

# **Queijo da Beira Baixa DOP**

Caderno de Especificações

---

## Índice

<b>1. Nome do Produto</b> .....	3
<b>2. Descrição do produto</b> .....	3
2.1 Características Físicas e Químicas .....	3
2.2 Apresentação Comercial.....	6
<b>3. Matérias-primas</b> .....	6
<b>4. Área geográfica</b> .....	6
<b>5. Garantia sobre a origem do produto – Verificação da Conformidade.</b>	7
<b>6- Sistema de Produção</b> .....	8
6.1 – Alimentação dos Animais.....	8
6.2 – Condições das explorações .....	9
<b>6.2.1 – Saúde animal</b> .....	9
<b>6.2.2- Higiene das explorações</b> .....	10
<b>6.2.3 – Higiene da ordenha, recolha e transporte do leite</b> .....	10
<b>6.2.4 – Manutenção das instalações</b> .....	11
<b>7. Transformação</b> .....	11
<b>9. Operações de Laboração</b> .....	13
<b>10. Fatiagem</b> .....	16
<b>11. Conservação</b> .....	16
<b>12. Elementos específicos da rotulagem</b> .....	16
<b>13. Elementos que justificam a relação entre o produto e o meio geográfico</b> .....	17
13.1. Relação histórica .....	17
13.2. Características Ecológicas da Região .....	19
13.3. Morfologia o Orografia.....	20
13.4. Geologia.....	20
13.5. Pedologia .....	21
13.6. Clima.....	21
13.7. Flora e Vegetação .....	22
13.8. Saber fazer .....	24
<b>14. Bibliografia</b> .....	25

## 1. Nome do Produto

Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida

## 2. Descrição do produto

Designa-se por Queijo da Beira Baixa, o queijo curado dos tipos Amarelo, Castelo Branco e Picante. O tipo Castelo Branco resulta do esgotamento lento da coalhada após a coagulação do leite cru, leite estreme de ovelha Merina ou outras raças de ovelhas adaptadas à região com um preparado de cardo (*Cinara cardunculus L.*). Os tipos Amarelo e Picante resultam do esgotamento da coalhada após coagulação de leite cru de ovelha Merina ou outras raças de ovelhas bem adaptadas à região e leite cru de cabra raça Charnequeira ou outras raças de cabras bem adaptadas à região, leites estremes ou em mistura de diferentes proporções, com coalho de origem animal.

Quando o período de cura é superior a 90 dias, a indicação aos tipos Amarelo e Castelo Branco, é acrescida do qualificativo “Velho”.

### 2.1 Características Físicas e Químicas

O Queijo da Beira Baixa apresenta as seguintes características:

Características físico-químicas do Queijo da Beira Baixa:

Queijo da Beira Baixa	Altura (cm)	Peso (kg)	Diâmetro (cm)
Tipo Amarelo	3 – 5	0,6 - 1	12 - 16
	3 – 4*	0,2 – 0,5*	7 – 10*
Tipo Amarelo (Velho)	3 – 5	0,4 - 0,9	12 - 16
Tipo Castelo Branco	5 – 8	0,8 – 1,3	12 – 16
	4 – 6*	0,35 – 0,55*	8 – 10*
Tipo Castelo Branco (Velho)	5 – 8	0,4 – 1,1	12 - 16
Tipo Picante	3 - 5	0,4 – 1	10 - 15

\*Para o tipo Amarelo e tipo Castelo Branco são admitidos dois tamanhos

<b>Queijo da Beira Baixa</b>	<b>Forma</b>	<b>Crosta</b>
Tipo Amarelo	Cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral bordos mais ou menos definidos	Consistência semidura, aspeto bem formado, fino e inteiro. A cor é amarelo ou amarelo-torrado
Tipo Amarelo (Velho)	Cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral, bordos mais ou menos definidos, sendo habitual a presença de uma concavidade na face superior	Consistência maleável a dura, de aspeto regular, medianamente lisa a rugosa, bem formada e relativamente uniforme. A cor é alaranjada ou avermelhada
Tipo Castelo Branco	Cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral e ligeiro na face superior, sem bordos definidos	Consistência maleável no início, passando a dura, de aspeto inteiro, bem formado e liso. Cor amarelo palha a amarelo-torrado
Tipo Castelo Branco (Velho)	Cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral, sem bordos definidos, sendo habitual a presença de uma concavidade na face superior	Consistência relativamente maleável a dura, de aspeto regular, medianamente lisa a rugosa, bem formada e relativamente uniforme. Cor amarelo torrada a castanho alaranjado ou avermelhado
Tipo Picante	Cilindro baixo (prato), com faces direitas, lisas e bordos definidos	Sem crosta

