Descrição do Queijo de Évora incluindo as matérias-primas, as principais características físicas, químicas e organolépticas.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO INCLUINDO AS MATÉRIAS PRIMAS, AS PRINCIPAIS CARACTERISTICAS FISICAS, QUIMICAS E ORGANOLÉPTICAS DO QUEIJO DE ÉVORA.

O denominado " Queijo de Évora ", constitui um produto tradicional muito apreciado, apresentando caracteristicas especiais de sabor e tamanho que o tornam um produto fácilmente comercializável.

É um queijo pequeno de 6 a 8 cm de diâmetro e 3 a 4 cm de altura com peso variando de 60 a 90 g . Tem uma forma cilindrica boleada e de pasta dura sendo vendido por vezes 6 a 12 meses após o seu fabrico,ou um queijo curado de pasta dura ou semi-dura denominado " Merendeira ", com 12 a 14 cm de diametro, 2 a 4 cm de altura e 120 a 200 g de peso, no caso de pasta dura. No caso de pasta semi-dura as dimensões são as seguintes: Diâmetro 13 a 15 cm, altura 2 a 4 cm e o peso de 200 a 300 g.

Segundo Mendes e Almeida (1948), a provincia do Alentejo tem larga produção queijeira, muita da qual é consumida na própria região. No mercado de Lisboa tem larga venda o queijo denominado do Alentejo ou de Serpa e o queijo de Évora. Como queijo do distrito de Évora, abunda no mercado o " queijo de Évora " curado e em meia cura. É um queijo pequeno, muito salgado e com pésima aparência não se compreendendo na verdade o largo consumo que tem no mercado de Lisboa.
O queijo é produzido essencialmente a partir do leite de ovelha da raça Merina.

O rendimento em queijo é em média de 1 litro - 2 queijos pequenos.

Os meses mais favoráveis de fabrico do queijo são Março e Abril.

O queijo é feito com leite crú, sendo filtrado pelo sal e pelos panos.

O processo de aquecimento do leite é variável e a temperatura também. Alguns queijeiros dão importância à constância da temperatura, dando igualmente importância ao momento de adição do coalho.

O coalho utilizado é o cardo.

DEFINIÇÃO DE QUEIJO DE ÉVORA

1. **Definição** - Queijo curado de pasta dura ou semi-dura com poucos ou nenhuns olhos e ligeiramente amarelada. Obtido por esgotamento da coalhada após a coagulação de leite crú de ovelha estreme, por acção de uma infusão de cardo (Cinara Cardunculos L.), que lhe confere um sabor ligeiramentre picante e acídulado, sendo mais assentuado no queijo de pasta dura. Obrigatoriamente proveniente da região proposta e submetido ao controle da Entidade Certificadora.

2. **Características** - É um queijo curado de pasta dura, com teor de humidade entre 49% e 56% referido ao queijo isento de matéria gorda e com um teor de gordura de 45% a 60% referido extrato seco, sendo por isso considerado um queijo gordo; ou queijo curado de pasta semi-dura, com um teor de humidade de 54% a 63%, referido ao queijo isento de matéria gorda e com um teor de gordura de 45% a 60%, no extrato seco sendo igualmente um queijo gordo.

2.1. **Forma** - Cilindro baixo (prato), com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem bordos definidos.

2.2. **Dimensões e Pesos**

2.2.1. **Pequeno de Pasta Dura**
Diâmetro - 6 a 8 cm
Altura - 2 a 4 cm
Peso - 60 a 90 g

2.2.2. **Merendeira de Pasta Dura**
Diâmetro - 12 a 14 cm
Altura - 2 a 4 cm
Peso - 120 a 200 g

2.2.3. **Merendeira de Pasta Semi-Dura**
Diâmetro - 13 a 15 cm
Altura - 1.5 a 3 cm
Peso - 200 a 300 g

2.3. Crosta

2.3.1. **Consistência** - Dura e semi dura.
2.3.2. **Aspecto** - Inteira, bem formada, lisa ou ligeiramente rogosa.
2.3.3. **Côr** - Amarelada, escurecendo em contacto com o ar.

2.4. Pasta

2.4.1. **Textura** - Fechada e bem ligada.
2.4.2. **Aspecto** - Untuosa com alguns olhos pequenos.
2.4.3. **Côr** - Amarelada uniforme.
2.4.4. **Aroma e Sabor** - Aroma e sabor característico, ligeiramente picante e acídulado, sendo mais assentuado nos queijos de pasta dura.

3. Maturação

3.1. **Condições de Ambiente**
Temperatura - 8 a 15 C
Humidade Relativa - 80 a 95 %

3.2. **Tempo Minimo de Maturação** - 30 dias para o queijo de pasta semi-dura e 90 dias no caso do queijo de pasta dura.

