

Condições a Observar na Produção de Queijo de Azeitão

1 - Produção de Leite

- a) O leite utilizado para o fabrico do Queijo de Azeitão deve ser proveniente de rebanhos explorados na zona geográfica definida pelo D.R. nº 49/86 de 2 de Outubro.
- b) Os rebanhos de onde procede o leite a utilizar no fabrico do Queijo de Azeitão devem estar perfeitamente saneados, (em especial no referente á Brucelose e Agaláxia Contagiosa) pelo que deverão apresentar o respectivo Certificado Oficial Veterinário -
- Boletim Sanitário .
- c) É interdita a utilização dos seguintes leites:
 - Proveniente de fêmeas em mau estado sanitário (em estado geral ou com doenças específicas da glândula mamária) .
 - Proveniente de fêmeas em tratamento contra as mamites para as quais não foi respeitado o espaço de tempo necessário.
 - Proveniente de fêmeas vacinadas há menos de 48 horas.

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 abre as portas a processos mamíticos .
- b) A ordenha deve ser efectuada em local próprio e limpo, de maneira a evitar conspurcações do leite com terra, poeiras ou dejectos .
- c) Sempre que é possível deve fazer-se a lavagem do úbere.
- 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 adicção 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 utensilios de preferência em aço inoxidável ou outro material similar com bordos arredondados e fundo chato .
- g) O material a utilizar deverá ser exclusivamente reservado á recolha e transporte do leite de ovelha. Os recipientes em mau estado deverão ser eliminados.
- h) A limpeza de todo o material de queijaria deverá efectuar-se depois de cada utilização e de preferência da seguinte maneira:
 - 1º Enxaguamento de todo o material utilizado com água fria
 - 2º Lavagens de todo o material utilizado com água quente, detergente e escova .
 - 3º Passagem por água limpa.
 - 4º Desinfecção de todo o material, passando-o por uma solução de água e lexivia (uma colher de sopa/ 5L de água) .
 - 5º Escorrimento de todo o material .
 - 6º As cintas e panos utilizados como coadores ou na ajuda de dessoramento da massa, depois de lavados devem ser passados a ferro.
- i) Os produtores que utilizem máquinas de ordenha deverão obrigatoriamente proceder á limpeza (lavagem e desinfecção) da máquina depois de cada ordenha, e proceder a controles regulares de toda a 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 á queijaria, no mais curto espaço de tempo possível depois da ordenha, e 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 doze horas.

3- Fabrico

a) O Queijo de Azeitão é um queijo de fabrico artesanal, curado, de pasta semimole e amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite de ovelha crú e estreme pelo cardo e cujas características estão definidas no Decreto Regulamentar 49/86 de 2 de Outubro (Anexo 1).

b) Respeitando os usos leais, constantes e tradicionais na região o fabrico deve efectuar-se, se possível, no mais curto espaço de tempo após a ordenha.

4- Cura ou Maturação

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

Temperatura.----- 10 a 15°C

Humidade.----- 85 a 95°C

b) O tempo mínimo de cura é de 20 dias . Devendo o coeficiente de maturação ser igual ou superior a 35 .

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

5- Conservação

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

- Armazenagem ----- entre 0°C e 5°C
- No transporte ----- entre 0°C e 10°C
- No retalhista ----- entre 0°C e 5°C

6 - Rotulagem

Do rotulo ter-se de constar:

- **Denominação de venda: Queijo de Azeitão**
Denominação de origem controlada.
- **Ingredientes: Leite cru de ovelha, cardo e sal.**
- **Classificação quanto á gordura: Gordo.**
- **Data de durabilidade: Consumir de preferencia antes do fim de /mes/ano.**
- **Nome e endereço do fabricante.**

ANEXO 3

FICHA DE PRODUTOR DE QUEIJO DE AZEITÃO

Nome
Morada
Telef:
Nº Fiscal:

Fax:

Queijaria

Morada:
Telef:

Fax:

Responsável Queijaria:

I - Laboração

- Compra leite fora? Sim / Não
Se sim quantidade
(em anexo indicar produtores de leite)

Dia Companha

Quantidades leite previstas para queijo de Azeitão
Outro
(indicar tipo)

- Produção de queijo prevista
- Azeitão
- Outros (específicos)

II - Condições físicas laboração:

- Planta Sim / Não
escala 1/ 25 Não:
- area aproximada
- nº divisões
- diagrama funcional.
- Electricidade Sim / Não

- Água Rede / Própria
se própria Poço / Turo / Outro (especificar)

- Efluente rede caseária Sim / Não
se Não Fossa septica / outro
 cap.

