

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Secretaria de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar
Gabinete do Secretário de Estado

ANEXO I

Principais características do QUEIJO DE CABRA SERRANO TRANSMONTANO

1. Definição

Entende-se por Queijo de Cabra Serrano Transmontano um queijo curado, extraduro, obtido por esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru de cabra da Raça Serrana, estreme, por acção de coalho animal e de fabrico artesanal.

2. Características

Queijo curado extraduro, com teor de humidade de 25% a 35%, referida ao queijo isento de matéria gorda, e com um teor de gordura de 45% a 60%, referido ao resíduo seco.

2.1 - Forma - cilindro baixo (prato), regular, sem bordos definidos.

2.2 - Crosta:

2.2.1 - Consistência - Semi-dura

2.2.2 - Aspecto - inteira, bem formada, lisa

2.2.3 - Cor - branca

2.3 - Pasta:

2.3.1 - Textura - fechada, extradura e não amanteigada

2.3.2 - Aspecto - Pouco untuosa e com alguns olhos

2.3.3 - Cor - branca e uniforme

2.4 - Aroma e sabor - aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

2.5 - Dimensão e peso

2.5.1 - Dimensão - Diâmetro de 12 a 19 cm e altura de 3 a 6 cm

2.5.2 - Peso - compreendido entre 0.6 e 0.9 kg



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Secretaria de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar
Gabinete do Secretário de Estado

3. Maturação

3.1 Condições de ambiente

Temperatura - entre 5°C e 18°C

Humidade relativa - entre 70% e 85%

3.2 Tempo mínimo - 60 dias

4. Conservação

Temperatura do produto

Na armazenagem: entre 0°C e 5°C

No transporte: entre 0°C e 10°C

No retalhista: entre 0°C e 10°C

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (produção do leite, fabrico e maturação do queijo) esta circunscrita aos concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Valpaços e Murça.



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 "LEICRAS - Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana, DRL," propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "QUEIJO DE CABRA SERRANO TRANSMONTANO", a "ANCRAS - Associação Nacional dos Caprínicultores da Raça Serrana".

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, torna publico o seguinte:

- 1 - A ANCRAS - ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE CAPRINICULTORES DA RAÇA SERRANA e reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "QUEIJO DE CABRA SERRANO TRANSMONTANO".
- 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 Industria Agro-Alimentar.

O PRESIDENTE

(José Armindo Isidoro Cabrita)

NORMAS DE PRODUÇÃO
DO
QUEIJO DE CABRA SERRANO TRANSMONTANO

Artigo 1º

A área de produção, cura e afinamento do " Queijo de Cabra Serrana Transmontano" é limitado aos concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta e Mogadouro do Distrito de Bragança; os concelhos de Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

Relativamente à situação geográfica e às condições topográficas e climáticas, teremos que caracterizar a região de Trás-os-Montes, em virtude desta DO abranger mais de 1/3 da área da região, repartida pelos dois distritos: Bragança e Vila Real.

A esta área inserida na região de Trás-os-Montes, correspondem - 447.600 ha, sendo constituída por fossas tectónicas, vales profundos erudidos e zonas planálticas.

A Bacia Hidrográfica do Douro domina toda a região, em que os rios afluentes, na margem direita: Sabor, Tua, Pinhão e Corgo; e na margem esquerda: Águeda, Côa, Távora e Varosa; separam cordilheiras montanhosas que se desenvolvem paralelamente ao mar, ultrapassando por vezes os 1500 metros.

As características particulares de que se reveste a bacia hidrográfica do segundo maior rio da Península, em Portugal, incute a toda a região características muito especiais, e talvez únicas no mundo, criando grandes diversidades climáticas, culturais e até humanas (LAGE, 1985).

As cadeias montanhosas que se desenvolvem paralelamente ao mar impedem a passagem dos ventos marítimos, pelo que a sua influência se atenua para o interior, aumentando progressivamente a influência continental. Também de Norte para Sul, em direcção ao Douro, aumenta a influência mediterrânica.

Há uma estreita correlação entre a estrutura geológica e litológica, o relevo, o clima e a morfologia dos terrenos. Os solos da região são essencialmente derivados de granitos, xistos e grauvaques, com textura franca e franco-arenosa.

A fileira da caprinicultura, no sector da produção de queijo, encontra-se com uma forte expressão, nos dez concelhos constituintes desta DO, que se podem considerar os mais agrestes, marginais, com menor qualidade de vida e em que a população mais diminuiu na última década. A produção caprina nestas zonas serranas está intimamente ligada ao ciclo climático e ao *modus vivendi* dos caprinicultores, não havendo interferências externas, produzindo os animais, como se estivessem em ambiente natural (sem a domesticação efectuada pelo homem e a introdução de técnicas de manejo e tecnologias de produção).