PARÂMETRO DO QUEIJO DE ÉVORA

QUADRO 1

Referência	AM.	Humid. (%)	M.S. (%)	Gord.	Gord.(M.S.)	P.B.	P.B.(M.S.)	Prot./Gord.	N Total (%)
Évora (1991)	29	27.1	72.9	12.8	17.5				
	30	24.1	75.9	41.3	54.4				
	31	24.7	75.3	31.2	41.4				
	32	21.0	79.0	41.8	52.9				
	33	28.5	71.5	28.7	40.1				
	34	23.3	76.7	40.6	52.9				
	35	20.0	80.0	35.2	44				
David (1982)		46.0	54.0	29	53.7	25.39	47.02	0.88	3.979
Silva (1980)		15-20	60-85		45-55		35-42		
Mendes e Almeida (1948)	23	38.75	61.25	25.49	41.62	21.21	34.63	0.83	3.33
	28	41.10	58.90	24.50	41.59	20.32	34.50	0.83	3.19
	31	21.76	78.24	37.64	48.11	30.64	39.16	0.81	4.81
	60	26.20	73.80	36.95	50.07	24.78	33.58	0.67	3.89

Referência	N Total (M.S.) (%)	N Soluv (%)	N Soluv (M.S.) (%)	N Prot (%)	N Prot (M.S.) (%)	N Amídico (%)	N Amídico (M.S.) (%)	N Insol. (%)	N Insol. (M.S.) (%)	N Amoniacal	
										g %	(M.S.) (%)
Évora (1991)											
David (1982)	7.369	0.325	0.602	0.191	0.354	0	0	3.654	6.767	0.112	0.207
Silva (1980)											
Mendes e Almeida (1948)	5.44	0.63								0.03	
	5.42	0.59								0.01	
	6.15	1.70								0.01	
	5.27	1.32								0.03	

Évora (1991)- Concurso do Queijo de Évora 1991
David, Maria Teresa Cruz Morais (1982) (ISA)
Silva, Mário Travassos (1980) (IQA) Queijos Trad. Port.
Mendes, Maria Ernestina da Silva Graça e Raquel Carvalho de Almeida (1948) (Inst. Ricardo Jorge)

PARÂMETROS DO QUEIJO DE ÉVORA

· QUADRO 1

Referência	Am	Caseina	Coef.Mat (%)	Coef.Sol (%)	Coef.Dec. (%)	Lactose	Ca (g %)	Fe (g %)	P (g %)	Cinza	Cinza (M.S.)	Cl	Cl (M.S.)	Acidez	PH
évora(1991)	29		37.7									3.8			
	30		26.8									2.1			
	31		28.1									4.4			
	32		27.3									2.7			
	33		24.1									4.7			
	34		32.7									2.6			
	35		24.7									5.1			
David(1982)			8.17	4.8	2.81					6.08	11.26	3.80	7.04	11.2	6.29
Silva(1980)													5-5.5		
Mendes e Almeida	23	17.20	18.90			1.35	0.73	0.88	0.44	13.20				0.41	
(1948)	28	16.56	18.50			1.04	0.59	0.96	0.36	13.04				0.56	
	31	19.81	35.30			vest	0.78	1.28	0.55	9.80				0.68	
	60	16.37	33.90			1.93	0.66	1.00	0.40	10.14				0.72	

Referência	Pesquisa		Tot Microorg		Lactobacilos		Espor	Coli	Strep	Indic refr Wollnya 25° C	Indice de Saponifica	Indice d Iodo	Indice d Reichert	Calorias %
	Leved	Fungos	nºcol/cm3 n.10^4	nºcol/g q n.10^4	nºcol/cm3	nºcol/g q								
évora(1991)														
David(1982)	Tórul	Não	420	10500	292	7300	reacção	0	251					
Silva(1980)														
Mendes e Almeida										51.00	231.5	37.9	-	319.6
(1948)										51.00	230.1	32.4	27.8	305.9
										51.80	230.7	34.7	-	461.3
										50.20	222.1	40.0	23.0	439.3

Évora (1991)- Concurso do Queijo de Évora 1991
David, Maria Teresa Cruz Morais (1982) (ISA)
Silva, Mário Travassos (1980) (IQA) Queijos Trad. Port.
Mendes, Maria Ernestina da Silva Graça e Raquel Carvalho de Almeida (1948) (Inst. Ricardo Jorge)

Delimitação da Área Geográfica de Produção, Transformação e Elaboração do Queijo de Évora.

PROPOSTA DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRAFICA DE PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E ELABORAÇÃO DO QUEIJO DE ÉVORA



Area Geografica de Produção Transformação e Elaboração do Queijo de Évora

esc. 1:1 000 000

Elementos que provam que o Queijo de Évora é originario da área geográfica, na acepção do nº2, alínea a) do artigo 2º, do REG.(CEE) Nº 2081/92.

Verifica-se ainda como prova de origem geografica do queijo de Évora , que:

. Todas as explorações agricolas fornecedoras de leite para o fabrico de Queijo de Évora se encontram localizadas no interior da área geográfica de produção, bem como todas as queijarias e salas de maturação.

