

**PEDIDO DE REGISTO DE DENOMINAÇÃO DE
ORIGEM**

QUEIJO RABAÇAL

COOPERATIVA COPRORABAÇAL

REGRAS DE PRODUÇÃO DO QUEIJO RABAÇAL

1 - Só poderão utilizar a Denominação de Origem os fabricantes para o efeito autorizados pelo Agrupamento de Produtores associados na Cooperativa COPRORABAÇAL.

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

a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção no mapa anexo;

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

c) produzam os queijos 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 no Decreto Regulamentar e neste documento.

3 - A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pelo OPC a pedido do Agrupamento de Produtores COPRORABAÇAL das condições de produção e fabrico constantes do anexo a este documento, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

a) sanidade, manejo e higiene dos rebanhos;

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

c) características da matéria-prima;

d) regras técnicas e higienicas observadas no fabrico dos queijos;

4 - Por cada fabricante autorizado pelo Agrupamento de Produtores COPRORABAÇAL a utilizar a denominação de origem (DO) "Queijo Rabaçal" será elaborado um Registo Descritivo, cujo modelo de ficha constitui anexo 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 do DO deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pelo OPC e submetidos à apreciação do Agrupamento de Produtores COPRORABAÇAL.

6 - É da responsabilidade dos fabricantes a comunicação ao Agrupamento de Produtores COPRORABAÇAL da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.

7 - Os produtores de leite de ovelha e cabra destinado à produção de "Queijo Rabaçal" 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 dia de fabrico.

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

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

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

12 - Sanções

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

1 - Advertência registada;

2 - Suspensão da autorização de uso da denominação de origem até ... meses e inferior a ... anos;

3 - 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 Rabaçal".

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

13 - Controlo

O controlo da produção é efectuado pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).

14 - Marcação

O queijo com DO deve ostentar um rótulo do qual conste, para além do estipulado na legislação vigente, o referente à DO (Queijo Rabaçal - Denominação de Origem).

CONDIÇÕES A OBSERVAR NA PRODUÇÃO DO QUEIJO RABAÇAL

REGULAMENTO INTERNO

1 - PRODUÇÃO DE LEITE

- a) O leite utilizado para o fabrico do Queijo Rabaçal, deve ser proveniente de fêmeas das espécies ovina e caprina numa proporção que deverá situar-se entre duas a três partes de leite de ovelha para uma de leite de cabra e produzido exclusivamente na área geográfica defenida no mapa anexo;
- b) Os rebalhos donde procede o leite devem estar perfeitamente saneados pelo que deverão apresentar o Boletim Sanitário;
- c) É interdita a utilização dos leites nas seguintes condições:
- Proveniente de fêmeas em mau estado sanitário, mau estado geral ou doença específica;
 - Proveniente de fêmeas com alterações na glândula mamária ou em tratamento contra mamites e para as quais não tenha sido respeitado o prazo necessário para eliminação de resíduos;
 - Proveniente 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 específico para cada medicamento).

2 - HIGIENE DA ORDENHA E CONSERVAÇÃO DO LEITE

- a) É importante efectuar uma ordenha a fundo de modo a manter a produção e evitar a retenção láctea que poderá originar processos mamíticos;
- b) A ordenha é efectuada uma ou duas vezes por dia e deve ser feita em local próprio e limpo, de maneira a evitar conspurcações do leite com terra, poeiras ou dejectos;
- c) Deve ser feita a lavagem do úbero 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) É interdita a adição ou subtracção de qualquer substância ao leite. Tal prática constitui fraude punível por lei;
- f) É conveniente usar para a ordenha e fabrico do queijo utensílios preferencialmente em aço INOX ou outro material similar de bordos arredondados e fundo chato para facilitar a lavagem e desinfectação 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 feito após cada utilização da maneira seguinte:

- 1º - Enxaguamento de todo o material com água fria
- 2º - Lavagem com água quente, escova e detergente
- 3º - Pasagem por água limpa
- 4º - Desinfecção do material com água e lexívia
- 5º - Escorrimento do material em local limpo e sem poeiras
- 6º - Os panos usados na filtração, 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) Dizer qual o número de ordenhas diárias que pretendem sendo o mínimo de uma vez dia;

m) O leite não poderá estar sem ser laborado mais de 12 horas.

