REGRAS DE PRODUÇÃO DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO

O **QUEIJO DE CASTELO BRANCO** tem de satisfazer as condições previstas no Anexo III, alínea A) do Decreto Regulamentar nº 22/88 de 25 de Maio.

A sua produção obedecerá ainda às seguintes condições:

1. Só poderão utilizar a **Denominação de Origem** os fabricantes para o efeito autorizados pela **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**.

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

a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção definida no Anexo II do Decreto Regulamentar nº 22/88 de 25 de Maio;

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

c) produzam os queijos de acordo com as condições estabelecidas no Decreto Regulamentar nº 22/88 de 25 de Maio e nestas "Regras de Produção";

d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;

e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas no Decreto Regulamentar nº 22/88 e neste documento.

3. A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pelo **Organismo de Certificação - OVIBEIRA -**, a pedido da **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**, das condições de produção e fabrico constantes do Anexo I a este documento, 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 dos queijos.

4. Por cada fabricante autorizado pela **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco** a utilizar a **Denominação de Origem "QUEIJO DE CASTELO BRANCO"** 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, às condições efectivas de produção e às condições tecnológicas existentes.

5. Os candidatos ao uso da **Denominação de Origem** deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pelo **Organismo de Certificação - OVIBEIRA** - e submetidos à apreciação da **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**.

6. É da responsabilidade dos fabricantes de queijo a comunicação à **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco** da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.

7. Os produtores de leite de ovelha, destinado à produção do "**QUEIJO DE CASTELO**

BRANCO" deverão possuir e manter actualizado um registo diário do qual constem o número de ovelhas em lactação e as quantidades de leite destinados ao fabrico do queijo referido.

8. Os fabricantes autorizados a usar a **Denominação de Origem**, deverão igualmente possuir e manter actualizado um registo diário, do qual deverão constar o nome dos fornecedores de leite, as quantidades de leite recebidas de cada produtor, e o número de queijos fabricados. Os fabricantes deverão também possuir e manter actualizado um registo diário relativo ao número de queijos certificados e não certificados, devendo ser possível rastrear o queijo pelo menos até ao seu dia de fabrico.

9. Todos os produtores e fabricantes serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes do **Organismo de Certificação - OVIBEIRA -**, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter uma periodicidade média de 15 dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuida 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 do **Organismo de Certificação - OVIBEIRA** - 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 **Denominação de Origem "QUEIJO DE CASTELO BRANCO"**.

12. SANÇÕES

12.1. A violação do disposto nestas Regras de Produção pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito, é passível das seguintes sanções:

a) Advertência registada;

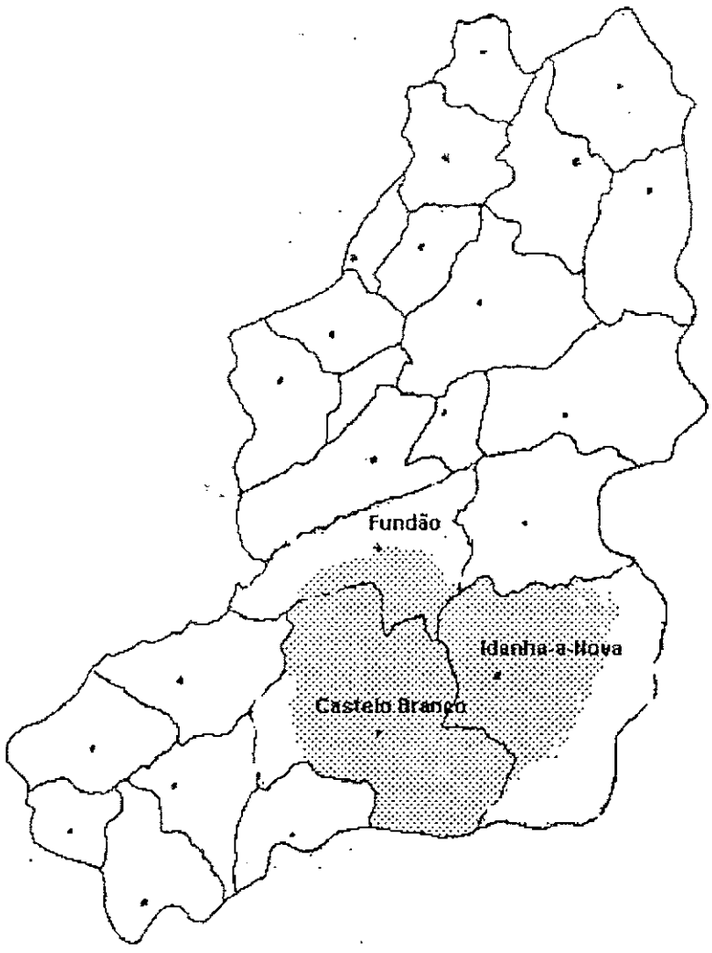
b) Suspensão da autorização de uso da **Denominação de Origem** até 6 meses;

c) Suspensão da autorização concedida, por um período superior a 6 meses e inferior a 2 anos;

d) Supensão 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 do **"QUEIJO DE CASTELO BRANCO"**.

