

REGRAS DE PRODUCAO
DO
QUEIJO SERPA

REGRAS DE PRODUÇÃO DO QUEIJO SERPA

O QUEIJO SERPA tem de satisfazer as condições previstas nestas "Regras de Produção" e que se indicam no anexo I (dimensão, peso, cor, crosta, textura, modo de fabrico, tempo de cura, etc.).

1 - Só poderão utilizar a Denominação de Origem os fabricantes para o efeito autorizados pelo Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa.

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

a) Exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção a seguir definida:

A - Todas as freguesias dos seguintes concelhos:

Mértola

Beja

Castro Verde

Almodôvar

Cuba

Ourique

Moura

Serpa

Vidigueira

Aljustrel

Ferreira do Alentejo

Alvito

B - As freguesias abaixo indicadas dos seguintes concelhos:

1) Concelho de Odemira:

Colos

Vale de Santiago

2) Concelho de Santiago do Cacém:

São Domingos

Alvalade

Abela

3) Concelho de Grândola:

Azinheira dos Barros

4) Concelho de Alcácer do Sal

Torrão

- 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 nas "Regras de Produção";
- d) Se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;

3.

e) Assumem, 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 de Queijo Serpa, das condições de produção e fabrico constantes do anexo II 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 higiénicas observadas no fabrico dos queijos.

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

- 6 - É da responsabilidade dos fabricantes a comunicação ao Agrupamento dos Produtores de Queijo Serpa da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 4.
- 7 - Os produtores de leite de ovelha destinado à produção de "Queijo Serpa" deverão possuir e manter actualizado um registo diário do qual constar 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 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 30 dias, 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 do OPC e pelo fabricante (ou seu agente).
- 11 - Os queijos que não obedecerem às regras de produção estipuladas poderão ser vendidos como queijo de ovelha, sendo-lhes inteiramente vedado o uso da DO "Queijo Serpa".

12 - Sanções

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

- 1 - Advertência registada;
- 2 - Suspensão da autorização de uso da Denominação de Origem até 2 meses.
- 3 - Suspensão da autorização concedida por um período superior a 2 meses e inferior a 1 ano;
- 4 - 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 Serpa".

Nº 2 - A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência da direcção do Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa, 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 Serpa Denominação de Origem).

ANEXO I

Condições a que terá de satisfazer o queijo Serpa

- 1 - Queijo Serpa - queijo curado, de pasta semimole, amanteigada, com poucos ou nenhuns olhos, obtida por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus* L.) e proveniente da área geográfica de produção definida na alínea a) do nº2 das presentes Regras de Produção do Queijo Serpa.
- 2 - Características - queijo curado, de pasta semimole, com teor de humidade de 61% a 69%, referido ao queijo isento de matéria gorda, e com um teor em gordura de 45% a menos de 60%, referido ao resíduo seco (NP-2105).
 - 2.1 - Forma - cilindro baixo (prato), regular com abaulamento lateral, e um pouco na face superior, sem bordos definidos.
 - 2.2 - Dimensões e pesos:
 - 2.2.1 - Merendeiras:
 - Diâmetro - 10 cm a 12 cm
 - Altura - 3 cm a 4 cm
 - Peso - compreendido entre 200 g e 250 g

2.2.2 - Cuncas:

Diâmetro - 15 cm a 18 cm

Altura - 4 cm a 5 cm

Peso - compreendido entre 800 g e 900 g

2.2.3 - Normais:

Diâmetro - 18 cm a 20 cm

Altura - 4 cm a 6 cm

Peso - compreendido entre 1000 g e 1500 g

2.2.4 - Gigantes:

Diâmetro - 25 cm a 30 cm

Altura - 6 cm a 8 cm

Peso - compreendido entre 2000 g e 2500 g

2.3 - Crosta:

2.3.1 - Consistência - maleável, permitindo alguma flutuação.

2.3.2 - Aspecto - inteira, bem formada, ligeiramente rugosa e fina.

2.3.3 - Cor - amarelo-palha-clara, uniforme.

2.4 - Pasta:

2.4.1 - Textura - fechada, amanteigada, com zona de corte facilmente deformável, podendo entornar.

2.4.2 - Aspecto - untuosa, com poucos ou nenhuns grãos.

2.4.3 - Cor - branco-amarelada ou amarelo-palha, escurecendo em contacto com o ar.