3 - FABRICO

a) O queijo Rabaçal é um queijo curado de pasta semi-dura a dura, branco-mate, com poucos ou nenhuns olhos pequenos e irregulares disseminados na massa, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação da mistura de leites de ovelha e cabra por acção do coalho, de fabrico artesanal e proveniente da região delimitada no mapa anexo referido no ponto 1, alínea a) e com as seguintes características:

Características físicas e organolépticas:

Peso - Variável entre 300 e 500 gr;

Forma - Cilíndrica, com dimensões de 10 a 15 cm de diâmetro e 3 a 5 cm de altura

Crosta

Aspecto - Lisa, seca ou ligeiramente untuosa, inteira e bem formada e sem revestimento exterior;

Cor - Branco-amarelada e amarelo palha, uniforme.

Textura - Firme, provocando um som maciço à percussão.

Aspecto - Fechada ou com pequenos olhos irregularmente distribuídos;

Cor - Branca ou ligeiramente amarelada, uniforme.

Características químicas

Teor de Humidade - 52 a 60 %, referido ao queijo isento de matéria gorda.

Teor de matéria gorda - referido ao resíduo seco, mínimo de 45%.

b) O fabrico deverá efectuar-se no mais curto espaço possível após a ordenha.

4 - MATURAÇÃO

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

TEMPERATURA: entre 10 e 15° C

HUMIDADE: entre 70 e 85° C

b) O tempo mínimo de cura será de 20 dias.

5 - ACONDICIONAMENTO

O material utilizado para o acondicionamento do queijo deverá ser inócuo e inerte. A embalagem deste produto deve ser feito de acordo com as boas regras da higiene de modo a conservar todas as características durante o período da venda.

6 - MARCAÇÃO

Os queijos com D.O. devem ostentar um rótulo do qual conste para além do estipulado vigente o referente à D.O. (Queijo RABAÇAL - Denominação de origem)

ÍNDICE

- 1 - Definição do Produto: "Queijo Rabaçal"
- 2 - Delimitação da área Geográfica
- 3 - Elementos Históricos sobre o Queijo Rabaçal
- 4 - Processo de Produção
 - 4.1 - A Ordenha
 - 4.2 - Transporte e Conservação do leite
 - 4.3 - Coagulação
 - 4.4 - Trabalho da Coalhada
 - 4.5 - A Salga
 - 4.6 - Maturação
- 5 - Elementos específicos da rotulagem relacionados com DO

1. O PRODUTO

Queijo Rabaçal: Queijo curado de pasta semi-dura a dura, branco-mate, com poucos ou nenhuns olhos pequenos e irregulares disseminados na massa, obtidos por esgotamento lento da coalhada após coagulação da mistura de leites de ovelha e cabra, por acção do coalho de origem animal, de fabrico artesanal e proveniente da região demarcada para esta produção.

Ingredientes:

- leite de ovelha
- leite de cabra
- coalho de origem animal
- sal

Características:

Características físicas e organolépticas:

Peso - Variável entre 300 e 500 gr.

Forma - Cilíndrica, com dimensões de 10 a 12 cm de diâmetro e 3,3 a 4,2 cm de altura.

Crosta:

Aspecto - Lisa, seca ou ligeiramente untuosa, inteira e bem formada e sem revestimento exterior.

Cor - Branco-amarelada a amarelo palha, uniforme.

Pasta:

Textura - Firme, provocando um som maciço à percussão.

Aspecto - Fechada ou com pequenos olhos irregularmente distribuídos.

Cor - Branca ou ligeiramente amarelada, uniforme.

Características químicas:

Teor de humidade - 52 a 60%, referido ao queijo isento de matéria gorda.

Teor de matéria gorda, referida ao resíduo seco -
- mínimo 45%

Maturação:Condições de ambiente

- a maturação será efectuada em locais próprios de cura natural ou em instalações de ambiente controlado obedecendo aos seguintes parâmetros:

Temperatura: entre 10 e 15 C.

Humidade relativa: entre 70 e 85%.