12.2. A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da direcção da **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO



Seguintes freguesias dos concelhos de:

- **Castelo Branco**: Alcains, Cafede, Castelo Branco, Lousa, Mata, Malpica do Tejo, Monforte da Beira, Ninho do Açor, Escalos de Baixo, Escalos de Cima, FFreixial do Campo, Juncal, Lardosa, Póvoa de Rio de Moinhos, Salgueiro do Campo, Tinalhas e Louriçal do Campo;

- **Fundão**: Alpedrinha, Atalaia do Campo, Castelo Novo, Mata da Rainha,Póvoa da Atalaia, Soalheira, Vale Prazeres e Orca;

- **Idanha-a-Nova**: Alcafozes, Aldeia de Stª. Margarida, Idanha-a-Nova, Ladoeiro, Monsanto, Oledo, Proença-a-Velha, S. Miguel D'Acha e Medelim.

OVIBEIRA

Associação de Produtores de Ovinos do Sul da Beira

ANEXO I

MODELO DO SELO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO "QUEIJO DE CASTELO BRANCO"



CONSTITUIÇÃO:

- 1ª Faixa (exterior) em circulo fechado, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- 2ª Faixa (interior) em circulo aberto, cor Pantone 155 C - "Amarelo"

- 3ª Faixa (interior) em circulo aberto, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- Linha de texto (interior) com curvatura circular

- Texto - Dec. Reg. 22/88 de 25 de Maio - cor preta.

A parte central é formada do seguinte modo:

- Fundo, cor branca.

- Triângulo invertido, cor Pantone 155 C - "Amarelo"

- Contorno do triângulo invertido, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- Simbolo da OVIBEIRA, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- Texto - OVIBEIRA - cor branca

- Faixa, cor branca

- Texto - Entidade certificadora selo nº - cor preta

DIMENSÕES:

Diametro entre 3,5 cm e 4,5 cm.

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

ANEXO II

CONDIÇÕES A OBSERVAR NA PRODUÇÃO DE LEITE, FABRICO, CURA E CONSERVAÇÃO DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO

1 - PRODUÇÃO DE LEITE

a) O leite utilizado para o fabrico de queijo de Castelo Branco deve ser proveniente de fêmeas da espécie ovina e produzido exclusivamente na área geográfica definida pelo D.R. nº 12, I série de 25/5/1988.

b) Os rebanhos de onde proceda o leite a utilizar no fabrico do Queijo de Castelo Branco devem estar perfeitamente saneados (em especial no respeitante 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 com doenças específicas;
- Provenientes de fêmeas com alterações na glândula mamária ou em tratamento contra mamites, ou que não tenham concluido o intervalo de segurança inerente ao tratamento;
- Provenientes de fêmeas vacinadas e cujo intervalo de segurança não esteja concluido;
- Provenientes de fêmeas em tratamento diverso a que foram inoculados antibióticos (devendo ser respeitados os intervalos de segurança 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 inflamatórios ao nível da glândula mamária;

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

c) Deve fazer-se a lavagem do úbere, e eliminarem-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 e facilmente laváveis;

Av. Nuno Álvares, 8 - 1º Dto. • 6000 CASTELO BRANCO • PORTUGAL

Telef.: (351 072) 2 45 86 - 2 75 64 • Telex: (351 072) 5 39 68 • Fax: (351 072) 2 45 86

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

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

1° - Enxaguamento de todo o material utilizado com água fria;

2° - Lavagens de todo o material utilizado, com água quente, detergente e escova;

3° - Passagem por água limpa;

4° - Desinfecção de todo o material, passando-o por uma solução de água e lixívia (uma colher de sopa para 5 litros de água);

5° - Escorrimento do material;

6° - As cintas e panos utilizados como coadores ou na ajuda do 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, e proceder a controlos regulares da 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 à queijaria, no mais curto espaço de tempo possível depois da ordenha (quando não refrigerado, 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 CasteloBranco é um queijo curado, de pasta semidura ou semimole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos, obtidos por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite 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 por dia.

4 - CURA OU MATURAÇÃO

a) 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 14 °C.

Humidade.....80 a 90 %.

b) O tempo mínimo de cura é de 40 dias.

c) Durante todo o periodo de cura, os queijos deverão ser virados e lavados, dependendo a frequência, do aspecto que for observado na crosta que se deve manter lisa e limpa.

Av. Nuno Álvares, 8 - 1° Dto. • 6000 CASTELO BRANCO • PORTUGAL

Telef.: (351 072) 2 45 55 - 2 75 64 • Telex: (351 072) 5 39 58 • Fax: (351 072) 2 45 50

d) Qualquer instalação utilizada para fabrico e cura de queijo de Castelo Branco, deverá possuir a respectiva licença de laboração emitida pela entidade competente.

5 - CONSERVAÇÃO

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

- Armazenagem.....inferior a 5°C.
- No transporte.....inferior a 10°C.
- No retalhista.....inferior a 5°C.