2.5 - Aroma e sabor - geralmente forte e com dominância de sabor picante.

3 - Maturação:

3.1 - Condições de ambiente:

Temperatura - entre 6°C e 12°C

Humidade relativa - entre 85% e 90%

3.2 - Tempo mínimo - 30 dias

3.3 - Coeficiente de maturação mínimo - 45

4 - Conservação:

Temperatura do produto:

No armazém - entre 0°C e 5°C

No transporte - entre 0°C e 10°C

No retalhista - entre 0°C e 10°C

ANEXO II

Condições a observar na Produção de Leite, Fabrico, Cura e Conservação do Queijo Serpa

1 - PRODUÇÃO DE LEITE

- a) O leite utilizado para o fabrico do Queijo Serpa deve ser proveniente de fêmeas da espécie ovina e produzido exclusivamente na área geográfica definida na alínea a) do número 2 das presentes Regras de Produção do Queijo Serpa.
- b) Os rebanhos donde proceda o leite a utilizar no fabrico do Queijo Serpa devem estar perfeitamente saneados (em especial no referente 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 doenças específicas.
 - . Proveniente de fêmeas com alterações na glândula mamária ou em tratamento contra mamites, para as quais não foi respeitado o espaço de tempo necessário.
 - . Provenientes de fêmeas vacinadas e cujo intervalo de segurança não foi respeitado.

- . Proveniente de fêmeas em tratamento diverso a que foram inoculadas antibióticos ou vitaminas (devido ser respeitados os prazos específicos para cada produto).
- . Provenientes de fêmeas alimentadas com forragens ensiladas ou outros produtos fermentados.

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 mamíticos.
- b) A ordenha poderá ser feita duas vezes por dia, e deve ser efectuada em local próprio e limpo, de maneira a evitar conspurações do leite com terra, poeiras 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 em aço inoxidável ou outro material similar, com bordos arredondados e fundo chato, facilmente laváveis.

- 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 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 lixívia (1 colher de sopa/5 l 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 à limpeza (lavagem e esterilização) da máquina depois de cada ordenha, e proceder a controlos 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.

- 1) Se o produtor não tiver meios para conservar o leite, este deve ser utilizado no máximo de 2 horas após a ordenha.

3 - FABRICO

- a) O Queijo Serpa é um queijo curado, de pasta semimole, amanteigado, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru de ovelha, estreme, por acção de uma infusão de cardo.

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 6º a 12ºC

Humidade 85 a 90 %

- b) O tempo mínimo de cura é de 30 dias. (No caso de rebanhos onde se desconheça o estado sanitário relativo à Brucelose o tempo mínimo deverá ser de 45 dias).
- c) Durante todo o período de cura, os queijos serão virados e lavados, dependendo da frequência do aspecto que for observado na crosta que se deve manter lisa e limpa.

d) Qualquer instalação utilizada para o fabrico e cura do Queijo Serra 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 entre 0º C e 5º C
- . No transporte entre 0º C e 10º C
- . No retalhista entre 0º C e 10º C

REGRAS DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO DO QUEIJO SERPA

ARTIGO 1

A certificação do queijo é concretizada através da aposição, em cada unidade, à saída das instalações da produção, de uma marca cujo modelo se indica em anexo (anexo I).

ARTIGO 2

1 - A aposição da marca referida nos termos do artigo anterior é efectuada pelo ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO, A.C.O.S - Associação de Criadores de Ovinos do Sul, ou pelos produtores de queijo por ele expressamente autorizados.

2 - Não é permitido aos produtores de "Queijo Serpa" delegar em outrem a autorização prevista no número anterior.

ARTIGO 3

Só pode ser certificado o queijo que cumpra as condições constantes das Regras de Produção e cuja produção tenha sido:

- a) Efectuada de acordo com as Regras de Produção do Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa, e
- b) Controlada pela A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul.

ARTIGO 4

- 1 - A autorização para o uso da marca de certificação a conceder nos termos do artº 2, depende da realização de acções de controlo sistemático, efectuado pela A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul, das condições de produção e fabrico dos produtores a quem o Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa permita beneficiar do uso da Denominação de Origem "Queijo Serpa".
- 2 - As acções de controlo incidirão, designadamente, nas seguintes áreas:
 - a) Sanidade, maneio e higiene dos rebanhos;
 - b) Condições de ordenha, recolha, acondicionamento, transporte e conservação do leite;
 - c) Características qualitativas da matéria-prima;
 - d) Regras técnicas e higiénicas observadas no fabrico e maturação do queijo (com eventual colheita de amostras de queijos).
- 3 - Para o efeito, será verificado de uma forma sistemática pelos agentes da A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul, o cumprimento de cada um dos itens constantes do anexo II às Regras de Produção do Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa sendo sempre efectuado o respectivo relatório.
- 4 - Deste relatório, que deverá ser rubricado pelo agente de controlo da A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul e pelo produtor objecto da acção de controlo, (ou um seu representante), deverá ser enviada cópia para o Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa.