Tempo mínimo:

O tempo mínimo deverá ser de 20 dias sendo os queijos submetidos a lavagem e virados de dois em dois dias.

Acondicionamento:

O material utilizado para o acondicionamento do queijo deverá ser inócuo e inerte. A embalagem deste produto deve ser feita de acordo com as boas regras de higiene de modo a conservar todas as características durante o período de venda.

Observação:

Sendo o queijo Rabaçal produzido com misturas de leites, deve-se ter em atenção que a proporção entre eles poderá variar ao longo da época de produção. Idealmente a proporção deverá situar-se entre 2 e/ou 1 partes de leite de ovelha para 1 de leite de cabra.

Dado que o queijo Rabaçal é fabricado com leite crú, será necessário cumprir o tempo mínimo de maturação, tomando todas as providências de carácter higiénico e sanitário

junto dos produtores de gado e fabricantes de queijo, de modo a que o produto final esteja isento de microrganismos patogénicos.

2. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

O "queijo Rabaçal" é um queijo fresco ou curado necessitando a sua cura cerca de 20 a 30 dias. Curado é um queijo de pasta semi-dura. Fabricado de leite de ovelha e cabra teve tradicionalmente o seu principal centro de produção no Zambujal, Rabaçal, Pombalinho, Avelar e noutros núcleos vizinhos.

O nome porque é conhecido "queijo Rabaçal" parecer provir da povoação Rabaçal, e, segundo COSTA, Américo - Dicionário Corográfico de Portugal Continental e Insular, vol. X, é uma freguesia de Nossa Senhora da Piedade, concelho de Penela e Comarca de Ansião (pelo decreto no. 13.917 de 9 de Julho de 1927, pois até esta data Penela foi sede de comarca) distrito, bispado e relação de Coimbra. Tem feiras mensais, no último domingo de cada mês.

Em 1839 fazia parte da comarca de Coimbra; em 1852, da de Soure; em 1862 da de Lousã e, em 1878 da de Penela.

Em tempos recuados foi vila de Comarca de Coimbra, de que

eram donatários os duques de Cadaval.

Em 1840 pertencia ao concelho de Rabaçal; em 1853 ao de Condeixa-a-Nova e, em 1862, ao de Penela.

A povoação existia já no tempo dos mouros e parece ter sido conquistada em 1135 por D. Afonso Henriques.

É do ano de 1139 o documento mais antigo referido ao Rabaçal, doado por D. Afonso Henriques.

Teve foral em 1222 dado pelos Templários e outro, por D. Manuel, em 1514.

Senhorio dos Templários, depois destes serem extintos passou a comenda da Ordem de Cristo.

Eram seus comendadores os condes e senhores de Tentúgal, duques de Cadaval.

A área provável da Demarcação para a produção do Queijo Rabaçal abrange cerca de 589 Km² e o seu traçado obdeceu, no tocante aos aspectos edafoclimáticos e tendo em atenção a harmonia e similaridade desses parâmetros, às conclusões seguintes:

Climatologia

O clima é do tipo B4 (muito húmido), segundo a classificação racional de Thornthwaite.

As médias anuais das alturas das precipitações cifram-se entre os 1000-1200 mm.

As médias anuais das temperaturas oscilam entre os 12-13.5 graus. Durante o período de Outubro-Febrero, as médias estão compreendidas entre os 9.5-10 graus, enquanto que no de Março-Setembro as temperaturas apresentam valores 15-16.5 graus.

A humidade relativa do ar tem valores entre os 70-75% em média por ano.

A quantidade de horas de Sol descoberto, isto é, a insolação, é em média anual de 2500-2550. A duração do dia expresso em horas durante o Solstício de Verão oscila entre 14.827-14.854, enquanto os valores no período do Solstício de Inverno são de 9.179-9.155.

Hidrografia

As linhas de água, se bem que relativamente numerosas, são pouco significativas, sendo a mais importante o Rio Nabão, que corre de Norte para Sul. No entanto, tendo em conta as vertentes e consequentes declives poderão adquirir ponta de cheia durante os meses mais chuvosos ao longo do ano.