ANEXO III

TABELA DE APRECIAÇÃO DE QUALIDADE

CROSTA

- Lisa, bem formada, fina, inteira, cor amarela palha acentuada a torrada uniforme: 3,5 a 4.
- Pouco aderente, mal formada, dificuldade na contenção da massa, cor branca ou manchada 2 a 3.
- Ausência da crosta, ou deterioração profunda da mesma, afectando o interior do queijo, manchas profundas 0 a 1,5.

FORMA E CONSISTÊNCIA

- Regular, com abaulamento lateral, e um pouco na face superior, podendo ter arestas pouco vincadas 3,5 a 4.
- Superfícies planas, falta de abaulamento lateral, arestas vivas, sem flutuação, duro ou deformável por excesso de amanteigamento, som timpânico acentuado 2 a 3.
- Deformação exagerada 0 a 1,5.

TEXTURA E COR DA PASTA

- Bem ligada, com alguns olhos pequenos, medianamente amanteigada, cor branca-amarelada uniforme 4 a 6.
- Mal ligada, aberta, centros duros, abatida ou irregular, manchas, cor branca 2,5 a 4.
- Desligada, esponjosa, cor totalmente branca ou manchada de vários tons 0 a 2.

AROMA E SABOR

- "Bouquet" acentuado e limpo 4,5 a 6.
- Insípido, sabão, salgado, ácido, picante, amargo, impreciso ou desagradável 2,5 a 4.
- Os defeitos anteriores acentuados 0 a 2.

Av. Nuno Álvares, 5 - 1º Dto. • 6000 CASTELO BRANCO • PORTUGAL

Telef.: (351 072) 2 45 08 / 2 75 64 • Telex: (351 072) 5 29 59 • Fax: (351 072) 2 45 66

REGRAS DE PRODUÇAO DO QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA

O **QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA** tem de satisfazer as condições previstas no Anexo III, alínea B) do Decreto Regulamentar nº 22/88 de 25 de Maio.

A sua produção obedecerá ainda às seguintes condições:

1. Só poderão utilizar a **Denominação de Origem** os fabricantes para o efeito autorizados pela **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**.

2. A autorização só poderá ser concedida aos fabricantes que, cumulativamente:
a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção definida no Anexo I do Decreto Regulamentar nº 22/88 de 25 de Maio;
b) utilizem apenas leite de ovelha proveniente de efectivos existentes em explorações situadas na área geográfica referida;
c) produzam os queijos de acordo com as condições estabelecidas no Decreto Regulamentar nº 22/88 de 25 de Maio e nestas "Regras de Produção";
d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;
e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas no Decreto Regulamentar nº 22/88 e neste documento.

3. A autorização prevista no número anterior depende da prévia verficação, a efectuar pelo **Organismo de Certificação - OVIBEIRA -**, a pedido da **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**, das condições de produção e fabrico constantes do Anexo I a este documento, 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 dos queijos.

4. Por cada fabricante autorizado pela **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco** a utilizar a **Denominação de Origem "QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA"** 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, às condições efectivas de produção e às condições tecnológicas existentes.

5. Os candidatos ao uso da **Denominação de Origem** deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pelo **Organismo de Certificação - OVIBEIRA** - e submetidos à apreciação da **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**.

6. É da responsabilidade dos fabricantes de queijo a comunicação à **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco** da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.

7. Os produtores de leite de ovelha ou cabra, destinado à produção do "**QUEIJO**

PICANTE DA BEIRA BAIXA" deverão possuir e manter actualizado um registo diário do qual constem o número de ovelhas em lactação e as quantidades de leite destinados ao fabrico do queijo referido.

8. Os fabricantes autorizados a usar a **Denominação de Origem**, deverão igualmente possuir e manter actualizado um registo diário, do qual deverão constar o nome dos fornecedores de leite, as quantidades de leite recebidas de cada produtor, e o número de queijos fabricados. Os fabricantes deverão também possuir e manter actualizado um registo diário relativo ao número de queijos certificados e não certificados, devendo ser possível rastrear o queijo pelo menos até ao seu dia de fabrico.

9. Todos os produtores e fabricantes serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes do **Organismo de Certificação - OVIBEIRA**, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter uma periodicidade média de 15 dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuida 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 do **Organismo de Certificação - OVIBEIRA** - 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 **Denominação de Origem "QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA"**.