- 5 - Os fabricantes autorizados pela A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul a usar a marca de certificação, cujo modelo consta no anexo I a este documento, deverão manter registos actualizados sobre o uso das referidas marcas.

ARTIGO 5

O Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa facultará à A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul cópia da ficha do Registo Descritivo de cada produtor, devendo a A.C.O.S. verificar a respectiva actualização no decurso da sua acção normal de controlo.

ARTIGO 6

- 1 - O controlo das regras e condições de produção será exercido pela A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul, através dos seus agentes ou de agentes para o efeito credenciados.
- 2 - Os agentes de controlo da A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul anteriormente referidos e no âmbito da sua actividade, terão livre acesso a todos os locais e instalações pertencentes aos produtores inscritos e relacionados com a produção de queijo, designadamente ovis, salas de ordenha, instalações de fabrico, cura e armazenagem.
- 3 - Os agentes de controlo terão também, no âmbito das suas atribuições, livre acesso a todos os registos efectuados pelos produtores, relacionados com o fabrico do queijo e seu controlo bem como com a sua comercialização.

- 4 - Os agentes de controlo são obrigados a guardar sigilo profissional sobre todos os dados obtidos no decurso do seu trabalho. Esta confidencialidade tem que ser mantida mesmo após a cessação das suas funções na A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul.
- 5 - Os agentes de controlo não podem possuir quaisquer interesses particulares nas explorações sob seu controlo, não estando a sua remuneração directamente dependente quer dos produtores de queijo quer das quantidades de produtos controlados e certificados.

ARTIGO 7

- 1 - A pedido do Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa, os produtores candidatos ao uso da Denominação de Origem "Queijo Serpa" serão objecto de uma acção de comprovação prévia, relativamente aos elementos constantes na ficha que inclui dados relativos ao produtor, às condições de produção efectiva e às condições de tecnologia aplicada (citada no Registo Descritivo referido no nº4 das Regras de Produção do Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa). Em particular, serão verificados:
 - a) O estado sanitário dos efectivos (sendo exigível a apresentação de certificados sanitários emitidos pelas autoridades competentes), o estado de higiene dos ovis e o estado nutricional dos efectivos;
 - b) As condições de ordenha, filtração, acondicionamento e transporte do leite;
 - c) As condições higio-sanitárias das instalações de fabrico e cura (sendo exigível a apresentação da respectiva licença de laboração emitida pela autoridade competente);

- d) As características do leite na altura da recepção na queijaria (com recolha de amostras para análise);
- e) As regras de higiene observadas no fabrico e maturação do queijo (com recolha de amostras de queijos para análise);
- f) Todos os registos relativos à recepção de leite, ao fabrico e maturação do queijo.

2 - Desta acção será elaborado um relatório, que deverá ser assinado pelo agente de controlo da A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul, e pelo produtor objecto da acção de controlo, sendo dele enviada uma cópia para o Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa. O candidato a produtor tem também direito a obter uma cópia deste relatório.

ARTIGO 8

1 - As amostras de queijo, devidamente identificadas, colhidas para os fins previstos na alínea d) do nº2 do artigo 4º ou na alínea e) do nº1 do artigo 7º destinam-se a ser submetidos a ensaios físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais. Designadamente, e sempre que seja justificável, serão efectuados os seguintes ensaios:

- . determinação do teor de gordura
- . determinação do teor de humidade
- . pesquisa da eventual presença de leites estranhos
- . pesquisa de bactérias coliformes
- . pesquisa de E. coli
- . pesquisa de Staphilococcus aureus
- . pesquisa de Salmonella
- . pesquisa de Lysteria monocytogenes

2 - Os ensaios físicos e químicos serão efectuados no laboratório da UNESUL - Centro de Agro-Indústrias, organismo assessoriado tecnicamente pela Escola Superior Agrária de Beja, com a qual a A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul celebrou um protocolo de colaboração técnica para a certificação do Queijo Serpa. Os restantes ensaios necessários para a actividade de certificação (referidos no nº1 do presente artigo) serão efectuados pelo laboratório do IPPAA - Instituto de Protecção da Produção Agro-Alimentar, organismo a que pertencem alguns elementos da Comissão Técnica de Apoio à A.C.O.S. (CTAA).