- Salas de cura ambiente controlado Sim / Não
dimensões aproximadas
1ª sala
2ª sala

III- Equipamento

- Tanque de refrigeração Sim / Não

Aquecimento
 (indicar tipo equipamento e capacidade)

Coagulação
 (indicar tipo equipamento e capacidade)

Escoamento
 (indicar tipo equipamento e capacidade)

Instrumentação
 (indicar tipo equipamento e capacidade)

IV - Comercialização

Indicar em anexo principais clientes.

ANEXO 4

Modelo de selo de Certificação referente á Denominação de Origem
"Queijo de Azeitão"



ANEXO 5

Queijo de Azeitão

Tabela de Apreciação Organoléptica

Crosta

- Lisa, bem formada, fina, inteira, cor amarelo-palha, uniforme 3,5-4 pts.
- Quebradiça, pouco aderente, mal formada, dificuldade na contenção da massa, dura e espessa, cor branca, branca-amarelada ou vermelha, manchada 2 - 3 pts
- Ausência de crosta ou deteriorada profundamente, afectando o interior do queijo, manchas profundas 0 -1,5 pts

Forma e Consistência

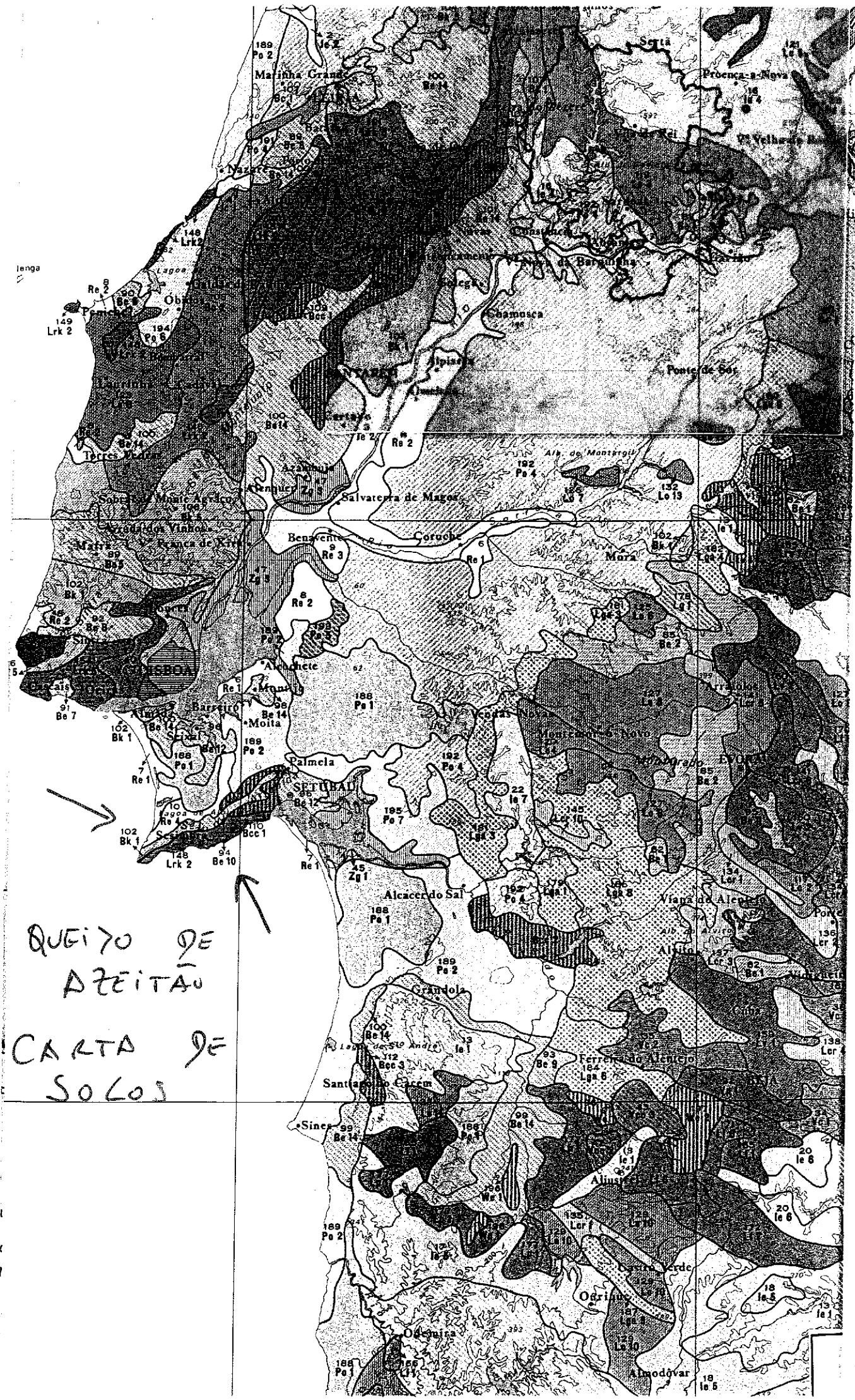
- Regular, com abaulamento lateral e um pouco na face superior, sem arestas; consistência semi-mole, com alguma flutuação 3,5 - 4 pts
- Superfícies planas, sem abaulamento lateral, arestas vivas, sem flutuação, duro ou deformável por excessivo amanteigamento 2 - 3 pts
- Deformação exagerada; consistência demasiado fluida 0-1,5 pts