<b>Queijo da Beira Baixa</b>	<b>Pasta</b>			
	<b>Textura</b>	<b>Aspeto</b>	<b>Cor</b>	<b>Aroma e sabor</b>
Tipo Amarelo	Semi-dura ou semi-mole, fechada, medianamente amanteigada	Untuoso com alguns olhos irregulares	Ligeiramente amarelada, uniforme	Intenso de sabor limpo e ligeiramente acidulado

Tipo Amarelo (Velho)	Dura a extra dura, fechada, ligeiramente quebradiça e seca	Untuoso, fechado e com alguns olhos irregulares	Amarelo-torrado a alaranjado com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro	Intenso, de sabor persistente, limpo, forte, levemente picante e salgado
Tipo Castelo Branco	Semi-dura ou semi-mole, fechada, provocando à percussão um som maciço e ligeiramente timpânico	Untuoso, com alguns olhos pequenos	Branco-amarelada uniforme	Aroma e sabor acentuados, podendo o sabor ser ligeiramente picante no queijo com cura prolongada
Tipo Castelo Branco (Velho)	Dura a extra-dura, fechada, de massa ligeiramente quebradiça e seca	Untuoso, fechado ou com alguns olhos	Variável entre o amarelado e o alaranjado, com a coloração a desenvolver-se da periferia para o centro	Sabor agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte, levemente picante e salgado
Tipo Picante	Dura ou semi-dura	Sem olhos ou com pequenos olhos irregulares	Variável entre o branco sujo e o acinzentado	Muito ativo e característico, sabor isento e acentuadamente picante

## Indicadores analíticos indicativos do Queijo da Beira Baixa

<b>Queijo da Beira Baixa</b>	<b>Humidade (%)*</b>	<b>Gordura (%)**</b>
Tipo Amarelo	54 – 69	45 – 60
Tipo Amarelo (Velho)	49 – 56	45 – 60
Tipo Castelo Branco	54 - 69	45 - 60
Tipo Castelo Branco (Velho)	49 - 56	45 - 60
Queijo Picante	49-63	35 - 60

\*referido ao queijo isento de matéria gorda

\*\*referido ao resíduo seco

## 2.2 Apresentação Comercial

O Queijo da Beira Baixa apresenta-se no mercado inteiro ou em porções.

O Queijo da Beira Baixa dos tipos Amarelo (Velho) e Castelo Branco (Velho) podem também ser comercializados de forma facultativa, imergidos em recipientes com azeite virgem, ou barrados com uma pasta de colorau e azeite virgem.

## 3. Matérias-primas

Para o fabrico do Queijo da Beira Baixa só pode ser utilizado leite cru de ovinos e caprinos provenientes de efetivos criados e alimentados em explorações agropecuárias localizadas na área geográfica de produção referida em 4., sal para fins alimentares, coalho de origem animal ou cardo (*Cynara cardunculus L.*) e água potável.

No quadro seguinte indicam-se os valores, em percentagem do total de leite utilizado, admitidos no fabrico de Queijo da Beira Baixa, para os tipos: Amarelo, Castelo Branco e Picante.

<b>Queijo da Beira Baixa</b>	<b>Leite de ovelha</b>	<b>Leite de cabra</b>
Tipo Castelo Branco	100%	0%
Tipo Amarelo	50% -100 %	0% -50 %
Tipo Picante	0% -100 %	0% -100 %

## 4. Área geográfica

Tendo em conta as condições edafo-climáticas existentes, designadamente:

- A natural adaptação dos ovinos a estas condições edafo-climáticas;
- O conhecimento secular do maneio dos rebanhos por parte das populações;
- As condições requeridas para a transformação e maturação do Queijo da Beira Baixa;
- O fabrico de um produto com tradições muito antigas;
- O saber fazer das populações já há muito demonstrado;
- A existência de métodos locais, leais e constantes;

A produção de leite e o fabrico do Queijo da Beira Baixa, incluindo a maturação e cura, têm lugar na área geográfica delimitada.