3 - Os ensaios sensoriais serão efectuados com recurso a um painel de provadores, composto por:

a) Um técnico representante da A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul, que presidirá;

b) Um mínimo de cinco provadores já treinados e seleccionados.

Para a escolha daqueles que constituem hoje o Painel de Provadores do Queijo Serpa, numa primeira selecção, foram convidadas pessoas que se encontravam ligadas de algum modo a este queijo. De entre esses, seleccionaram-se efectivamente para provadores, aqueles que obtiveram melhores resultados nos testes de acuidade gustativa, testes esses que foram realizados por técnicos do IPPAA.

O número de pessoas seleccionadas foi de tal ordem que permite que haja sempre uma reserva, caso haja indisponibilidade de algumas para a realização do painel.

Depois de essa selecção, os técnicos do IPPAA deslocaram-se várias vezes a Beja para treinar este conjunto de provadores. Esses treinos consistiram em painéis em que o objectivo era, não a certificação mas, e após a classificação dos queijos, uma comparação da apreciação feita pelos diferentes provadores para uma crítica, se tal fosse necessário, ao critério individual de avaliação dos diferentes parâmetros da tabela de apreciação.

- 4 - Este painel reunirá sempre que especificamente convocado para o efeito, pela A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul.
- 5 - As sessões decorrerão sempre de manhã, não podendo ser apreciados mais de 8 queijos em cada sessão.
- 6 - Os queijos a submeter ao painel de provadores terão, no mínimo, 30 dias de cura. Estes queijos serão conservados a uma temperatura de 10°C. Duas horas antes da realização da prova serão colocados na sala de prova à temperatura ambiente.

Estes painéis têm lugar numa sala cedida pela Escola Superior Agrária de Beja à luz do protocolo de colaboração técnica celebrado entre esta instituição e a A.C.O.S. para a actividade de certificação do Queijo Serpa.

É distribuído a cada provador uma fatia do queijo que está a ser avaliado, cerca de 15 g. Para o corte de cada queijo é utilizada uma faca diferente. Antes da distribuição desta porção de queijo a cada provador, o queijo já foi observado inteiro e cortado ao meio para a avaliação dos diferentes parâmetros da tabela de apreciação.

- 7 - A classificação de cada queijo submetido ao painel será efectuada na sequência da apreciação dos seguintes parâmetros:
- Dimensão, peso e forma do queijo;
 - Consistência, aspecto e cor da crosta;
 - Textura, aspecto, cor, aroma e sabor da pasta.
- 8 - A tabela de apreciação das características sensoriais constitui o anexo II a este documento.
- 9 - Uma alíquota de cada amostra submetida ao painel de provadores será conservada a uma temperatura compreendida entre 0° e 5°C, durante 2 semanas, em condições apropriadas. Esta alíquota destina-se a ser utilizada como contra-prova em caso de reclamação.
- 10 - Os resultados de todos os ensaios efectuados são obrigatoriamente enviados pela A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul ao Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa.
- 11 - Terão direito a "certificação" os queijos cujos resultados dos ensaios realizados estejam conformes a legislação aplicável, com as características constantes das Regras de Produção e cuja classificação sensorial seja igual ou superior a 14 pontos, com um mínimo de 4 pontos para a característica "aroma e sabor".

ARTIGO 9

- 1 - A A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul dispõe de um "CONSELHO DE CERTIFICAÇÃO", no qual estão representados:
- a) A direcção da ACOS

- b) Um representante da Direcção Regional de Agricultura do Alentejo que exerça a sua actividade ao nível da área geográfica de produção.
- c) Um representante dos produtores de Queijo Serpa a designar entre os produtores inscritos, em conformidade com o nº1 das Regras de Produção do Queijo Serpa.
- d) Um representante dos produtores de leite a designar entre os produtores inscritos ou não no Agrupamento de Produtores do Queijo Serpa mas que cumpram o disposto no nº7 e nº9 das Regras de Produção do Queijo Serpa.