. Todos os produtores de leite e de queijo estarão para o efeito expressamente autorizados pela Cooperativa Ovina de Évora.

. Todos os produtores de leite e de queijo assumirão o compromisso escrito de respeitar as regras de produção.

. Toda a sequência do processo de produção de leite, recolha de leite e produção de queijo será objecto de controlo pela APOQUE - Associação de Produtores de Queijo de Évora , Organismo Privado de Controlo e Certificação.

Descrição do método de obtenção do Queijo de Évora

DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

A informação de base para a descrição do método de obtenção do Queijo de Évora foi recolhida através de um inquerito elaborado e realizado por um aluno estagiário da Universidade de Évora, no periodo 1989/90, a 87 queijarias da Região, 73 das quais em situação de laboração.

A maioria dos queijeiros compra o leite, embora cerca de 33% tenham rebanho próprio. Em qualquer dos casos os rebanhos encontram-se devidamente saneados.

O queijo é produzido essencialmente a partir do leite de ovelha da raça Merina.

O transporte do leite é feito em bilhas lavadas e desinfectadas sendo efectuado com refrigeração nos casos em que a distância o justifica. O periodo que medeia entre a ordenha e a laboração é em regra inferior ou igual a 1 hora, podendo em alguns casos, prolongar-se por um periodo de maior duração.

Das inumeras queijarias da região, algumas encontram-se já licenciadas estando as restantes com o processo de licenciamento a decorrer.

O rendimento em queijo é aproximadamente de 1 litro para 2 queijos de cerca de 80 gramas cada.

Os meses mais favoráveis para fabrico deste queijo são Março e Abril no entanto, existem queijarias que laboram desde Novembro a Junho.

O queijo é fabricado com leite crú, sendo filtrado pelos panos que por vezes contêm também grandes quantidades de sal.

O leite é aquecido em cima do lume de lenha, sendo variável a temperatura de aquecimento. É logo de seguida que normalmente é adicionado o sal de tempero.

O coalho utilizado é o cardo *(Cinara cardunculus L.)*.

A coagulação varia de 20 a 40 minutos, iniciando-se de seguida o trabalho da coalhada que é curto dado que esta é apenas esmiuçada não sendo na maioria das vezes o dessoramento provocado.

Seguidamente enchem-se os cinchos não prensando demasiado.

O desencinchamento pode ir de 6 a 24 horas.

O periodo minimo de maturação é de 30 dias para o caso do queijo de pasta semi-dura e de 90 dias para o caso do queijo de pasta dura. Durante este periodo é dada bastante importância à humidade e alguma à temperatura e circulação do ar na sala de cura, sendo esse controle feito de uma forma epírica.

Geralmente no ínicio do processo de cura os queijos são virados duas vezes por dia passando depois para uma vez por dia até ao final da cura, altura em que são lavados e limpos.

Elementos que justificam a relação com o meio geográfico na acepção do nº2, alínea a), do artigo 2º do REG.(CEE) Nº2081/92.

GEOLOGIA E MORFOLOGIA

A maior parte dos terrenos da região pertencem ao Maciço Antigo da Meseta Ibérica.

Em relação ao relevo, verifica-se a existência de alguns acidentes fisicos de relativa importância - Serra de Ossa, Portel e Manfurado, tendo em atenção que a região se encontra integrada numa zona caracterizada pela uniformidade, predominando a peneplanicíe levemente ondulada.

SOLO

A escasses de matéria orgânica, a reduzida espessura e a pequena capacidade de armazenamento para a água, são caracteristicas de grande parte dos Solos da Região.

A irregular distribuição das precipitações ao longo do ano e a típica ocorrencia de fortes chuvadas concorrem para o processo de arrastamento, sobretudo se se tratar de solos onde na generalidade foi destruido ou seriamente afectado o revestimento vegetal protector.

Predominam na região os Solos Podzolizados, os Litossolos, os Solos Litólicos, os Solos Mediterrâneos Pardos e os Solos Vermelhos ou Amarelos, possuindo uma representatividade acentuadamente menor os Aluviossolos, os Solos de Baixa, os Solos Calcáreos e os Barros.