12. SANÇÕES

12.1. A violação do disposto nestas Regras de Produção pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito, é passível das seguintes sanções:

a) Advertência registada;

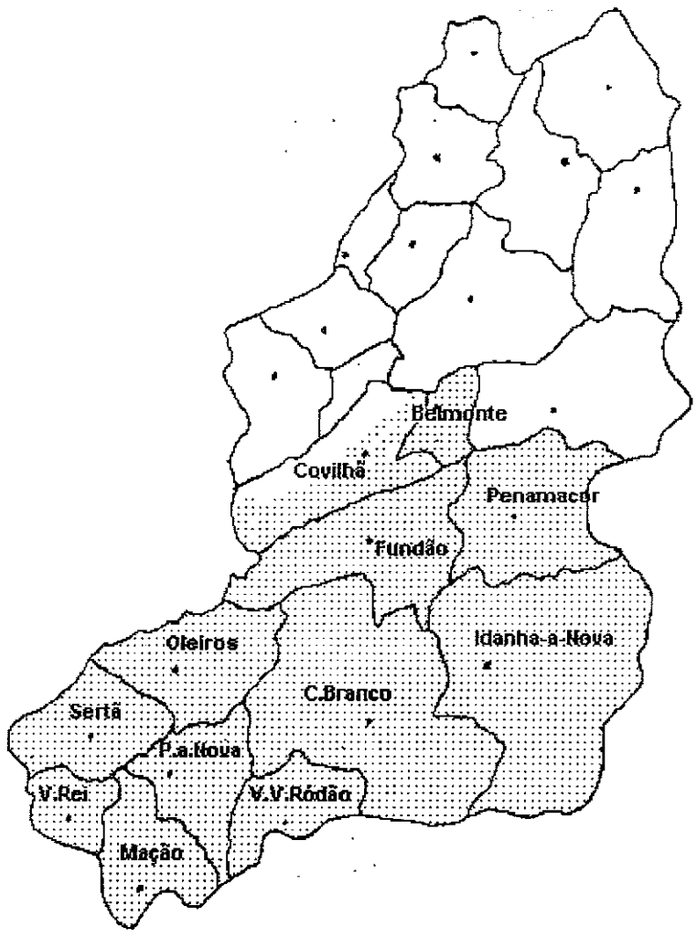
b) Suspensão da autorização de uso da **Denominação de Origem** até 6 meses;

c) Suspensão da autorização concedida, por um período superior a 6 meses e inferior a 2 anos;

d) Supensão 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 do **"QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA"**.

12.2. A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da direcção da **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA



Todas as freguesias dos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros e Mação e ainda as seguintes freguesias do concelho da Covilhã: Aldeia de S.Francisco, Aldeia do Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição,Covilhã, Dominguiso, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Stª. Maria, S. Jorge da Beira, S. Martinho, S. Pedro, Sobral de S. Miguel, Teixoso, Tortosendo, Vale Formoso e Vales do Rio.

Aprovo
4/10/93

ANEXO I

MODELO DO SELO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO "QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA"



CONSTITUIÇÃO:

- 1ª Faixa (exterior) em circulo fechado, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- 2ª Faixa (interior) em circulo aberto, cor Pantone 155 C - "Amarelo"

- 3ª Faixa (interior) em circulo aberto, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- Linha de texto (interior) com curvatura circular

- Texto - Dec. Reg. 22/88 de 25 de Maio - cor preta.

A parte central é formada do seguinte modo:

- Fundo, cor branca.

- Triângulo invertido, cor Pantone 155 C - "Amarelo"

- Contorno do triângulo invertido, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- Simbolo da OVIBEIRA, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- Texto - OVIBEIRA - cor branca

- Faixa, cor branca

- Texto - Entidade certificadora selo nº - cor preta

DIMENSÕES:

Diametro entre 3,5 cm e 4,5 cm.

Av. Nuno Álvares, 8 - 1º Dto. • 6000 CASTELO BRANCO • PORTUGAL

Telef. (351 072) 24588 • 23764 • Telex 36315 OVIBE P • Fax (351 072) 24588

OVIBEIRA
Associação de Produtores de Ovinos do Sul da Beira

Aprovo 4/10/93

ANEXO II

CONDIÇÕES A OBSERVAR NA PRODUÇÃO DE LEITE, FABRICO, CURA E CONSERVAÇÃO DO QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA

1 - PRODUÇÃO DE LEITE

a) O leite utilizado para o fabrico de Queijo Picante da Beira Baixa deve ser proveniente de fêmeas da espécie ovina ou caprina, estreme ou em mistura, produzido exclusivamente na área geográfica definida pelo D.R. nº 121, I série de 25/5/1988.

b) Os rebanhos de onde próceda o leite a utilizar no fabrico do Queijo Picante da Beira Baixa devem estar perfeitamente saneados (em especial no respeitante 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 com doenças específicas;
- Provenientes de fêmeas com alterações na glândula mamária ou em tratamento contra mamites, ou que não tenham concluído o intervalo de segurança inerente ao tratamento;
- Provenientes de fêmeas vacinadas e cujo intervalo de segurança não esteja concluído;
- Provenientes de fêmeas em tratamento diverso a que foram inoculados antibióticos (devendo ser respeitados os intervalos de segurança 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 inflamatórios ao nível da glândula mamária;

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

c) Deve fazer-se a lavagem do úbere, e eliminarem-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 e facilmente laváveis;

Aprovo 4/10/93

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

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

1° - Enxaguamento de todo o material utilizado com água fria;

2° - Lavagens de todo o material utilizado, com água quente, detergente e escova;

3° - Passagem por água limpa;

4° - Desinfecção de todo o material, passando-o por uma solução de água e lixívia (uma colher de sopa para 5 litros de água);

5° - Escorrimento do material;

6° - As cintas e panos utilizados como coadores ou na ajuda do 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, e proceder a controlos regulares da 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 à queijaria, no mais curto espaço de tempo possível depois da ordenha (quando não refrigerado, 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 Picante da Beira Baixa é um queijo curado, de pasta semidura ou semimole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos irregulares, obtidos por esgotamento da coalhada, após coagulação do leite de ovelha ou cabra cru, estreme, ou mistura por acção do coalho animal, 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 por dia.