2 - A este Conselho compete pronunciar-se sobre toda a política geral de funcionamento da A.C.O.S., em matéria de controlo e certificação de queijo Serpa, bem como acompanhar todo o processo de funcionamento técnico e económico do mesmo.

ARTIGO 10

A A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul obriga-se a cumprir os requisitos exigidos por lei a uma entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação.

ARTIGO 11

A A.C.O.S. cobrará a todos os produtores de Queijo Serpa, pela aposição da marca de certificação, um montante a fixar anualmente dando disso conhecimento ao Agrupamento de Produtores de Queijo Serpa e aos produtores nele inscritos antes do início de cada alavão.

Esta verba, destina-se a ajudar a A.C.O.S. a suportar os custos inerentes ao controlo e certificação, concretamente com:

- Deslocação do técnico com vista às acções de comprovação prévia do Registo Descritivo de cada fabricante autorizado a usar a Denominação de Origem, às acções de controlo previstas nestas regras, assim como à aposição da marca de certificação à saída das instalações da produção.

Estima-se que as deslocações anuais respeitantes a estas acções rondarão os 15.000 Km (48\$00/Km).

- Painéis - são realizados por alavão normalmente 15 painéis, estimando-se o seu custo unitário na ordem dos 20.000\$00.
- Ordenado do técnico + ajudas de custo - esse ordenado é actualmente de 186.000\$00 (ilíquido) mensais, acrescido de ajudas de custo.
- Análises de queijo e leite - de acordo com o orçamento feito pela UNESUL para a realização destas análises, o custo neste alavão de 93/94 será de 6.000.000\$00.
- Selos de Certificação - aproximadamente 30.000 selos, dividindo-se os custos pelos dois diferentes tamanhos existentes, da seguinte maneira:

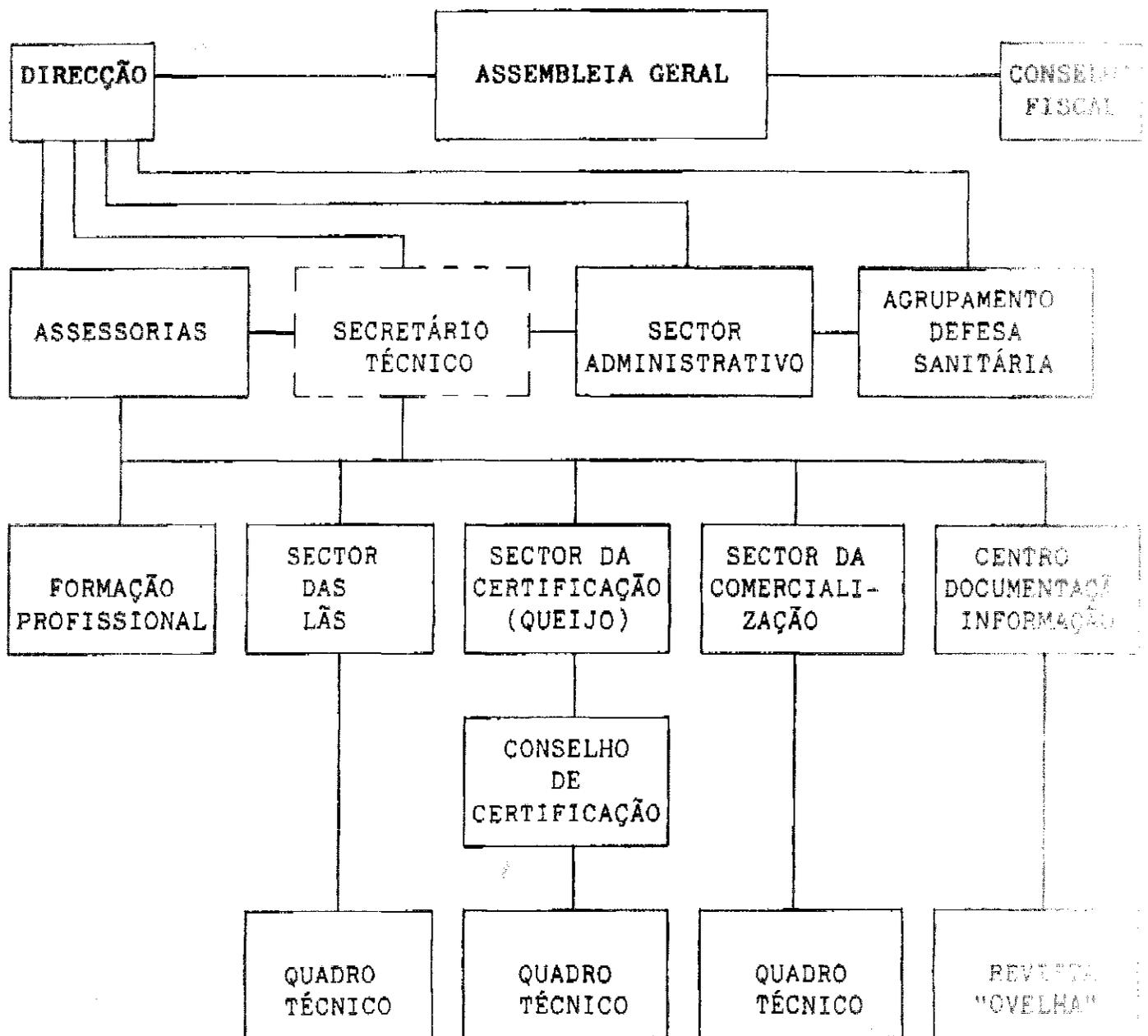
. 10.000 selos pequenos - 30.000\$00 + 16% IVA