PEDOLOGIA

CLASSIFICAÇAO SEGUNDO A CAPACIDADE DE USO

Concelho	S.A.U (ha)	Classes (ha)				
		A	B	C	D	E
Fronteira	24 735	1 292	3 065	7 190	5 660	7 528
Avis	43 851	5 262	7 148	6 402	13 155	11 884
Móra	43 653	1 804	3 094	8 934	17 095	12 726
Arraiolos	66 356	2 736	9 295	16 330	21 805	16 190
Evora	128 201	3 296	20 590	50 380	81 387	22 548
Montemor	123 394	674	8 080	41 992	47 540	25 135
Portel	59 845	718	3 938	10 895	11 038	33 256
V. Novas	21 355	67	1 459	4 020	12 921	2 888
V.Alentejo	38 428	646	7 221	17 237	8 977	4 347
Borba	14 002	372	2 647	3 070	2 463	5 450
Estremoz	51 420	2 288	7 089	10 470	10 160	21 413
V. Viçosa	19 509	183	2 338	2 616	3 863	10 509
Sousel	27 482	6 871	5 496	8 245	1 374	5 496
Alandroal	53 473	550	2 526	8 290	10 037	32 070
Redondo	36 380	1 492	3 731	12 752	6 455	11 950
Reguengos	45 324	1 548	5 852	11 547	8 190	18 187
Mourão	27 278	821	2 352	4 426	7 181	12 498
TOTAL	824 713	30 620	95 921	224 796	219 301	254 075
MEDIA %		3,3 %	11,73 %	27,45 %	26,69 %	30,83 %

Fonte : CNROA

PERCENTAGEM DAS DIFERENTES CLASSES DE SOLO POR CONCELHO

Concelho	A	B	C	D	E
Fronteira	5,2	12,4	29,1	22,9	30,4
Avis	12,00	16,3	14,6	30	27,1
Mora	4,08	6,99	20,18	38,62	28,74
Arraiolos	4,07	13,82	24,28	32,42	24,07
Evora	2,51	15,69	38,46	23,91	17,10
Montemor	0,54	6,51	33,80	38,27	20,23
Portel	1,19	6,53	18,06	18,29	55,12
V. Novas	0,30	6,58	18,12	58,23	13,01
Viana A.	1,66	18,57	44,32	23,08	11,18
Borba	2,59	18,43	21,37	17,15	37,94
Estremoz	4,40	13,64	20,14	19,55	41,19
V. Viçosa	0,93	11,86	13,27	19,60	53,31
Sousel	25,00	20	30,0	5	20
Alandroal	1,02	4,68	15,37	18,60	59,44
Redondo	4,07	10,18	34,8	17,62	32,61
Reguengos	3,37	12,76	25,17	17,85	39,64
Mourão	2,95	8,46	15,92	25,83	44,95

Fonte : CNROA

RELACÇAO ENTRE AS DIFERENTES CLASSES DE SOLO

Concelho	Classes de solo D + E (ha)	Nº de Freguesias	% em Relação à area S. A. U
Fronteira	20.378	3	82,4
Avis	31.441	8	71,7
Mora	38.755	4	88,8
Arraiolos	54.325	7	81,9
Evora	104.315	13	81,4
Montemor	114.667	10	84,5
Portel	55.189	8	92,2
V. Novas	19.829	2	92,8
Viana A.	30.561	3	79,5
Borba	10.983	4	78,4
Estremoz	42.043	12	81,8
V. Viçosa	16.988	4	87,1
Sousel	15.115	4	55
Alandroal	50.397	6	94,2
Redondo	31.157	2	85,6
Reguengos	37.924	5	83,7
Mourão	24.105	3	88,4
TOTAL	698.172		84,7

Fonte : CNROA

CLIMA

O Alentejo pela sua posição meridional apresenta um clima de afinidades mediterrâneas e continentais, caracterizado por verões quentes e secos, amplitudes termicas elevadas, que aumentam do Litoral para o interior e precipitação anual fraca (500 a 700 mm em média) e mal distribuida ao longo do ano.

A região em estudo apresenta o mesmo quadro de caracteristicas, do qual destacamos:

- Precipitações anuais modestas, com elevada variação inter-anual e muito concentradas no periodo mais frio do ano (Dezembro, Janeiro e Fevereiro), que provoca sérias limitações nos sistemas agrícolas dominantes

- Temperaturas estivais que podem alcançar valores muito elevados.

FLORA E VEGETAÇÃO DOS POUSIOS

Na zona em estudo podemos observar dois aspectos distintos: terra campa, de flora espontânea apenas arvense ou com pequena percentagem de arbustos, e a terra de " montado ", de flora espontânea arbórea e arbustiva.

A primeira é povoada por um grande número de famílias, destacando-se as **Gramíneas**, **Leguminosas** e **Compostas.**

De entre as espécies arbustiva, que aparecem tanto nas terras campas como nos montados, destacam-se : **Quercus coccifera** L. (carrasqueiro), **Cistus ladaniferus** (esteva), **Cistus monspeliensis** (sargaço), **Lavandula pedunculata** (rosmaninho), **Ulex europaeus** (tojo), etc, que caracterizam os terrenos incultos chamados de "mato".

A terra de montado é, na região, essencialmente povoada pelos **Quercus ilex** L. spp **rotundifolia** (Lam) (azinheira), **Quercus suber** L. (sobreiro) e algumas **Olea europea** var. **oleaster** (zambujeiro), como espécies arbóreas.