4 - CURA OU MATURAÇÂO

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

Temperatura ...10 a 18 °C.

Humidade.....70 a 80 %.

b) O tempo mínimo de cura é de 120 dias.

c) Durante todo o periodo de cura, os queijos deverão ser virados e lavados, quando necessário, o queijo deve-se manter limpo.

Aprovo 4/10/93

d) Qualquer instalação utilizada para fabrico e cura de Queijo Picante da Beira Baixa, deverá possuir a respectiva licença de laboração emitida pela entidade competente.

5 - CONSERVAÇÃO

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

- Armazenagem.....inferior a 10°C.
- No retalhista.....inferior a 10°C.

Av. Nuno Álvares, 8 - 1º Dto. • 6000 CASTELO BRANCO • PORTUGAL

Telef.: (351 072) 2 45 96 - 2 75 64 • Telex: (351 072) 5 29 63 • Fax: (351 072) 2 45 96

OVIBEIRA

Associação de Produtores de Ovinos do Sul da Beira

Aprovo 4/10/93

ANEXO III

TABELA DE APRECIAÇÃO DE QUALIDADE

CROSTA

- Ausencia de crosta, cor branco-sujo a branco-acinzentado. 2 a 4.

- Com manchas ou deteriorada, cor não característica. 0 a 2.

FORMA E CONSISTÊNCIA

- Forma regular, cilindro baixo com faces direitas, lisas e com bordos bem definidos. 2 a 4.

- Forma irregular, deformado. 0 a 2.

TEXTURA E COR DA PASTA

- Fechada, sem olhos ou com olhos pequenos e irregulares, cor branco-sujo uniforme. 4 a 6.

-Aberta, com muitos olhos ou manchada. 0 a 4.

AROMA E SABOR

- Aroma activo, sabor intenso e acentuadamente picante. 4 a 6.

- Sabor impresiso ou desagradável, ausencia de sabor picante. 0 a 4.

Av. Nuno Álvares, 8 - 1º Dto. • 6200 CASTELO BRANCO • PORTUGAL

Telef.: (351 072) 2 45 08 - 2 75 04 • Telex (351 072) 5 32 18 • Fax (351 072) 2 45 80

REGRAS DE PRODUÇAO DO QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA

O **QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA** tem de satisfazer as condições previstas no Anexo III, alínea C) do Decreto Regulamentar nº 22/88 de 25 de Maio.

A sua produção obedecerá ainda às seguintes condições:

1. Só poderão utilizar a **Denominação de Origem** os fabricantes para o efeito autorizados pela **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**.

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

a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção definida no Anexo I do Decreto Regulamentar nº 22/88 de 25 de Maio;

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

c) produzam os queijos de acordo com as condições estabelecidas no Decreto Regulamentar nº 22/88 de 25 de Maio e nestas "Regras de Produção";

d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;

e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas no Decreto Regulamentar nº 22/88 e neste documento.

3. A autorização prevista no número anterior depende da prévia verficação, a efectuar pelo **Organismo de Certificação - OVIBEIRA -**, a pedido da **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**, das condições de produção e fabrico constantes do Anexo I a este documento, 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 dos queijos.

4. Por cada fabricante autorizado pela **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco** a utilizar a **Denominação de Origem "QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA"** 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, às condições efectivas de produção e às condições tecnológicas existentes.

5. Os candidatos ao uso da **Denominação de Origem** deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pelo **Organismo de Certificação - OVIBEIRA -** e submetidos à apreciação da **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**.

6. É da responsabilidade dos fabricantes de queijo a comunicação à **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco** da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.

7. Os produtores de leite de ovelha ou cabra, destinado à produção do "**QUEIJO**

AMARELO DA BEIRA BAIXA" deverão possuir e manter actualizado um registo diário do qual constem o número de ovelhas em lactação e as quantidades de leite destinados ao fabrico do queijo referido.

8. Os fabricantes autorizados a usar a **Denominação de Origem**, deverão igualmente possuir e manter actualizado um registo diário, do qual deverão constar o nome dos fornecedores de leite, as quantidades de leite recebidas de cada produtor, e o número de queijos fabricados. Os fabricantes deverão também possuir e manter actualizado um registo diário relativo ao número de queijos certificados e não certificados, devendo ser possível rastrear o queijo pelo menos até ao seu dia de fabrico.