. 20.000 selos grandes - 64.000\$00 + 16% IVA

Estes valores referem-se ao corrente alavão sendo de prever a actualização para os próximos anos.

ARTIGO 12

A A.C.O.S. - Associação de Criadores de Ovinos do Sul possui uma organização suficiente para assegurar as acções previstas no plano de controlo às entidades envolvidas no processo, nomeadamente



Anexo I

Modelo da marca de certificação referente à denominação de origem "Queijo Serpa"



Anexo II

Tabela de Apreciação do Queijo Serpa

Crosta

Lisa ou ondulada, fina ou medianamente espessa, inteira; cõr amarelo-palha carregado, por vezes recoberta de formações secas de bolores brancos ou de cõr de limão----- 3,5-4

Pouco aderente, mal formada, dificuldade de contenção da massa, fendas mais ou menos extensas e abertas, ou dura e espessa, cõr branca, manchada ou amarelo muito carregado----- 2-3

Profundamente deteriorada, excessiva espessura, manchas profundas----- 0-1,5

Forma e Consistência

Regular com abaulamento lateral, sem arestas. Consistência semi-mole com alguma flutuação - Som maciço ou ligeiramente timpânico----- 3,5-4

Arestas vivas, consistência dura, ou deformável por excesso de amanteigado; som timpânico acentuado----- 2-3

Deformação exagerada; consistência demasiadamente fluída----- 0-1,5

Textura e Côr da Pasta

Bem ligada, fechada ou com alguns olhos, medianamente amanteigada; côr branco-marfim uniforme-----	5,5-6
Mal ligada, aberta, centros duros, abatatada ou irregular, água intersticial; cor branco-mate, centros brancos, coloração irregular, manchas--	3-5
Desligada, esponjosa; côr totalmente branca ou manchada de várias tonalidades-----	0-2,5

Sabor e Cheiro

Sabor suave ou ligeiramente acentuado e picante; cheiro suave ou ligeiramente forte e amoniacal-----	5,5-6
Saponificado, salgado, amargo, forte e desagradável, cheiro amoniacal forte acentuado	3-5
Sabor e cheiro repugnante-----	0-2,5

01 '94 10:08

351 096 653707

IAMA

DESPACHO

Considerando o Despacho Normativo nº 249/93, de 9 de Dezembro que institui as regras de execução dos Regulamentos (CEE) nº 2081/92 e nº 2082/92, DO CONSELHO, ambos de 14 de Julho, bem como os procedimentos a observar para a valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais;

Assim, com o objectivo de proteger a denominação de origem, bem como valorizar o maracujá de São Miguel, de acordo com o disposto nos números 4 e 7 do Anexo I do Despacho Normativo referido, determino o seguinte:

1- O uso da Denominação de origem " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL " fica reservado aos produtos que obedecem ao anexo I e II do presente Despacho, e as restantes disposições constantes do respectivo " Caderno de especificações ", depositado na IAMA.

2- O agrupamento " Associação Progresso Agrícola " com sede em Vila Franca do Campo, que requereu o reconhecimento da Denominação de Origem nos termos do número 1 do Anexo I do Despacho Normativo nº 249/93, de 9 de Dezembro deverá solicitar ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente Despacho, a transferência para o IAMA do registo da Denominação de Origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial.