A área geográfica de produção fica circunscrita a todas as freguesias dos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Rodão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros, Mação e às freguesias de Aldeia de São Francisco, União das Freguesias de Barco e Coutada, Boidobra, União das freguesias de Casegas e Orondo, União das freguesias de Covilhã e Canhoso, Dominguiso, Ferro, Orjais, Peraboa, União das freguesias de Peso e Vales do Rio, São Jorge da Beira, Sobral de São Miguel, União de freguesias de Teixoso e Sarzedo, Tortosendo, União das freguesias de Vale Formoso e Aldeia do Souto do concelho da Covilhã.

## **5. Garantia sobre a origem do produto – Verificação da Conformidade**

Os elementos que confirmam a proveniência do Queijo da Beira Baixa da área geográfica delimitada são as seguintes:

- a) As características intrínsecas do produto que o relacionam de forma inequívoca com o leite das espécies ovina e caprina, com meio agro ecológico e com a forma de maneio tradicional a que estas espécies são submetidas;
- b) O nome consagrado pelo uso;
- c) A forma tradicional de produção e cura, facilmente reconhecidas pelos consumidores;
- d) A existência de um sistema de Controlo e Certificação que garante que o uso da Denominação de Origem Protegida, Queijo da Beira Baixa, fica reservado aos produtos que para além de serem produzidos área geográfica de produção indicada no ponto 4, obedeçam às características fixadas no presente Caderno de Especificações.
- e) A existência de um sistema de rastreabilidade que permite assegurar a origem das matérias-primas e a correspondência com o produto final.

Só poderão beneficiar do uso da Denominação de Origem Protegida Queijo da Beira Baixa os produtores que cumulativamente:

- a) Sejam titulares de instalações de transformação, maturação, conservação, corte e acondicionamento na área geográfica delimitada no ponto 4. e nelas produzam o queijo;
  - b) Se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do presente Caderno de Especificações;
-

c) Procedam às operações de maturação, conservação, corte e acondicionamento de acordo com as regras constantes no caderno de especificações;

Se submetam aos controlos a realizar pelo Organismo de Controlo e Certificação indigitado para o efeito e reconhecido pela autoridade competente para o controlo e certificação de produtos.

## **6- Sistema de Produção**

### **6.1 – Alimentação dos Animais**

Só é admissível que o sistema de produção seja o sistema tradicional de produção em que os animais passam grande parte do dia em pastoreio, regressando ao fim do dia ao estábulo, onde são ordenhados, permanecendo recolhidos durante o período nocturno, pelo menos durante o Inverno.

A base da alimentação é pois a produção forrageira natural ou melhorada com espécies pascícolas adaptadas às características edafoclimáticas da região, influenciando assim o maneio, complementada nas épocas de maior escassez com a distribuição de alimentos conservados (fenos e palhas), provenientes da região.

É fácil deduzir que face à magreza das pastagens naturais e à irregular distribuição pluviométrica, os criadores desde sempre tiveram necessidade de recorrer à suplementação com alimentos conservados, já que mais não fosse nas épocas de maior carência ou de maiores necessidades dos animais.

A cultura de plantas forrageiras para produção de fenos e aproveitamento dos restolhos, para pastoreio foi e continua a ser por toda a região uma prática que nos atrevemos a designar de obrigatória para os produtores de ovinos e caprinos leiteiros.

No sentido de assegurar a sustentabilidade dos recursos, verificou-se nos tempos recentes uma tendência para o melhoramento das pastagens naturais, visando não só o aumento de produção de matéria seca, mas também a qualidade do mesmo, pela realização de acções de melhoria, das quais destacamos a realização de adubações, correcções e a introdução de espécies, trevos subterrâneos (*Trifolium subterraneum*) e serradela (*Ornithopus compressus*), entre outras, que quando bem geridas aumentam os níveis de fertilidade dos solos.