Textura e Cor da Pasta

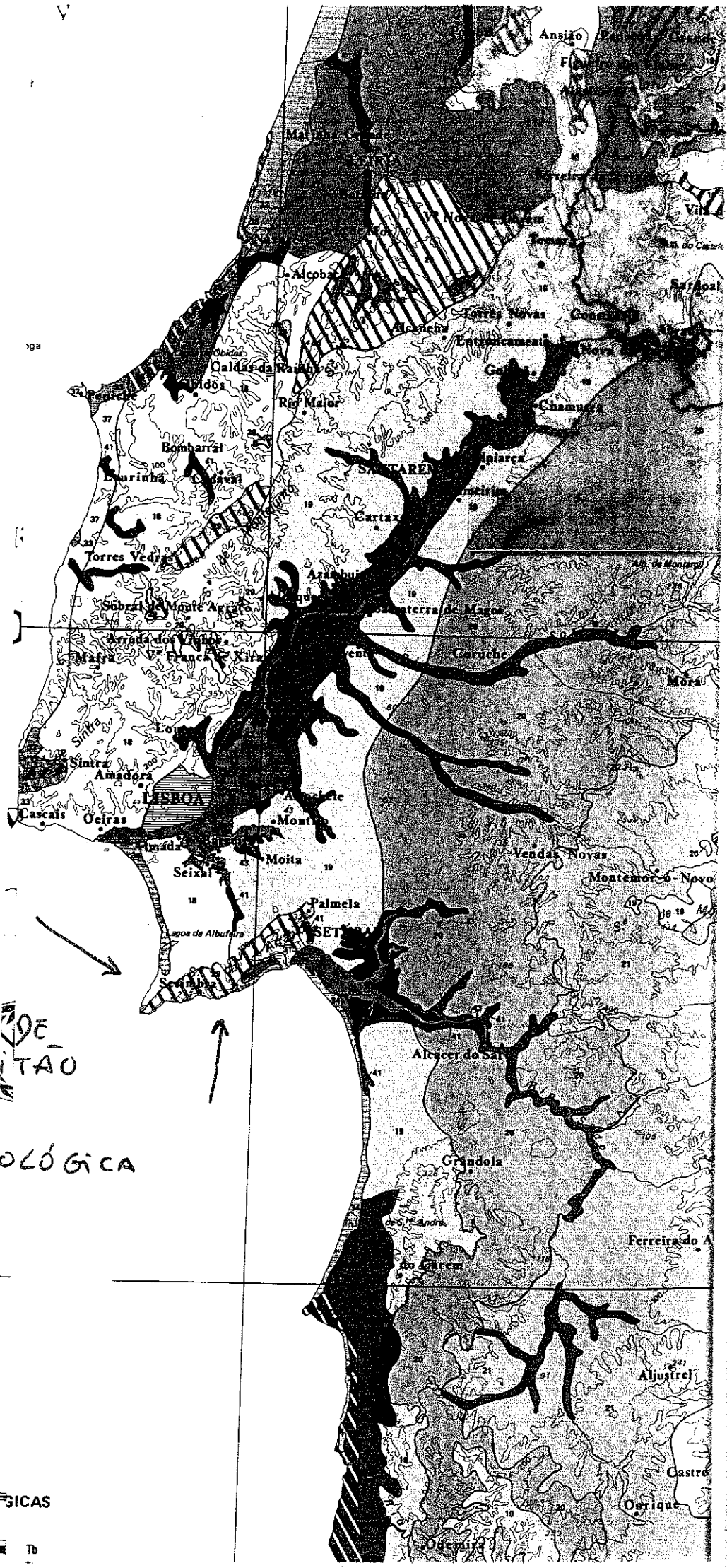
- Bem ligada, fechada ou com alguns olhos, medianamente amanteigada, zona de corte facilmente deformável, untuosa; cor branca-amarelada, uniforme 5,5 - 6 pts
- Mal ligada, aberta, abatida ou irregular, centros duros, água intersticial; cor irregular, manchas 3 - 5 pts
- Desligada, esponjosa; manchada de várias tonalidades 0 - 2,5 pts