Das espécies florestais predomina a azinheira em relação ao sobreiro, o que sob determinados aspectos, não é de lastimar, visto o sobreiro ser característico das terras mais pobres, mais delgadas, mais leves (por vezes quase areia pura), consequentemente de piores pastagens e menos próprias para as culturas.

A composição das pastagens apresenta grande semelhança, com predominância de Trifolium spp, Ornithopus compressus L. , Vicia sativa L., Medicago hispida Gaerth, Loliun rigidun Gaud, Bromus rigidus roth , etc.

Verificou-se uma adaptação muito favorável das espécies pratenses e forrageiras, introduzidas aquando da implementação do melhoramento e implantação de pastagens.

TIPO DE PASTOREIO UTILIZADO

Os efectivos ovinos nesta zona são explorados em regime extensivo, alimentando-se de pastagens naturais e expontâneas existentes, que são de razoável qualidade nutritiva. Nos periodos de ocasional carência alimentar (Verão e Inverno) os animais são normalmente suplementados com uma dieta à base de fenos de mistura Aveia x Vicia ou Aveia x x Tremocilha ou apenas Aveia. No Inverno alguns produtores têm também à disposição dos animais, pastagens de aveia para pastoreio directo. No Verão estes animais aproveitam também os restolhos. Mais raramente alguns produtores suplementam na fase de lactação com pequenas doses de concentrado que por vezes já é feito na própria exploração agricola.

Referências relativas às estruturas de controlo previstas no artigo 10º do REG.(CEE) Nº 2081/92.

REFERÊNCIAS RELATIVAS ÁS ESTRUTURAS DE CONTROLO PREVISTAS NO ARTIGO 10º DO REG. (CEE) Nº 2081/92.

A Cooperativa Ovina de Évora, através deste " Dossier Técnico ", solicita o registo de Denominação de Origem do Queijo de Évora e, manifesta igualmente a vontade de ver reconhecida como Entidade Certificadora do Queijo de Évora a Associação de Produtores de Queijo de Évora "APOQUE", que conforme documento em anexo, foi constituida através de escritura lavrada no 1º Cartório Notarial de Évora no dia 27 de Dezembro de 1993.

Em anexo é enviado também uma cópia dos Estatutos da Cooperativa Ovina de Évora e um documento no qual constam as Regras de Produção a Respeitar pelos Produtores de Queijo de Évora.

Segue igualmente em anexo o documento que contém as Regras de Controlo e Certificação do Queijo de Évora, bem como a proposta de Modelo de Marca de Certificação do Queijo de Évora, apresentados pela APOQUE- Associaçãao de Produtores do Queijo de Évora.

ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO "DOP"

As menções obrigatórias que constarão do rótulo do queijo de Évora serão as seguintes :

- Queijo de Évora - Denominação de Origem.
- Queijo fabricado com leite de ovelha estreme (segundo a Portaria nº 73/90 de 1/2, Artigo 8º, ponto 3b).
- Queijo feito de leite crú aquecido (segundo a Portaria nº 533/93 de 21/5, Capítulo IV, ponto 3B).
- Queijo Curado, coalhado com flôr de cardo (*Cinara cardunculus L.)* (segundo a Portaria nº 73/90 de 1/2, Artigo 8º, ponto 3a).
- Nome do fabricante e local de fabrico (segundo o Decreto- Lei nº 170/92 de 8/8, Artigo 3º, ponto 2b e 3c).
- Classificação quanto á matéria gorda ou apenas a indicação dos respectivos intervalos de percentagem (segundo a Portaria nº 73/90 de 1/2, Artigo 8º, ponto 3c):
  . Queijo gordo ou 45% a 60% de gordura.
- Quantidade liquida (expressa em kg ou em g).
- Data de durabilidade minima:
  . Consumir de preferência antes do fim de ..... mês e ano.

A marcação de todas as unidades de queijo curado pré-embalado será feita de modo indelével , num rótulo com cinta (segundo a Portaria nº 73/90 de 1/2, Artigo 8º, ponto 1).

REGRAS DE PRODUÇÃO DO QUEIJO DE ÉVORA

1- Só poderão utilizar a Denominação de Origem os fabricantes para o efeito autorizados pela Cooperativa Ovina de Évora.

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

   a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção que envolve os concelhos de: Évora, Montemor-o-Novo, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Portel, Reguengos de Monsaraz, Mourão, Alandroal, Redondo, Vila Viçosa, Borba, Estremoz, Arraiolos, Sousel, Fronteira, Avis e Mora;

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

   c) produzam o queijo de acordo com as condições estabelecidas 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 neste documento.

3- A autorização prevista no múmero anterior depende da prévia verificação , a efectuar pela Entidade Certificadora a pedido da Cooperativa Ovina de Évora, das condições de produção e fabrico constantes do anexo I, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

   a) sanidade, maneio e higiene dos rebanhos;

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

   c) características da matéria-prima;

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

4- Por cada fabricante autorizado pela Cooperativa Ovina de Évora a utilizar a Denominação de Origem (DO) "Queijo de Évora" será elaborado um Registo Descritivo, cujo modelo de ficha constituí o anexo II a este documento, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos a proveniência do leite utilizado, as condições efectivas de produção e as condições tecnológicas existentes.