Assim o sistema de produção é o extensivo tradicional, em que os animais fazem um determinado percurso diário em função da época do ano, estado fisiológico dos animais e das disponibilidades alimentares locais. Sendo a base da alimentação, exclusivamente natural, com grande predominância de plantas espontâneas autóctones regionais. A composição florística da dieta dos animais, depende da preferência

alimentar, durante a ingestão, apresentando cerca de 60% de arbóreas, 30% de arbustivas e 10% de gramíneas (em percurso que permita a livre escolha).

Esta alimentação particular e a técnica do fabrico do queijo tradicional de cabra, fruto de um saber adquirido ao longo de gerações, nestas regiões serranas, conferem ao queijo curado, um sabor e aroma característicos, muito apaladado e saboroso, sendo considerado um produto de alta qualidade.

Artigo 2º

Definição: Queijo de Cabra Serrano Transmontano é um queijo curado extraduro, resultante do esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra cru, com coalho de origem animal e de fabrico artesanal.

Composição: leite cru de cabra, coalho de origem animal e sal.

Características físico - químicas do leite

Acidez	14 a 24 (ml NaOH N/ L)
PH	6,5 a 6,9
Densidade	1,026 a 1,034
Matéria Gorda	3,8 a 7,0 (g/ 100 g)
Matéria Proteica ...	2,8 a 5,0 (g/ 100 g)
Caseína	2,2 a 3,0 %
Água	87,0 a 88,8 %
Extracto seco	11,2 a 13 %

Fabrico

O fabrico artesanal do queijo de cabra corresponde as seguintes fases:

- Filtração do leite, após a ordenha;
- Aquecimento ou arrefecimento do leite, à temperatura de aproximadamente 35 °C, conforme a estação do ano;
- Adição do coalho, em função da quantidade de leite que se pretende transformar;
- Coagulação;
- Moldagem, a coalhada sofre um ligeiro esgotamento do soro, sendo depois colocada nas formas;

- Escorrimento ou dessoramento, através de uma prensagem, com pesos ou prensa manual, para esgotamento total do soro;
- Salga, efectuada após a saída do queijo das formas;
- Secagem;
- Maturação ou cura, no mínimo de sessenta dias, com viragem e lavagem dos queijos.

Artigo 3º

Características do queijo

Forma - cilindro baixo (prato), regular, sem bordos definidos.

Diâmetro - 12 a 19 cm

Altura - 3 a 6 cm

Peso - 0,600 a 0,900 Kg

Crosta - Semi-dura, inteira, bem formada, lisa e de cor branca.

Pasta

Textura - Fechada, extradura e não amanteigada

Aspecto - Pouco untuosa e com alguns olhos

Cor - Branca e uniforme

Aroma e sabor - aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura - 35 a 50 %

Humidade - 25 a 35%

Maturação

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

Condições de ambiente:

Temperatura - 5 a 18 °C

Humidade relativa - 70 a 85 %

Tempo mínimo de cura - 60 dias

Artigo 4º

Acondicionamento e Conservação

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

Sempre que haja lugar a pré-embalagem do queijo, esta deve ser efectuada de acordo com as boas práticas higiénicas e em condições de modo a conservar a pureza e características durante o período normal de armazenamento e venda.

Esta operação deve ser efectuada pelo produtor.

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

Na armazenagem - 0 a 5 °C

No transporte - 0 a 10 °C

No retalhista - 0 a 10 °C

Artigo 5º

Rotulagem e Comercialização

No rótulo dos queijos (em anexo I) deverão constar obrigatoriamente as seguintes designações:

- o nome da DO;
- leite cru;
- teor em matéria gorda ou respectivo intervalo;
- nome e endereço do produtor;
- consumir antes de;
- conservar à temperatura máxima de 10 °C.

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

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

Artigo 6º

1. Únicamente os caprinos da raça Serrana têm aptidão para produzir o leite para o fabrico do "QUEIJO DE CABRA SERRANO TRANSMONTANO", quando explorados na área de produção definida no artº 1º destas normas.
2. Todas as cabradas deverão estar oficialmente indemnes de brucelose e não apresentar qualquer manifestação de doença transmissível pelo leite.
3. Os efectivos serão controlados de modo a garantir que nos tratamentos aplicados aos animais sejam cumpridos os intervalos de segurança aconselhados.
4. Nos locais de ordenha e no transporte do leite até ao local de fabrico é obrigatório o cumprimento das regras de higiene.
5. As queijarias devem reunir as condições técnico-funcionais e higio-sanitárias exigidas por lei.
6. Em todos os locais de produção de queijo devem existir registos relativos à recepção de leite, ao fabrico, maturação e comercialização.