Devido, em grande parte, a inserção da área no Maciço antigo em zona montanhosa e, por consequencia, com declives por vezes vigorosos, a meteorização física faz-se sentir em relativa grande escala, com erosão fluvial fortemente influenciada pelas chuvas que, alimentando linhas de água durante o Inverno, transportam materiais rochosos de xistos e conglumerados de base, com calhaus rolados, depositando-os em áreas mais aplanadas.

Pensamos que em certos locais o pH do solo é um pouco ácido devido à argila proveniente da erosão dos xistos.

Mas, o que é mais significativo é a forte meteorização química, que se faz sentir em toda a Serra do Sicó. Na verdade, e como se pode verificar na carta litológica, o calcário e a marga são predominantes em toda a região, originando solos de pH neutro ou muito pouco ácido.

Geologia e Solos

Como se pode observar analisando a carta litológica, foi nossa preocupação demarcar a área de produção do queijo, seguindo uma homogeneidade litológica. Assim, a área é predominantemente calcária, com frequente presença de margens devido às argilas.

Intercalações não muito significativas de areias, grés e argilas, foram consideradas dentro da área de demarcação, até para não interromper a harmonia da superfície, julgada óptima para se produzir, artesanalmente, o queijo Rabaçal.

Pode-se, finalmente, focar as grandes afinidades que apresentam, sob o ponto de vista climatológico e edáfico, toda a área demarcada e a área tradicional de fabrico manual de queijo, que julgamos ser a ocupada pelas freguesias do Rabaçal e suas circundantes.

DISTRITO DE COIMBRA

| Concelhos | Freguesias |
|-----------------|--|
| CONDEIXA-A-NOVA | Condeixa-a-Velha Ega Furadouro Vila Seca Zambujal |
| PENELA | Cumieira Espinhal Penela Santa Eufémia São Miguel Podentes Rabaçal |
| SOURE | Degracias Pombalinho Tapeus |

DISTRITO DE LEIRIA

| Concelhos | Freguesias |
|------------|--|
| ALVAIÁZERE | Almofter Alvaiázere Maçãs de Caminho Maçãs de Dona Maria Pelmá Pussos (Lugar de Loureira) Rego da Murta (Lugar de Relvas e Ramalhal) |
| ANSIÃO | Alvorge Ansião Avelar Chão de Couce Lagarteira Pousaflores Santiago da Guarda Torre de Vale Todos |
| POMBAL | Abiul Pelariga Pombal Redinha Vila Cã |

Finalmente Torres (1991), refere que: "dos principais queijos nacionais estão - 1º) queijo da Serra; 2º) queijo Rabaçal; 4º) queijo de Tomar. (...) O Rabaçal é um queijo de leite de ovelha e cabra, fresco ou curado (15 a 30 dias de cura), neste último caso de pasta semi-mole. É característico de Zambujal, Rabaçal e Avelar."

4. PROCESSO DE PRODUÇÃO

4.1- A Ordenha - Em todas as explorações visitadas a ordenha é manual, realizada duas vezes por dia.

A ordenha da manhã ocorre por volta das 8 horas e a ordenha da tarde tem início às 18 horas, variando o intervalo entre as ordenhas sensivelmente de 10 horas.

4.2- Transporte e Conservação do Leite: Os leites de ovelha e cabra são recolhidos para recipientes de aço inox diferentes. Os leites transportados para a queijaria ou para outra dependência da habitação, aí sendo coados com um pano para outro recipiente maior, onde são misturados. O mesmo pano serve para coar o leite de ovelha e o leite de cabra.

3. ELEMENTOS HISTÓRICOS SOBRE O QUEIJO RABAÇAL

Seguindo por ordem cronológica, Hansens (1938), refere que " para o fabrico deste queijo utiliza-se o leite de ovelha e cabra, sendo este em menor quantidade. São queijos de pequeno peso, atingindo em média 300 gramas (...) . No fim de uma hora deve a coagulação estar terminada, para o que se deve juntar o coalho preciso (...). Por cada queijo devem-se empregar 60 gr de sal (...). Passados vinte dias estão curados".

