francela. Aqui continua a fazer-se pressão com as mãos até a coalhada se transformar numa massa compacta.

De seguida as formas vão ficar sujeitas à prensagem para esgotamento total do soro que, em algumas zonas da região é feita com pesos e noutras com prensas manuais. O tempo de prensagem varia conforme se usem pesos ou prensas.

Quando os queijos são retirados das formas é-lhes adicionado o sal na proporção de 15 a 20% do peso do queijo.

Durante o período de cura, os queijos são virados e lavados.
A frequência de lavagem dependerá do aspecto observado na crosta, que deve estar sempre lisa e limpa.

Artigo 3º

Características do queijo

Forma - Cilindrico baixo (prato), regular com algum abaulamento lateral nas faces sem bordos definidos.

Diâmetro - 13 a 20 cm

Altura - 3 a 6 cm

Peso - 0,800 a 1,200 Kgs.

Crosta - Maleável, inteira, bem formada, lisa de coloração amarelo palha claro e uniforme.

Pasta

Textura - Fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformável (semi - mole).

Aspecto - Ligeiramente untuoso e com alguns olhos.

Cor - Branca e uniforme.

Aroma e Sabor - suave, limpo e característico.

Gordura - 45% a 60% S/E.S.

Humidade - 55% a 65% S/Q isento M.G.

Maturação

Em locais de cura natural ou em instalações de ambiente controlado.

Condições de ambiente:

Temperatura - 5 a 12°C

Humidade relativa - 80 a 85%

Tempo mínimo de cura - 30 dias

Artigo 4º

Acondicionamento e Conservação

O acondicionamento do queijo deverá ser sempre efectuado com material inócuo e inerte em relação ao conteúdo.

O queijo deve ser sempre pré-embalado, sendo esta operação efectuada de acordo com as boas práticas higiénicas e em condições de modo a conservar a pureza e características durante o período normal de armazenamento e venda .
Esta operação deve ser efectuada pelo produtor.

A conservação do queijo deverá ser efectuada mantendo o produto as seguintes temperaturas:

Na armazenagem -----0 a 5°C

No transporte --------0 a 12°C

No retalhista ---------0 a 12°C

Artigo 5º

Rotulagem e Comercialização

Nos rótulos dos queijos deverá constar obrigatoriamente:
1-Denominação de venda---Queijo Terrincho
2-Gordo ou 45% a 60%
3-Quantidade líquida (expressa em Kg ou em g)
4-Consumir de preferência antes do fim...(mês e ano)
5-Queijo fabricado com leite crú de ovelha estreme
6-Nome e endereço do fabricante

O rótulo apor-se-á numa das faces do queijo.

É permitida a venda em fracções ao consumidor desde que sejam pré-embaladas.

Artigo 6°

1. Unicamente os ovinos da raça Churra da Terra Quente têm aptidão para produzir o leite para o fabrico do **"QUEIJO TERRINCHO"**, quando explorados na área de produção definida no artigo 1° destas normas.

2. Todos os rebanhos deverão estar oficialmente indemnes de brucelose e não apresentar qualquer manifestação de doença transmissível pelo leite.

3. Os efectivos serão controlados de modo a garantir que nos tratamentos aplicados aos animais sejam cumpridos os intervalos de segurança aconselhados.

4. Nos locais de ordenha e no transporte do leite até ao local de fabrico é obrigatório o cumprimento das regras de higiene.

5. As queijarias devem reunir as condições técnico-funcionais e higio-sanitárias exigidas por lei.

6. Em todos os locais de produção de queijo devem existir registos relativos à recepção de leite, ao fabrico, maturação e comercialização.

Artigo 7°

A Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, CRL designada por **QUEITEQ** zelará pelo cumprimento destas normas, dará apoio técnico aos seus associados e organizará os seguintes registos:

a) Registos das explorações;

b) Registos das queijarias.

1 - No registo das explorações inscrevem-se todos aqueles que criem animais da raça Churra da Terra Quente que, estando situados na zona de produção definida no artigo 1° destas normas queiram aderir à denominação de origem e o solicitem voluntáriamente.

2 - Na inscrição constará o nome do proprietário, morada, localização da exploração, número de animais que a constituem, com indicação expressa do número de fêmeas e machos.

3 - A cooperativa poderá recusar a inscrição de uma exploração, desde que não respeite qualquer disposição destas normas .

4 - O pedido de inscrição no registo de explorações aderentes à denominação de origem, deverá ser acompanhado do certificado de inscrição dos animais no registo zootécnico emitido pela **ANCOTEQ.**

5 - No registo das queijarias inscrevem-se as situadas na área geográfica de produção, definida no artigo 1° e que obedeçam aos demais requisitos exigidos nestas normas .

6 - Na inscrição constará o nome do produtor, localização da queijaria, capacidade de fabrico e características do equipamento, se for caso disso, e a proveniência do leite.