9. Todos os produtores e fabricantes serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes do **Organismo de Certificação - OVIBEIRA**, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter uma periodicidade média de 15 dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuida 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 do **Organismo de Certificação - OVIBEIRA** - 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 **Denominação de Origem "QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA"**.

12. SANÇÕES

12.1. A violação do disposto nestas Regras de Produção pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito, é passível das seguintes sanções:

a) Advertência registada;

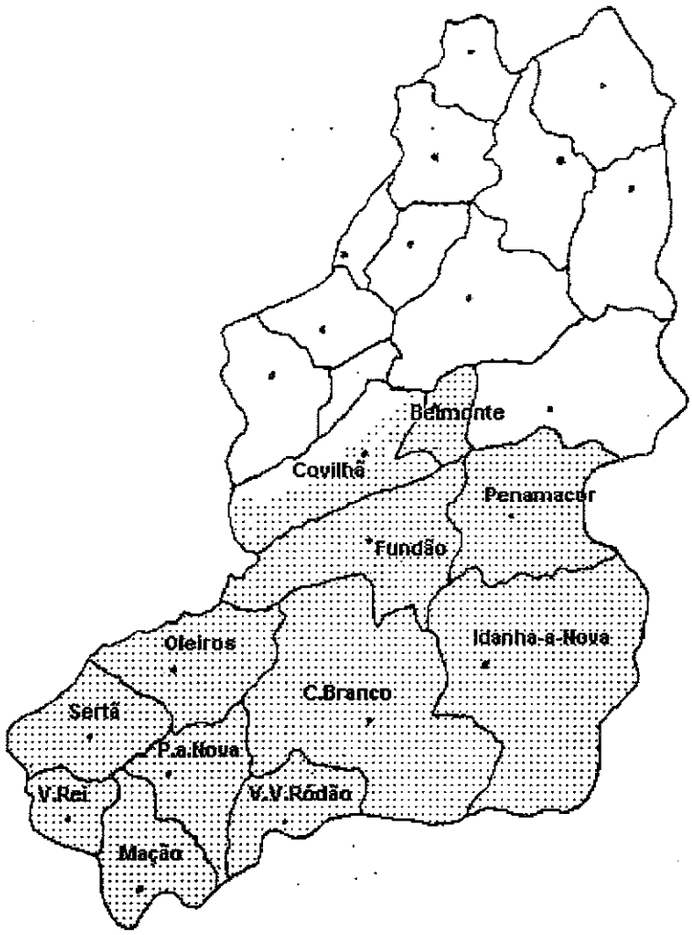
b) Suspensão da autorização de uso da **Denominação de Origem** até 6 meses;

c) Suspensão da autorização concedida, por um período superior a 6 meses e inferior a 2 anos;

d) Supensão 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 do **"QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA"**.

12.2. A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da direcção da **Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco**, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

DELIMITAÇÃO GEOGRÁFICA DO QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA



Todas as freguesias dos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros e Mação e ainda as seguintes freguesias do concelho da Covilhã: Aldeia de S.Francisco, Aldeia do Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição,Covilhã, Dominguiso, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Stª Maria, S. Jorge da Beira, S. Martinho, S. Pedro, Sobral de S. Miguel, Teixoso, Tortosendo, Vale Formoso e Vales do Rio.

Aprovo
4/10/93

ANEXO I

MODELO DO SELO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO "QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA"



CONSTITUIÇÃO:

- 1ª Faixa (exterior) em circulo fechado, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- 2ª Faixa (interior) em circulo aberto, cor Pantone 155 C - "Amarelo"

- 3ª Faixa (interior) em circulo aberto, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- Linha de texto (interior) com curvatura circular

- Texto - Dec. Reg. 22/88 de 25 de Maio - cor preta.

A parte central é formada do seguinte modo:

- Fundo, cor branca.

- Triângulo invertido, cor Pantone 155 C - "Amarelo"

- Contorno do triângulo invertido, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- Simbolo da OVIBEIRA, cor Pantone 491 C - "Castanho"

- Texto - OVIBEIRA - cor branca

- Faixa, cor branca

- Texto - Entidade certificadora selo nº - cor preta

DIMENSÕES:

Diametro entre 3,5 cm e 4,5 cm.

Av. Nuno Álvares, 9 - 1º Dto. • 6000 CASTELO BRANCO • PORTUGAL

Telef.: (351 072) 2 45 86 - 2 75 64 • Telex: (351 072) 5 33 66 • Fax: (351 072) 2 45 86

OVIBEIRA

Associação de Produtores de Ovinos do Sul da Beira

Aprovo 4/10/93

g) O material a utilizar deverá ser exclusivamente reservado à recolha do leite de ovelha e cabra. Os recipientes em plástico deverão ser eliminados.