Artigo 7º

A Cooperativa de Produtores de Leite de Cabra Serrana (em constituição), designada por LEICRAS, zelará pelo cumprimento destas normas, dará apoio técnico aos seus associados e organizará os seguintes registos:

- a) Registos das explorações;
- b) Registos das queijarias.

- 1 - No registo das explorações inscrevem-se todos aqueles que criem animais da raça Serrana que, estando situados na zona de produção definida no artº 1º destas normas queiram aderir à denominação de origem e o solicitem voluntariamente.
- 2 - Na inscrição constará o nome do proprietário, morada, localização da exploração, número de animais que a constituem, com indicação expressa do número de fêmeas e machos.
- 3 - A Cooperativa poderá recusar a inscrição de uma exploração, desde que não respeite qualquer disposição destas normas.

4 - O pedido de inscrição no registo de explorações aderentes à denominação de origem, deverá ser acompanhado do certificado de inscrição dos animais no Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico emitido pela ANCRAS.

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

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

Artigo 8º

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

2 - A LEICRAS terá livre acesso a todos os locais de produção quer seja através dos seus agentes próprios, quer seja confiando o apoio técnico a outros agentes sob a sua responsabilidade.

Artigo 9º

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

- a) Faltas administrativas;
- b) Infracções ao que está estabelecido no caderno de normas de produção, elaboração e comercialização;
- c) Por uso indevido da denominação de origem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

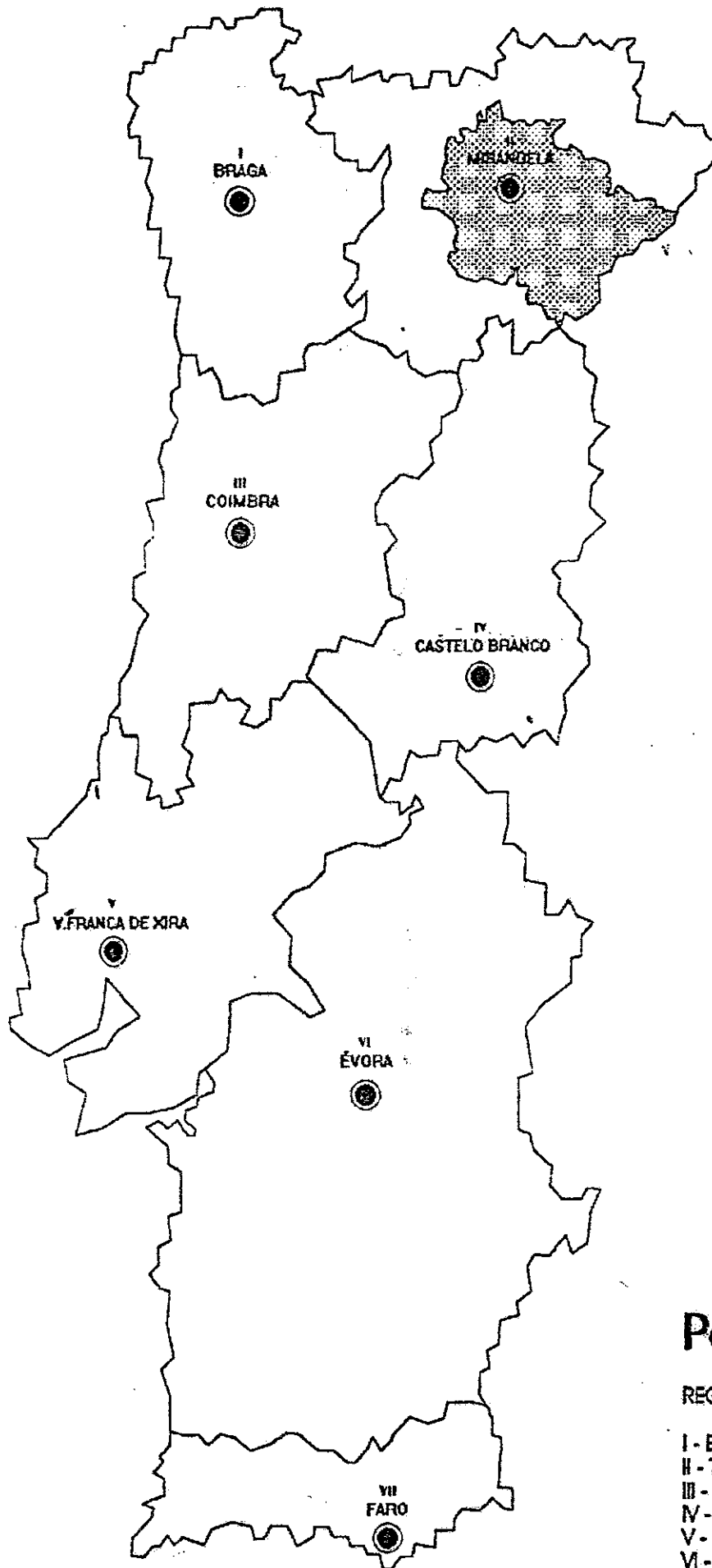
Artigo 10º

O controlo do cumprimento destas normas será exercido pela **Associação Nacional de Caprincultores da Raça Serrana (ANCRAS)**.