Aroma e Sabor

- Característicos, limpos; sabor ligeiramente ácido, salgado e picante 5,5 - 6 pts
- Insípido, sabão, salgado, ácido, amargo, picante, amoníaco, estábulo, pútrido, mofo, bolor; impreciso ou desagradável 3 - 5 pts
- Os defeitos anteriores acentuados 0 -2,5 pts



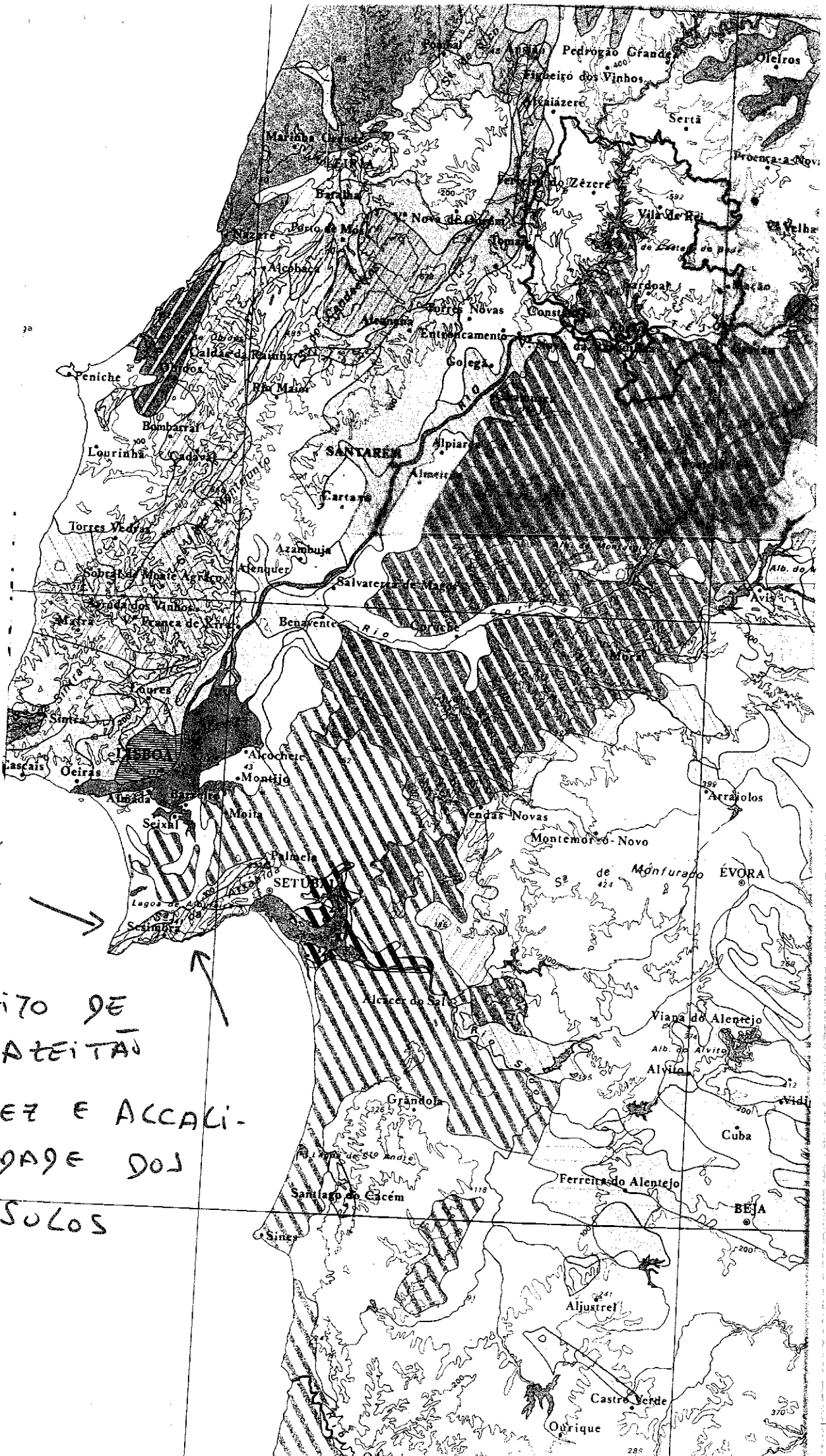
QUEIRO DE
 AZEITÃO
 CARTA DE
 SOLOS



QUEIJO DE AZEITÃO

CARTA ECOLÓGICA

SICAS
Tb



QUEITO DE
 AZEITÃO
 ACIDEZ E ALCALI-
 NIDADE DOS
 SOLOS

QUEISSA