3- Só poderão beneficiar do uso da Denominação de Origem " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL ", os produtores que:

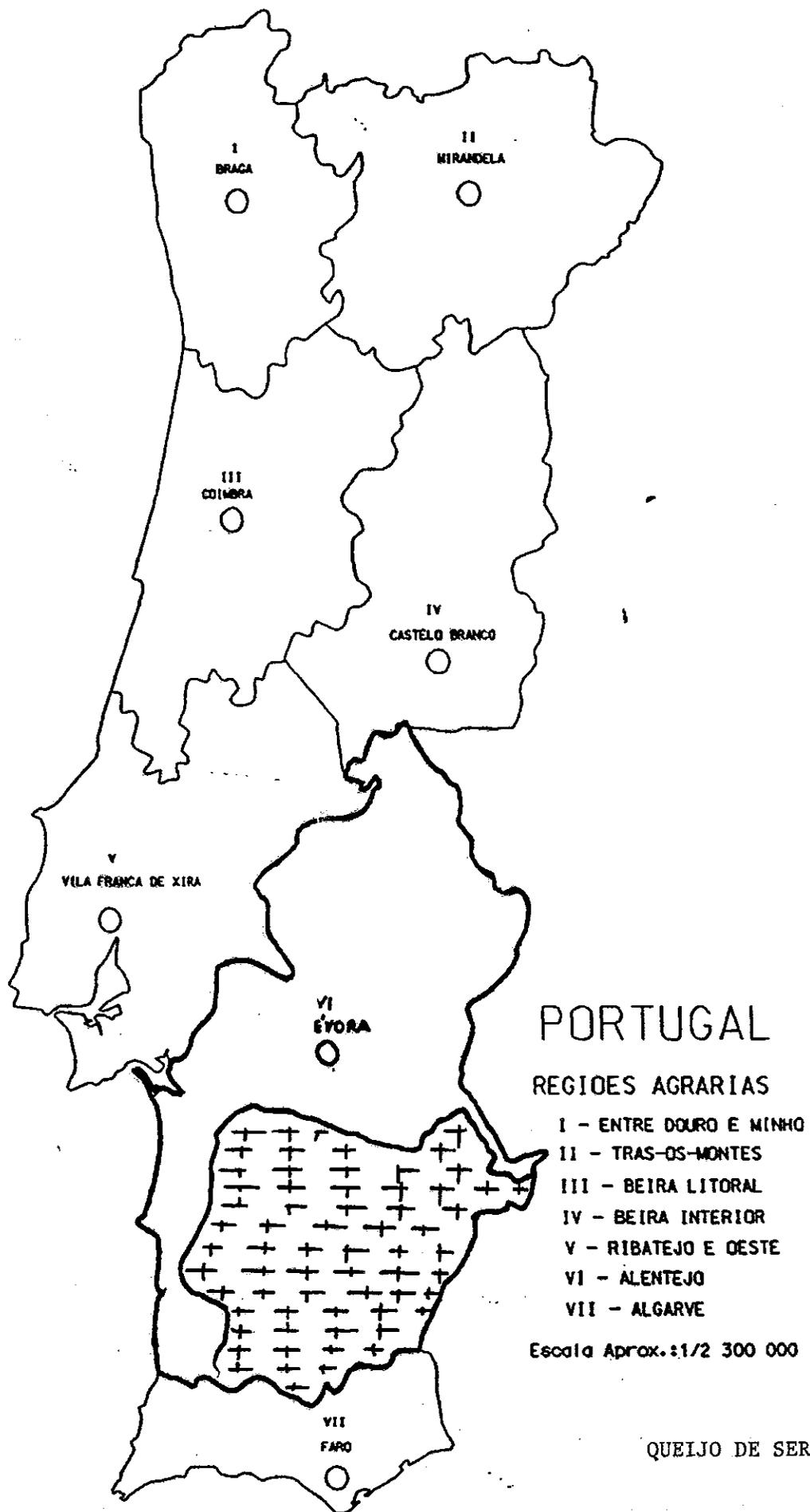
a) sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento " Associação Progresso Agrícola " com sede em Vila Franca do Campo;

b) se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do Caderno de Especificações;