Outro autor refere que "o afamado queijo Rabaçal é feito com mais leite de ovelha que de cabra, e deve algumas das suas apreciadas qualidades à aromática erva de Santa Maria que o gado come nos montes. Por isso é melhor em Abril quando a erva rebenta. É um queijo magnífico, de pequeno tamanho (200 a 500 gramas), amarelo e amanteigado" (Arnaut, 1961).

Bravo (1966), descreve o queijo Rabaçal como queijos de pasta dura e pequenos, pesando em média entre 300 a 500 gramas. Para a coagulação utiliza-se leite de ovelha, a que por vezes adicionam leite de cabra previamente coado, demorando a coagulação uma hora. Utilizam o quarto estômago de cabrito como coagulante (...). A cura dura aproximadamente 20 dias no Inverno e 15 a 18 no Verão.

4.3- **Coagulação:** Após a ordenha, filtração e mistura dos leites, procede-se à coagulação do leite no mesmo recipiente para onde foi coado.

No caso da queijaria, é adicionada ao leite, uma colher de sopa de sal antes de se proceder à adição do agente coagulante. Na opinião das queijeiras, o cardo já não é utilizado, existindo ainda algumas produtoras que utilizam a "mézinha" (parte anterior do abomáso de cordeiros lactantes, seco ao sol ou sob a lareira).

O agente coagulante é o coalho de origem animal.

A temperatura de coagulação é aproximadamente de 30° C.

4.4- **Trabalho da Coalhada:** O período de coagulação do leite varia entre 45 minutos a 1 hora. As queijeiras verificam o fim da coagulação perfurando a coalhada com um dedo. Se a mesma tiver um aspecto firme, procedem de imediato à operação designada por trabalho da coalhada. Para o fazer, a queijeira introduz a mão na panela calcando e esmiuçando a coalhada, dividindo-a em grandes grãos. Quando o lacto-soro ou o "almece", como é vulgarmente conhecido na região, aflora à superfície, a coalhada é retirada do recipiente à mão para um coador de modo a permitir a expulsão do soro, sendo de seguida depositada dentro do cincho. O cincho geralmente está colocado em cima de uma francela ou sobre um prato de

vidro. Durante a operação de encinchamento os grãos da coalhada são reduzidos de tamanho pela acção dos dedos da queijeira sendo de seguida calcados suavemente. Quando o cincho estiver cheio é submetido à primeira viragem, sendo a coalhada novamente calcada. Quando o soro estiver completamente esgotado, procede-se então a uma leve prensagem manual e salga-se o queijo.

4.5- **A Salga:** Depois de retirada da francela, coloca-se o cincho num prato e salga-se na face superior com sal grosso comum. No dia seguinte volta-se o queijo, e salga-se a face inferior.

Após esta operação, retira-se o queijo do cincho e coloca-se numa fita de pano na sua face lateral. A quantidade de sal usada nas 4 queijeiras é semelhante, isto é, até cobrir a face do queijo.

4.6- **Maturação:** Após a salga os queijos são lavados em dias alternados, com água tépida no inverno e água fria no verão. Ao fim de 2 a 4 dias são retiradas as cintas e os queijos são colocados em prateleiras no local de afinação.

Enquanto estão a curar, os queijos serão lavados 3 dias por semana e raspados com um pedaço de telha, faca ou mesmo uma folha de figueira.

Seguidamente os queijos são limpos com um pano de linho ou de algodão e voltam novamente para o local de cura. Esta operação pode ocorrer mais do que três vezes por semana, sobretudo nos dias em que existe bastante calor.

O tempo de cura não poderá ser inferior a 20 dias.

5. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A DQ

Conforme o modelo anexo



ARTELIER - J. RAHOS
P O H B A L

S.  R.

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

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE
CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

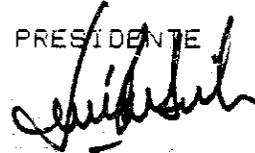
De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "COPRORABAÇAL - Cooperativa de Produtores do Queijo do Rabaçal, CRL." propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "QUEIJO RABAÇAL", a "ADSICó QUALIDADE - Centro de Controlo e Certificação de Produtos Agro-Alimentares da Área do Sicó"

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

- 1 - A ADSICó QUALIDADE - CENTRO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES DA ÁREA DO SICó" é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "QUEIJO RABAÇAL".
- 2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