5- Os candidatos ao uso da DO deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pela Entidade Certificadora e submetidos à apreciação da Cooperativa Ovina de Évora.

6- É da responsabilidade dos fabricantes a comunicação à Cooperativa Ovina de Évora da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.

7- Os produtores de leite de ovelha destinado à produção de "Queijo de Évora" 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 DO 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 da Entidade Certificadora, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter uma periodicidade média de 1 semana, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas.

10- Os fabricantes têm o direito de exigir uma cópia do relatório

da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente da Entidade certificadora e pelo fabricante (ou seu agente).

11- Os queijos que não obedeçam às regras de produção estipuladas estipuladas poderão ser vendidos como queijo de ovelha e / ou cabra, sendo-lhes inteiramente vedado o uso da DO "Queijo de Evora".

12- Sanções

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

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

2- A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da Direcção da Cooperativa Ovina de Évora, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

13- O Organismo Privado de Certificação será a APOQUE - Associação de Produtores de Queijo de Évora e terá livre acesso a todos os pontos de controlo.

ANEXO I

CONDIÇÕES A OBSERVAR NA PRODUÇÃO DO QUEIJO DE EVORA

1 - PRODUÇÃO DE LEITE

a) O leite utilizado para o fabrico do Queijo de Evora deve ser proveniente de fêmeas da especie ovina essencialmente da raça Merina e produzido exclusivamente na área geografica defenida no ponto 2 alinea a) constante das Regras de Produção do Queijo de Evora.

b) Os rebanhos donde procede o leite devem estar perfeitamente saneados pelo que deverão apresentar o Boletim Sanitário.

c) E interdita a utilização dos leites nas seguintes condições:

- Proveniente de fêmeas em mau estado sanitario, mau estado geral ou doença especifica;

- Proveniente de fêmeas com alterações na glandula mamaria ou em tratamento contra mamites e para as quais não tenha sido respeitado o prazo necessário para eliminação de residuos;

- Provenientes de fêmeas vacinadas e cujo intervalo de segurança não tenha sido respeitado;

- Proveniente de fêmeas em tratamento diverso a que tenham sido administrados antibióticos devendo ser respeitado o prazo especifico para cada medicamento.

2 - HIGIENE DA ORDENHA E CONSERVAÇÃO DO LEITE

a) E importante efectuar uma ordenha a fundo de modo a manter a produção e evitar a retenção látea que podem originar processos mamiticos;

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

c) Deve ser feita a lavagem do ubere e eliminar-se os primeiros jactos de leite;

d) O leite deve ser filtrado logo após a ordenha, evitando-se a queda de qualquer tipo de conspurcação no ferrado;

e) E interdita a adição ou subtracção de qualquer substancia ao leite, tal prática constitue fraude punivel por lei;

f) E conveniente usar para a ordenha e fabrico do queijo utensilios preferencialmente em aço INOX ou outro material similar de bordos arredondados e fundo chato para facilitar a lavagem e desinfecção dos mesmos;

g) O material usado deverá destinar-se exclusivamente para este fim devendo eliminar-se os recipientes em mau estado;

h) A limpeza de todo o material da queijaria deverá ser feita após cada utilização da maneira seguinte:

1° - Enxaguamento de todo o material com água fria

2° - Lavagem com água quente, escova e detergente

3° - Passagem por água limpa

4° - Desinfecção do material passando-o por uma solução de água e lexivia (uma colher de sopa para 5 litros de água)

5° - Escorrimento do material em local limpo e sem poeiras

6° - Os panos usados na filtragem as cintas ou qualquer outro pano que seja usado no trabalho da queijaria deverá ser passado a ferro após lavagem;

i) Quando se utilizar máquinas de ordenha estas deverão obrigatoriamente ser lavadas e desinfectadas após cada ordenha;

j) O leite deve ser conservado até ao fabrico em local fresco ou em instalação refrigeradora;

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

m) O leite não poderá estar sem ser laborado mais de 12 horas. No caso de não existirem meios para conservá-lo deve ser laborado logo após a ordenha.

3 - FABRICO

a) O Queijo de Evora é um queijo de fabrico tradicional, curado, de pasta dura ou semi-dura com poucos ou nenhuns olhos e ligeiramente amarelada. Obtido por esgotamento da coalhada após a coagulação de leite crú de ovelha estreme, por acção de uma infusão de cardo (Cinara Cardunculos L.), que lhe confere um sabor ligeiramente picante e acídulado, sendo mais assentuado no queijo de pasta dura. Obrigatoriamente proveniente da região proposta e submetido ao controle da Entidade Certificadora.