Artigo 8°

1 - Para a vigência das inscrições nos respectivos registos é indispensável o cumprimento permanente dos requisitos impostos nestas normas, devendo ser comunicado à cooperativa qualquer alteração que afecte os dados apresentados na inscrição, aquando da sua ocorrência.

2 - Os produtores permitirão que o OPC tenha livre acesso a todos os locais de produção, quer seja através dos seus próprios agentes, quer através de pessoal actuando sob a sua responsabilidade.

Artigo 9°

Consideram-se infracções a estas normas as cometidas pelas pessoas inscritas nos registos da QUEITEQ e classificam-se da seguinte maneira:

a) Faltas administrativas;

b) Infracções ao que está estabelecido no caderno de normas de produção, elaboração e comercialização;

c) Por uso indevido da denominação de origem.

1 - Consideram-se faltas administrativas todas aquelas que forem originadas por inexatidão, omissão ou falsidade de declarações, bem como o não cumprimento destas normas.

Estas faltas serão punidas com repreensão escrita, multas com um valor correspondente ao dobro do valor pago pela inscrição nos registos ou com suspensão durante um período compreendido entre 3 meses a 1 ano,conforme a sua gravidade.

2 - Consideram-se infracções ao estabelecido em matéria de produção e comercialização todas aquelas que afectem os sistemas de exploração, a utilização de animais de outras raças que não a autorizada, a elaboração do queijo com matéria prima que não se enquadre no padrão estabelecido e ainda quando não obedeça aos requisitos referidos em matéria de maturação, e comercialização.

Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 50 a 100 contos e ou suspensão por um período de 1 a 3 anos.

3 - Consideram-se infracções por uso indevido da denominação de origem

O incumprimento das disposições complementares e das decisões da entidade de controlo e certificação.

Estas faltas serão punidas com multa cujo valor será de 500 contos.

§ uníco No caso de reincidência, a sanção económica será acrescida de 50% das sanções máximas deste regulamento.

Considera-se reincidente o infractor sancionado por infringir qualquer preceito deste regulamento nos últimos cinco anos.