ANEXO I



QUEIJO DE CABRA SERRANO TRANSMONTANO

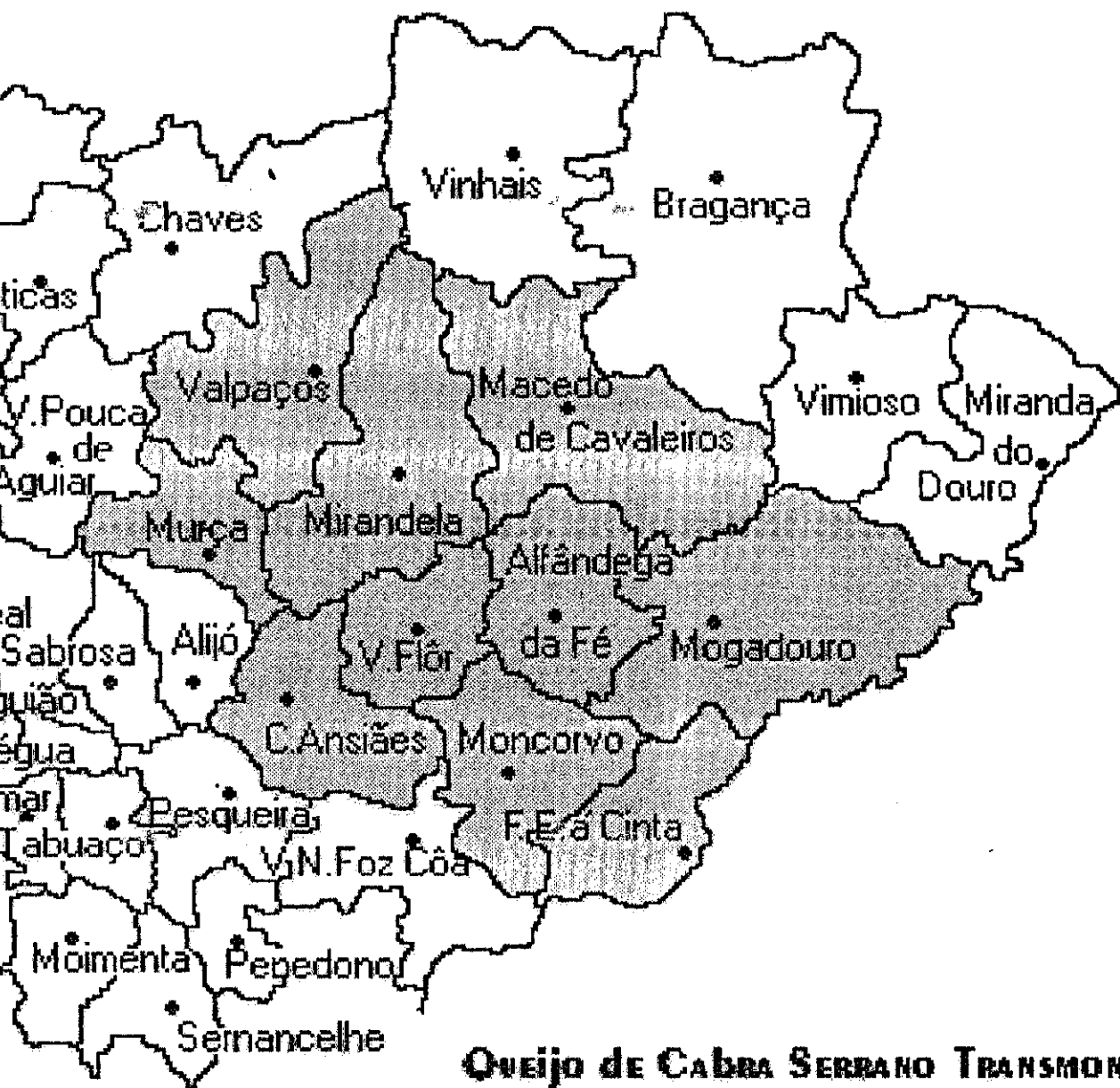


PORTUGAL

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



Ovelha de Cabra Serrano Transmontano

PORTUGAL

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO