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

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

Os meses mais favoráveis para fabrico deste queijo são Março e Abril no entanto, existem queijarias que laboram desde Novembro a Junho.

O fabrico deverá efectuar-se no mais curto espaço de tempo possivel após a ordenha.

O queijo é fabricado com leite crú, sendo filtrado pelos panos que por vezes contêm também grandes quantidades de sal.

O leite é aquecido em cima do lume de lenha, sendo variável a temperatura de aquecimento. E logo de seguida que normalmente é adicionado o sal de tempero.

O coalho utilizado é o cardo (Cinara cardunculus L.).

A coagulação varia de 20 a 40 minutos, iniciando-se de seguida o trabalho da coalhada que é curto dado que esta é apenas esmiuçada não sendo na maioria das vezes o dessoramento provocado.

Seguidamente enchem-se os cintos não prensando demasiado.

O desencinchamento pode ir de 6 a 24 horas.

O periodo minimo de maturação é de 30 dias para o caso do queijo de pasta semi-dura e de 90 dias para o caso do queijo de pasta dura. Durante este periodo é dada bastante importância à humidade e alguma à temperatura e circulação do ar na sala de cura, sendo esse controle feito de uma forma epírica.

Geralmente no início do processo de cura os queijos são virados duas vezes por dia passando depois para uma vez por dia até ao final da cura, altura em que são lavados e limpos.

4 - MATURAÇÃO

a) A cura ou maturação será efectuada em locais proprios de cura natural ou em camaras de ambiente controlado obedecendo aos seguintes parametros:

TEMPERATURA ..... entre 8 a 15 C°

HUMIDADE ..... entre 80 a 95 C°

b) O tempo minimo de cura será de 30 dias

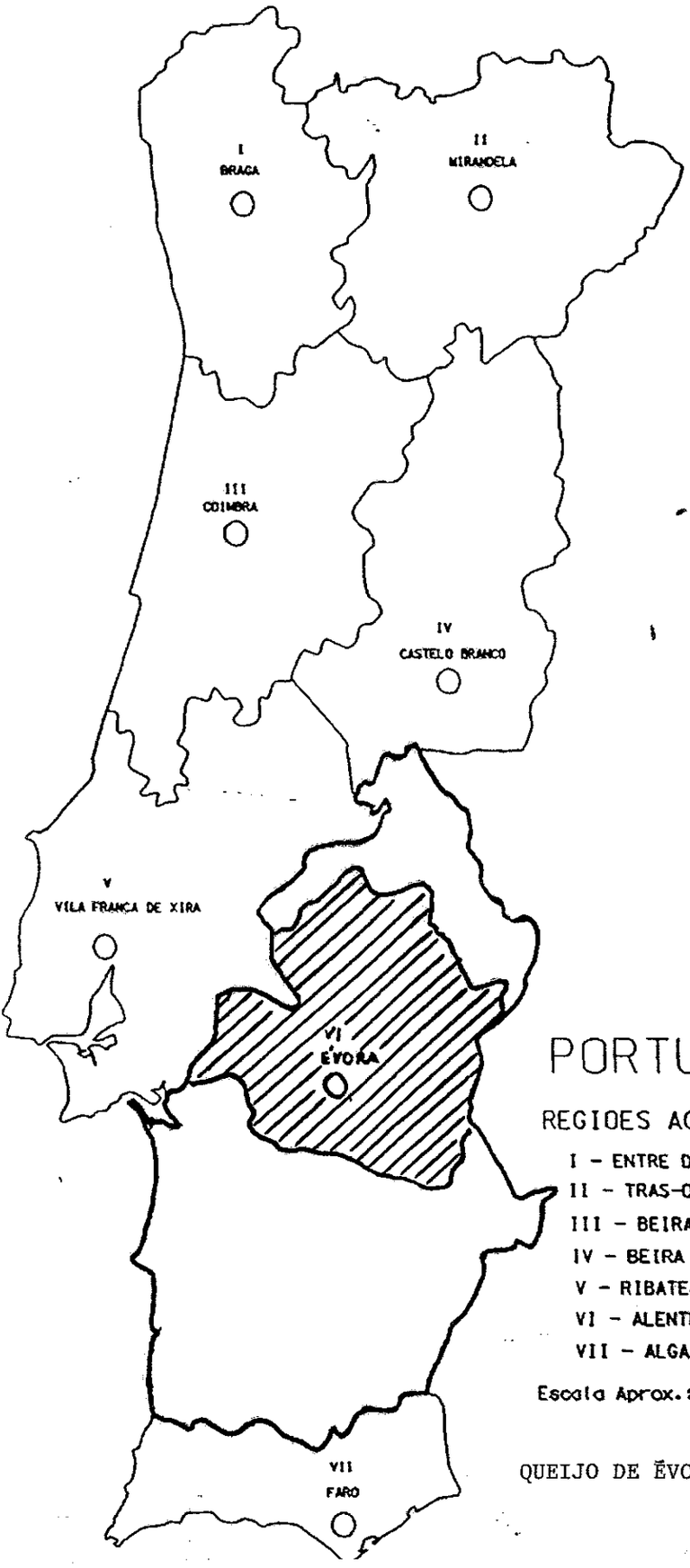
c) As instalações destinadas ao fabrico e maturação dos queijos devem estar licenciadas pelas autoridades competentes.