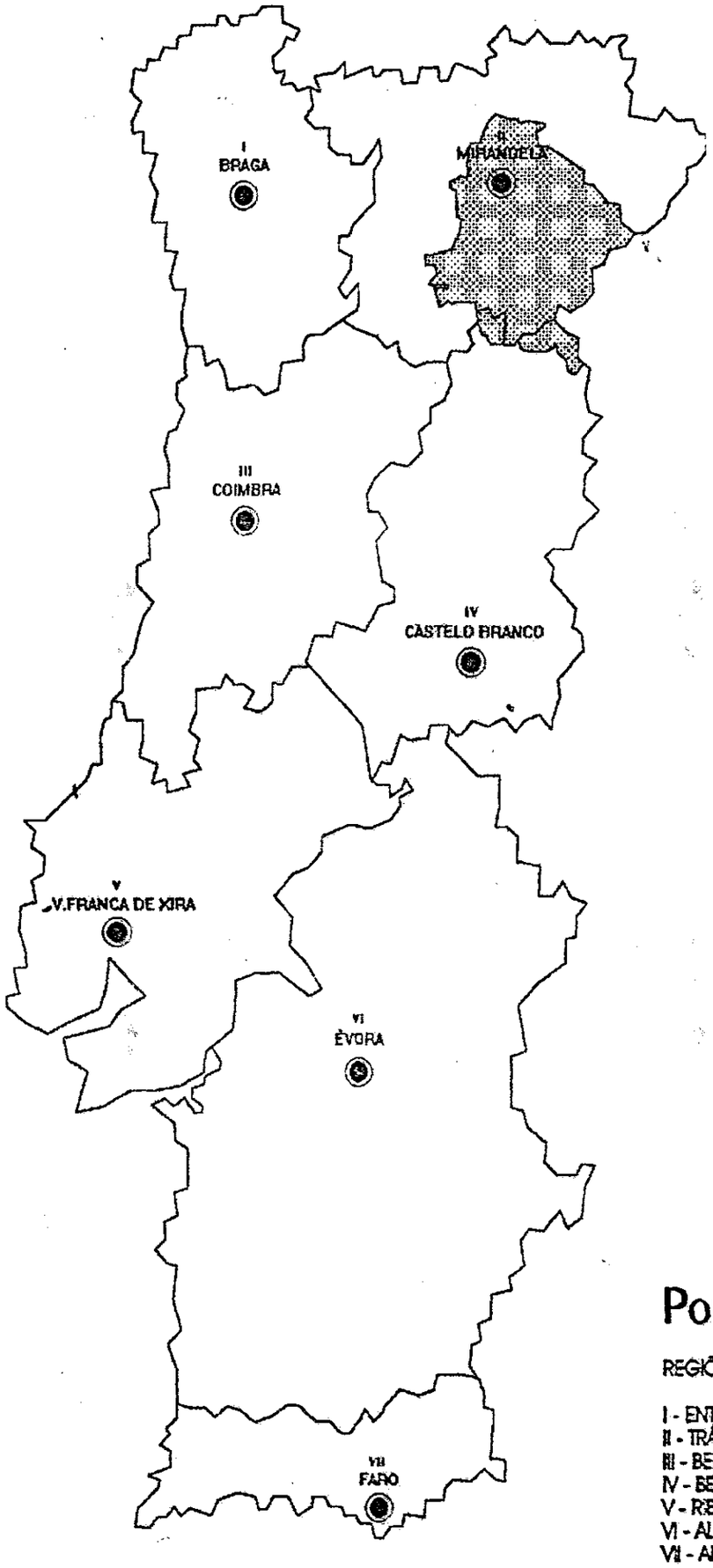
Artigo 10º

O controlo do cumprimento destas normas será exercido pela **Associação Nacional dos Criadores de Ovinos da Churra da Terra Quente.**

Anexo 1



Queijo Terrincho

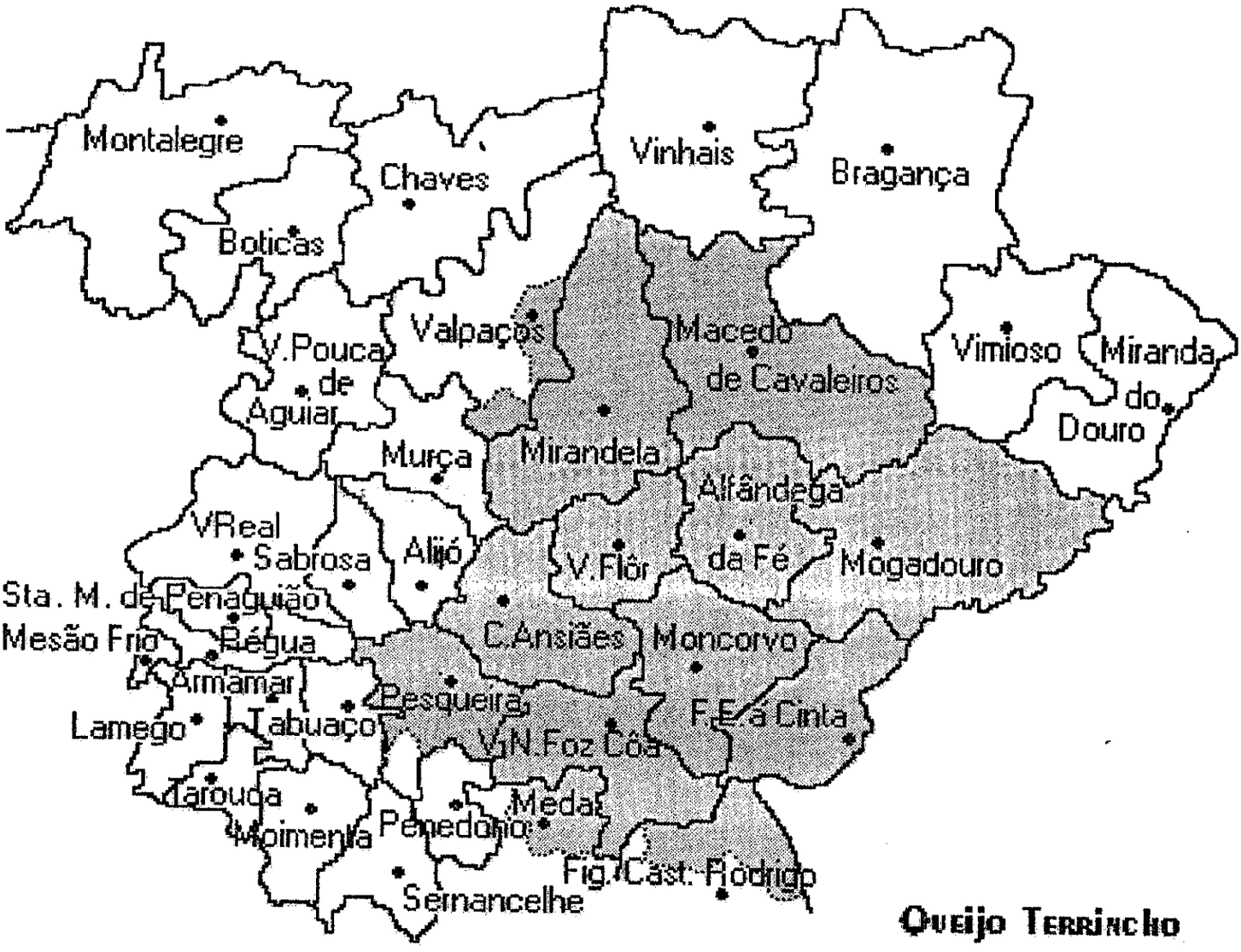


Portugal

REGIÕES AGRÁRIAS

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

Escala Aprox.: 1/ 2 300 000



Queijo Terrincho