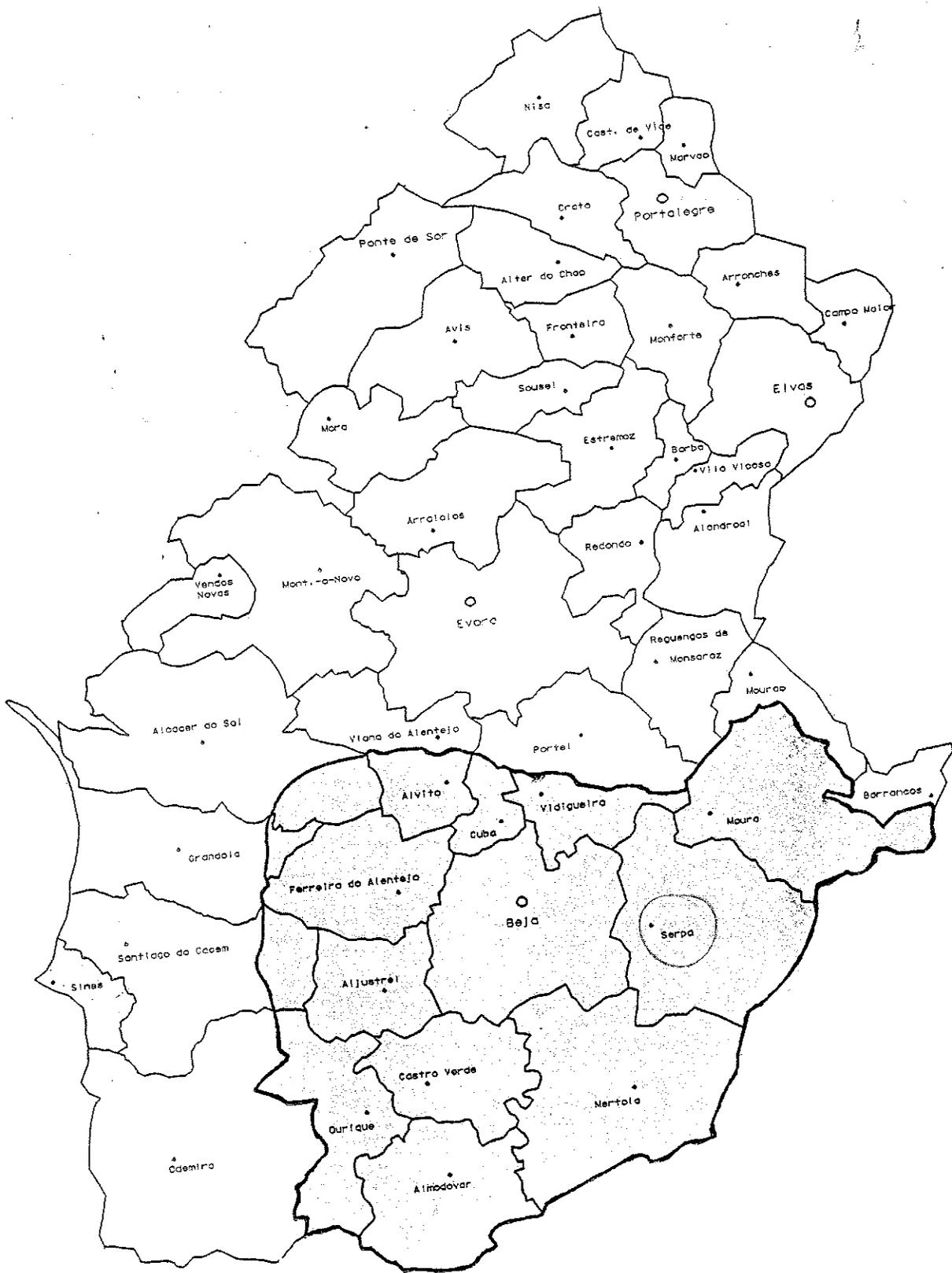
c) se submetam ao controlo a realizar pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação, criada pelo Despacho Normativo nº 259/93, de 30 Dezembro;

4- Até à realização do registo Comunitário desta Denominação de Origem, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente Despacho pode constar a menção " Denominação de Origem " .

5- Com a entrada em vigor do presente Despacho, deve ser observado o disposto no número 1 do artigo 13º do Regulamento (CEE) nº 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho de 1992.



QUEIJO DE SERPA



QUEIJO DE SERPA