ANEXO II

CONDIÇÕES A OBSERVAR NA PRODUÇÃO DE LEITE, FABRICO, CURA E CONSERVAÇÃO DO QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA

1 - PRODUÇÃO DE LEITE

a) O leite utilizado para o fabrico de queijo Amarelo da Beira Baixa deve ser proveniente de fêmeas da espécie ovina, ou ovina e caprina, produzido exclusivamente na área geográfica definida pelo D.R. nº 121, I série de 25/5/1988. (Portaria nº 22/88)

b) Os rebanhos de onde proceda o leite a utilizar no fabrico do queijo Amarelo da Beira Baixa devem estar perfeitamente saneados (em especial no respeitante 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 com doenças específicas;
- Provenientes de fêmeas com alterações na glândula mamária ou em tratamento contra mamites, ou que não tenham concluído o intervalo de segurança inerente ao tratamento;
- Provenientes de fêmeas vacinadas e cujo intervalo de segurança não esteja concluído;
- Provenientes de fêmeas em tratamento diverso a que foram inoculados antibióticos (devendo ser respeitados os intervalos de segurança 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 inflamatórios ao nível da glândula mamária;

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

c) Deve fazer-se a lavagem do úbere, e eliminarem-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 e facilmente laváveis;

Av. Nuno Alvares, 8 - 1º Dto. • 6000 CASTELO BRANCO • PORTUGAL

Telefs. (351 072) 2 45 69 - 2 75 64 • Telex (351 072) 5 3068 • Fax (351 072) 2 45 69

Aprovo 4/10/93

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

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

1° - Enxaguamento de todo o material utilizado com água fria;

2° - Lavagens de todo o material utilizado, com água quente, detergente e escova;

3° - Passagem por água limpa;

4° - Desinfecção de todo o material, passando-o por uma solução de água e lixívia (uma colher de sopa para 5 litros de água);

5° - Escorrimento do material;

6° - As cintas e panos utilizados como coadores ou na ajuda do 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, e proceder a controlos regulares da 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 à queijaria, no mais curto espaço de tempo possível depois da ordenha (quando não refrigerado, 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 Amarelo da Beira Baixa é um queijo curado, de pasta semidura ou semimole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos irregulares, obtidos por esgotamento da coalhada, após coagulação do leite de ovelha cru, estreme, ou mistura de leite de ovelha e cabra por acção do coalho animal, 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 por dia.

4 - CURA OU MATURAÇÃO

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

Temperatura ...10 a 18 °C.

Humidade.....50 a 70 %.

b) O tempo mínimo de cura é de 40 dias.

c) Durante todo o periodo de cura, os queijos deverão ser virados e lavados, dependendo a frequência, do aspecto que for observado na crosta que se deve manter lisa e limpa.



Aprovo
4/10/93

d) Qualquer instalação utilizada para fabrico e cura de queijo Amarelo da Beira Baixa, deverá possuir a respectiva licença de laboração emitida pela entidade competente.

5 - CONSERVAÇÃO

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

- Armazenagem.....inferior a 5°C.
- No transporte.....inferior a 10°C.
- No retalhista.....inferior a 5°C.

OVIBEIRA

Associação de Produtores de Ovinos do Sul da Beira

Aprovo 4/10/93

ANEXO III

TABELA DE APRECIAÇÃO DE QUALIDADE

CROSTA

- Inteira, bem formada, semi-dura, de cor amarela ou amarelo torrada uniforme. 2 a 4.

- Excessivamente dura ou deformada por excesso de amanteigado com manchas esbranquiçadas ou deteriorada. 0 a 2.

FORMA E CONSISTÊNCIA

- Forma regular, cilindro baixo com ligeiro abaulamento lateral e bordos bem definidos. 2 a 4.

- Forma irregular, duro ou deformado por excesso de amanteigamento rachado. 0 a 2.

TEXTURA E COR DA PASTA

- Untuosa, bem ligada, com olhos pequenos irregulares medianamente manteigada, cor branco amarelada uniforme. 4 a 6.

-Mal ligada, com muitos olhos, cor branca ou manchada. 0 a 4.