Relativamente às culturas forrageiras propriamente ditas, a cultura de cereais e consociações forrageiras, para pastoreio directo ou corte está amplamente difundida por toda a região.

Em regime de sementeira outono – invernal, sequeiro cultiva-se aveia consociada ou não com ervilhaca (*Vicia sativa*), centeio e tremocilha

---

(*Lupinus luteus*) nas parcelas de regadio ou sequeiros frescos, em sementeira primaveril, é habitual a cultura do milho, do sorgo forrageiro (*Sorghum vulgare*) e outras consociações forrageiras destinadas a corte e/ou pastoreio.

Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Só em situações de carência (em virtude da ocorrência de condições meteorológicas excepcionais, de surtos de doenças infecciosas, de contaminações por substâncias tóxicas ou de incêndios) é possível recorrer a alimentos oriundos de outras regiões, sem nunca exceder 50% da matéria seca numa base anual. Estes alimentos são os mesmos e têm a mesma composição que os alimentos provenientes da área geográfica, de tal forma que as características do produto não são afetadas.

## **6.2 – Condições das explorações**

### **6.2.1 – Saúde animal**

Os animais das explorações agropecuárias para produção de leite destinado à obtenção de Queijo da Beira Baixa, uma vez que a sua utilização se fará sem qualquer tipo de tratamento térmico, devem ser submetidos a controlo veterinário regular por forma a garantir as seguintes exigências:

- a) Que não apresentem sintomas de qualquer doença contagiosa transmissível ao homem através do leite;
  - b) Que não sejam suscetíveis de conferirem ao leite características organolépticas anormais;
  - c) Que não apresentem qualquer perturbação visível do estado geral de saúde e não sofram de doenças do aparelho genital que provoquem corrimento, de enterite, com diarreia e febre ou de uma inflamação visível do úbere;
  - d) Que não apresentem qualquer ferida do úbere susceptível de alterar o leite;
  - e) Que não tenham sido tratadas com substâncias transmissíveis ao leite e que sejam prejudiciais para a saúde humana ou susceptíveis de o serem, a menos que tenha sido respeitado o intervalo de segurança;
  - f) Que pertençam a uma exploração ovina oficialmente indemne (B4) ou indemne (B3) de brucelose (*Brucella melitensis*);
  - g) Quando na exploração coexistirem várias espécies animais, cada uma das espécies deve satisfazer as condições sanitárias que seriam exigidas se fosse a única espécie da exploração.
-

### **6.2.2- Higiene das explorações**

As condições gerais de higiene a respeitar pelas explorações produtoras de leite de ovino destinado à obtenção do Queijo da Beira Baixa são as seguintes:

- a) Leite deve ser proveniente de explorações oficialmente registadas e com controlo veterinário regular;
- b) Sempre que os animais não sejam criados ao ar livre, as instalações utilizadas devem ser concebidas, construídas e mantidas de forma a assegurar boas condições de estabulação, higiene, limpeza e saúde dos animais, bem como condições de higiene satisfatórias para a ordenha, manipulação, arrefecimento e armazenagem do leite;
- c) Os locais onde se procede à ordenha ou onde o leite é armazenado, manipulado ou arrefecido devem estar situados e construídos de forma a evitar qualquer risco de contaminação do leite. Devem ser fáceis de lavar e desinfetar.

### **6.2.3 – Higiene da ordenha, recolha e transporte do leite**

As condições de higiene da operação de ordenha das ovelhas produtoras de leite destinado a produzir Queijo da Beira Baixa são as seguintes:

- a) Os animais devem estar identificados e devem manter-se limpos e em boas condições;
  - b) Não deve ser permitida a realização de qualquer trabalho susceptível de prejudicar a qualidade do leite;
  - c) Antes de ser iniciada a ordenha, os tetos, o ubere e as zonas adjacentes devem estar limpos;
  - d) As fêmeas com perturbações visíveis do ubere devem ser ordenhadas em último lugar, ou separadamente e o seu leite rejeitado;
  - e) O pessoal encarregado da ordenha e manipulação do leite deve usar vestuário de ordenha limpo e adequado;
  - f) Os ordenhadores devem lavar as mãos antes do início da ordenha e mantê-las limpas tanto quanto possível durante a operação;
  - g) Após a ordenha o leite deve ser armazenado na sala do leite ou em local adequado. Se não for recolhido nas duas horas seguintes, deve ser arrefecido a uma temperatura inferior a 6 ° C. No transporte a temperatura do leite refrigerado não deve ser superior a 10 ° C;
-

- h) Os recipientes que contêm leite devem permanecer tapados enquanto permanecerem no estábulo e durante as operações de transporte e armazenagem. Devem ser fabricados em material liso, fácil de lavar, desinfectar e resistente à corrosão;
- i) O leite deve ser filtrado, devendo o filtro ser substituído antes de perder a sua capacidade de filtração.

#### **6.2.4 – Manutenção das instalações**

- a) Os estábulos e instalações anexas devem estar sempre limpos e em bom estado;
- b) Os acessos aos estábulos e instalações anexas devem ser mantidos sem quaisquer acumulações de excrementos ou outros resíduos prejudiciais;
- c) O estrume deve ser removido pelas respetivas condutas com a regularidade necessária;
- d) Os compartimentos devem ser mantidos secos, se necessário pela utilização de camas;
- e) As salas de ordenha e de leite e o material que neles se encontre devem estar limpos e em bom estado;
- f) A desinfecção dos estábulos e anexos deve ser efectuada de forma a evitar qualquer tipo de contaminação do leite;
- g) Tanto os suínos como as aves de capoeira não devem ser alojados nos estábulos nem nas instalações de ordenha;
- h) Os insetos, roedores e outros infestantes devem ser controlados;
- i) Os produtos químicos, medicamentos e afins devem ser guardados em local seguro;
- j) Os alimentos animais susceptíveis de afetarem o leite não podem ser armazenados no estábulo.

### **7. Transformação**

A produção do Queijo da Beira Baixa só pode ocorrer em queijarias localizadas na área geográfica delimitada, de acordo com os costumes locais, leais e constantes, apenas alterados nos pontos que decorrem da necessidade da adaptação destes ao cumprimento da regulamentação sanitária, devendo os estabelecimentos ser titulares de uma autorização de laboração emitida pelas autoridades competentes.

---

## **Condições de higiene das unidades de transformação**

As queijarias produtoras de Queijo da Beira Baixa devem respeitar nas suas instalações de fabrico, cura, fraccionamento e armazenamento as seguintes normas:

- a) O material e os instrumentos utilizados na laboração das matérias-primas, o pavimento, as paredes, o tecto e as divisórias devem ser mantidos em bom estado de limpeza e conservação;
- b) Não deve ser permitida a entrada de quaisquer animais. Deve proceder-se à destruição sistemática dos roedores, insectos e qualquer outro infestante;
- c) Os locais de trabalho, os utensílios e o material só devem ser utilizados para o fim para o qual foram concebidos ou licenciados;
- d) A utilização de água potável é obrigatória em todas as operações;
- e) Os desinfetantes, detergentes e substâncias similares devem estar aprovados pelas autoridades competentes;

Exige-se o máximo grau de limpeza por parte do pessoal, nomeadamente o que manipula matérias-primas e produtos não embalados. Em especial:

- a) Todo o pessoal deve vestir roupa de trabalho adequada e limpa e usar uma touca limpa que envolva completamente o cabelo;
- b) As mãos devem ser lavadas pelo menos de cada vez que se recomeça o trabalho, os ferimentos da pele devem ser cobertos com um penso estanque;

Além das condições antes referidas, as queijarias devem respeitar as seguintes condições:

- a) Devem evitar-se as contaminações cruzadas, entre as operações, pelo material, ventilação ou pessoal, os locais destinados a operações de produção serão divididos em zonas húmidas e secas, cada uma com as suas próprias condições de funcionamento;
  - b) Pelo menos uma vez em cada dia de trabalho, os recipientes e as cisternas destinadas ao transporte devem ser lavados e desinfetados, caso tenham sido utilizados;
  - c) Todo o material, recipientes e instalações utilizados devem ser lavados e desinfetados pelo menos uma vez em cada dia de trabalho;
-

## 8. Condições de admissão do leite

Só pode ser destinado à produção de Queijo da Beira Baixa, o leite proveniente de ovinos criados na área geográfica de produção antes definida, que se encontre nas perfeitas condições sanitárias, sendo os critérios de admissibilidade microbiológica, os definidos em documento oficial para leite de ovelha e cabra destinado à produção de queijo com leite cru.