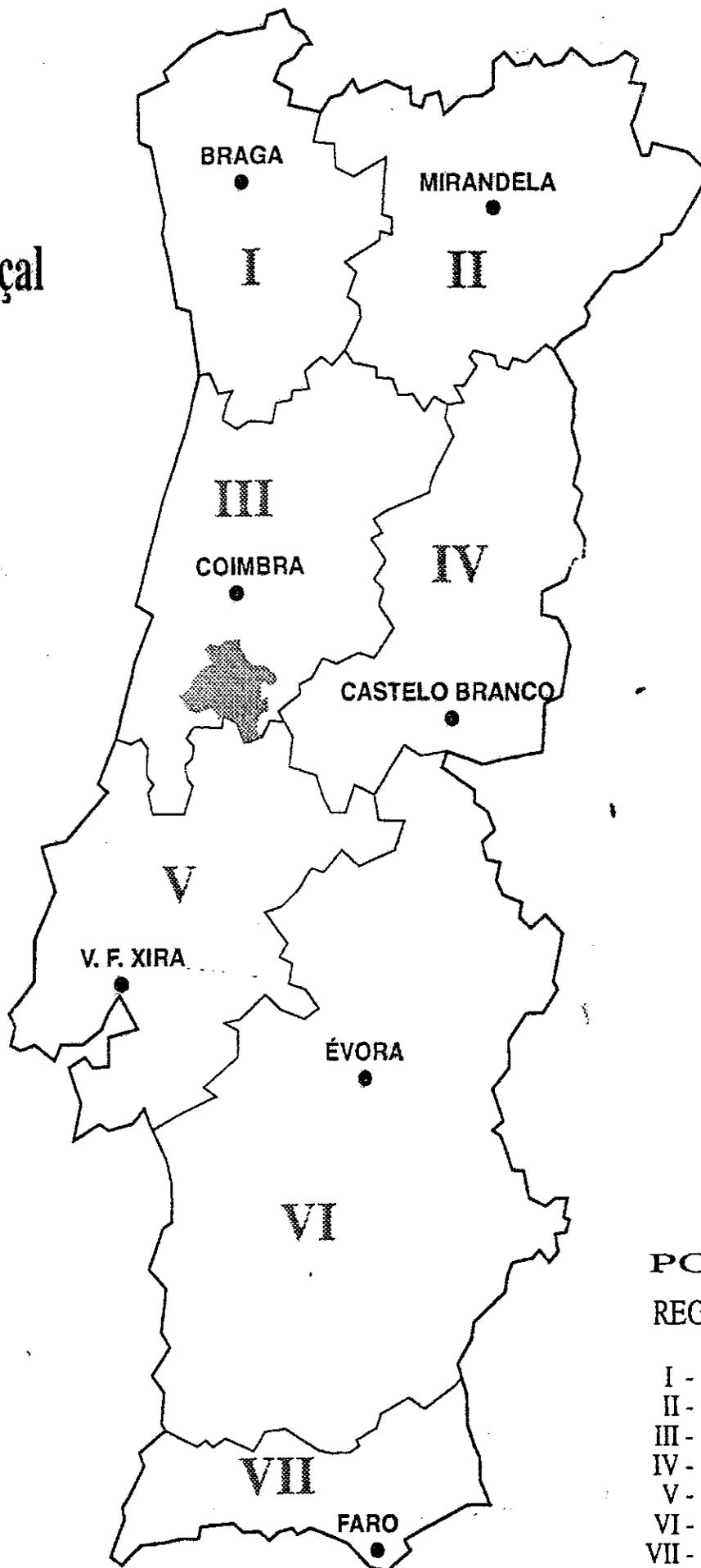
Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar.

O PRESIDENTE



(José Armindo Isidoro Cabrita)

Queijo do Rabaçal



PORTUGAL REGIÕES AGRÁRIAS

- I - Entre Douro e Minho
- II - Trás-os-Montes
- III - Beira Litoral
- IV - Beira Interior
- V - Ribatejo e Oeste
- VI - Alentejo
- VII - Algarve

Escala aprox. 1: 2 300 000