AROMA E SABOR

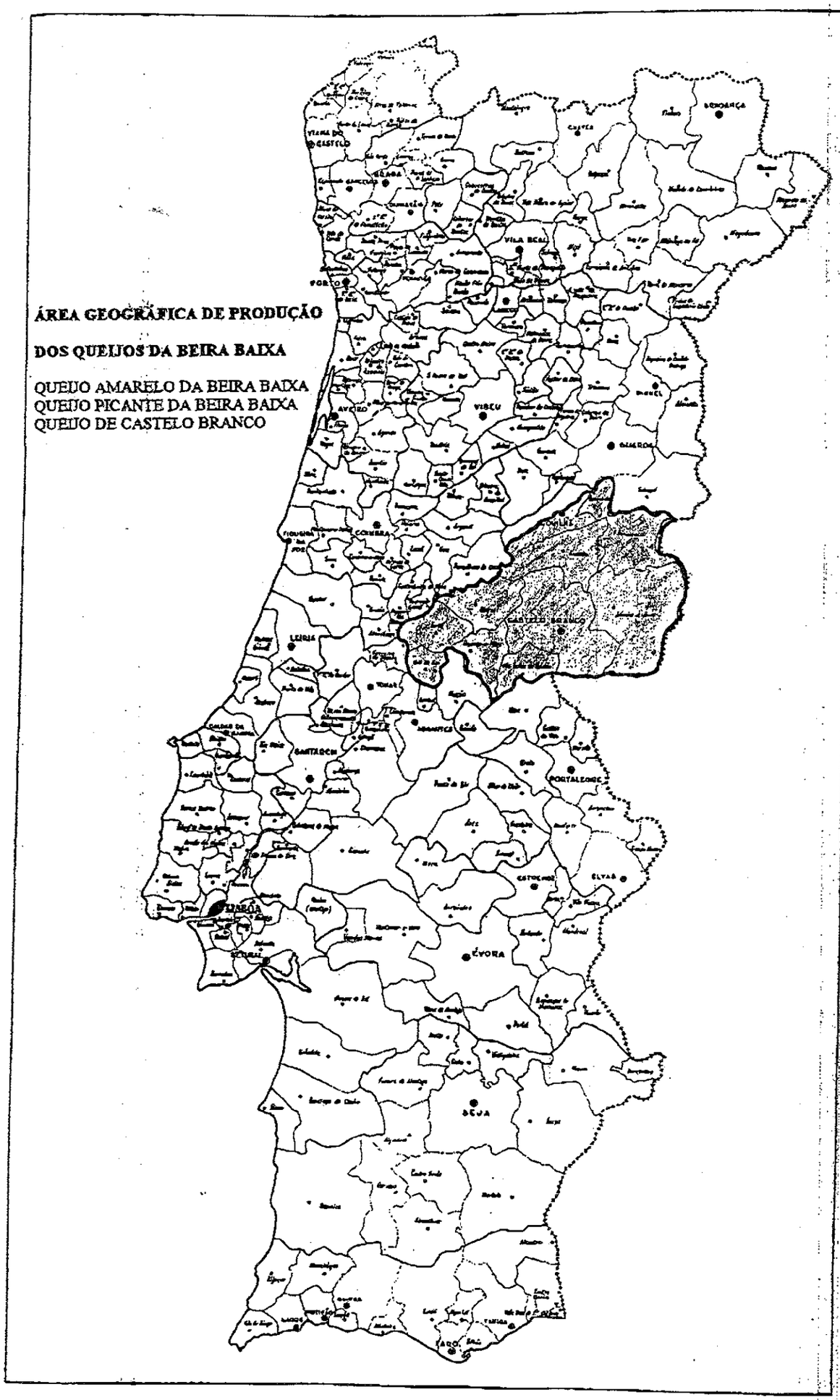
- Aroma intenso, agradável, sabor limpo e ligeiramente acidulado. 4 a 6.

- Sabor exageradamente ácido ou salgado, insípido ou amárgo. 0 a 4.

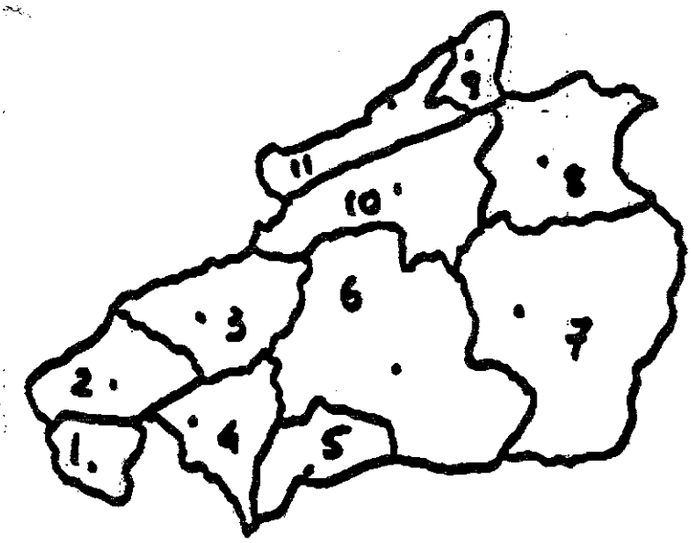
ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

DOS QUEIJOS DA BEIRA BAIXA

QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA
QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA
QUEIJO DE CASTELO BRANCO



ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DOS QUEIJOS DA BEIRA BAIXA



QUEIJOS DA BEIRA BAIXA - QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA
QUEIJOS DA BEIRA BAIXA - QUEIJO PICANTE DA BEIRA BAIXA

1 - Concelho de Vila de Rei
2 - Concelho de Sertã
3 - Concelho de Oleiros
4 - Concelho de Proença-a-Nova
5 - Concelho de Vila Velha de Ródão
6 - Concelho de Castelo Branco
7 - Concelho de Idanha-a-Nova
8 - Concelho de Penamacor
9 - Concelho de Belmonte
10 - Concelho de Fundão
11 - 22 Freguesias do Concelho da Covilhã

QUEIJOS DA BEIRA BAIXA - QUEIJO DE CASTELO BRANCO

6 - 18 Freguesias do Concelho de Castelo Branco
7 - 10 Freguesias do Concelho de Idanha-a-Nova
10 - 8 Freguesias do Concelho do Fundão