5 - ACONDICIONAMENTO

O queijo de Evora será comercializado pré-embalado com um rótulo com cinta.

6 - MARCAÇÃO

A marcação dos queijos com D.O. devem ostentar um rotulo no qual conste para além do estipulado na legislação vigente, o referente à D.O. (Queijo de Evora - Denominação de Origem



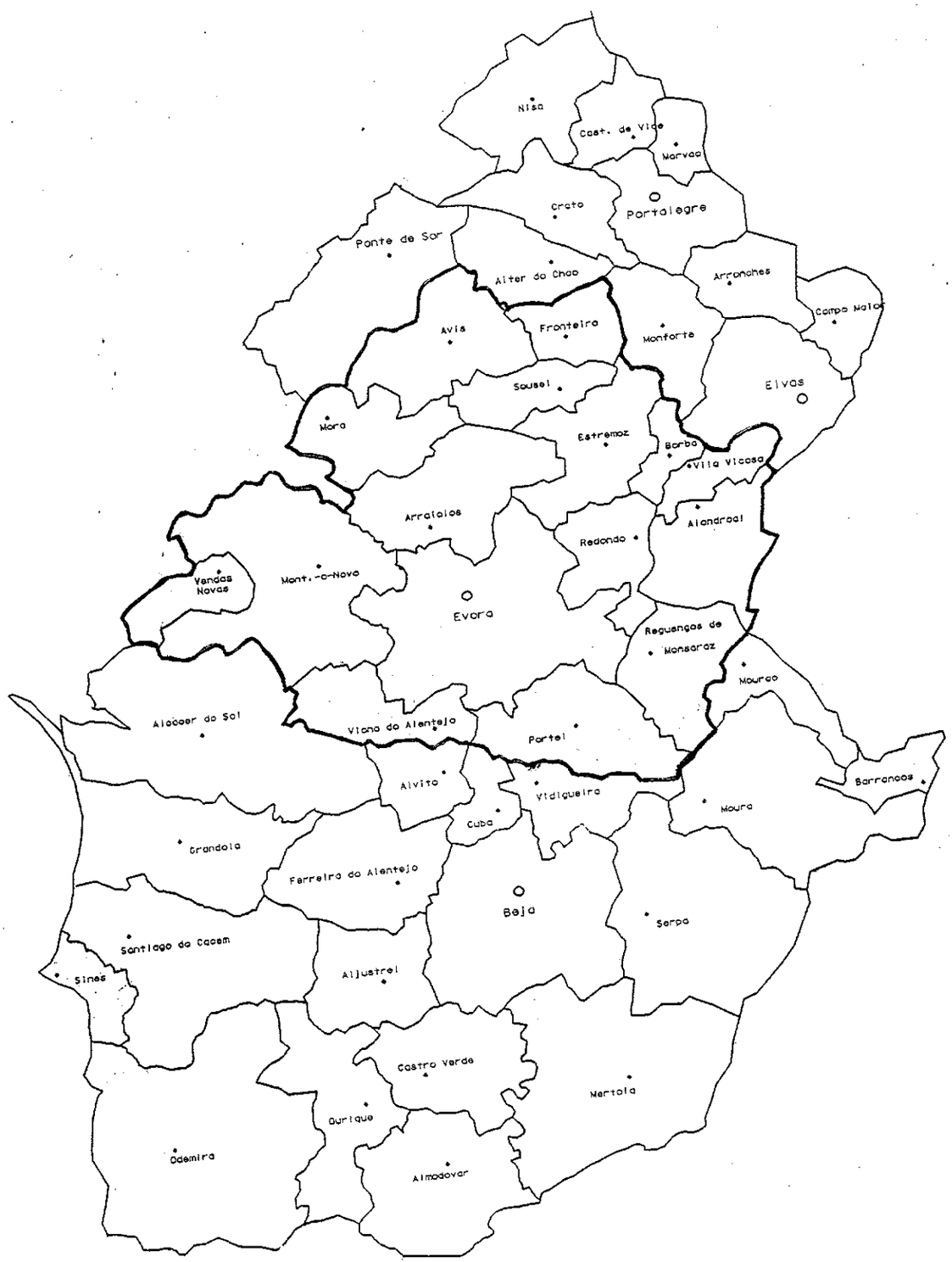
PORTUGAL

REGIOES AGRARIAS

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

Escala Aprox.: 1/2 300 000

QUEIJO DE ÉVORA



QUEIJO DE ÉVORA