## 9. Operações de Laboração

A laboração do queijo pode ocorrer ao longo de todo o ano. As unidades de transformação podem laborar outros tipos de queijo, desde que haja uma rastreabilidade inequívoca do leite utilizado para a obtenção de Queijo da Beira Baixa e tenham circuitos de recolha de leite e de fabrico de queijo devidamente diferenciados, sendo sempre possível a rastreabilidade do leite e do queijo.

Segundo Rebelo, A. (1994), as operações de laboração dos Queijo da Beira Baixa, desenrolam-se da seguinte forma:

### a) Leite laborado:

O leite de ovelha ou cabra cru, estreme ou em mistura consoante o tipo de queijo a laborar (tipo Castelo Branco, tipo Amarelo ou tipo Picante), são laborados imediatamente após as ordenhas. Caso isto seja impossível, devem ser conservados a uma temperatura máxima de 6 ° C.

### b) Coagulação:

Usa-se como agente coagulante o coalho animal ou um preparado de cardo (*Cynara cardunculus* L.) que é adicionado ao leite logo que este atinja a temperatura ótima de coagulação, operação que ronda um intervalo de tempo variável em função do tipo de queijo pretendido, de acordo com os valores expressos no quadro seguinte:

Queijo da Beira Baixa	Agente Coagulante	Temperatura de coagulação	Tempo de coagulação
-----------------------	-------------------	---------------------------	---------------------

Tipo Castelo Branco	Preparado de cardo	28 - 36° C	40 – 90 m
Tipo Amarelo	Coalho de origem animal	27 - 36 ° C	30 – 60 m
Tipo Picante	Coalho de origem animal	27 - 36° C	30 – 60 m

### **c) Trabalho da Coalhada:**

Queijo da Beira Baixa do tipo Castelo Branco

Logo que se complete a coagulação, o que se verifica quando a coalhada se solta das paredes do recipiente que a contem, procede-se ao primeiro corte grosseiro, seguido de pequeno repouso, para que sobrenade o soro que vai sendo retirado. Procede-se de seguida a sucessivos cortes da coalhada até que se atinja uma granulometria aproximada á de um grão de arroz A coalhada é retirada para cinchos abertos no seu máximo diâmetro, ou formas, sendo de seguida trabalhada até se conseguir o esgotamento total do soro, o que é conseguido por sucessivas prensagens;

Queijo da Beira Baixa do tipo Amarelo e Queijo da Beira Baixa do tipo Picante

Corta-se a coalhada com uma lira e distribui-se de forma gradual pelos diversos cinchos, abertos no seu maior diâmetro, ou formas. De seguida, procede-se ao esgotamento do soro, mediante prensagens ou de sucessivos apertos do cincho, segundo o caso. O fabrico de cada unidade é dado por concluído, logo que a massa apresente a consistência característica do queijo.

### **d) Salga:**

Para o Queijo da Beira Baixa dos tipos Castelo Branco e Amarelo a salga pode ser feita:

- De forma mais tradicional através do espalhamento de sal sobre toda a superfície do queijo após o fabrico, sendo a quantidade de sal calculada de uma forma empírica de acordo com o saber fazer;
- Por mistura de sal directamente na coalhada ou no leite, de acordo com a tradição dos pastores serranos;

- Por imersão dos queijos numa salmoura, local onde permanecem mais ou menos tempo de acordo com o teor em sal da mesma e o tamanho dos queijos.
- Para o Queijo da Beira Baixa do tipo Picante, a salga dos queijos pode ser realizada numa única aplicação, através do espalhamento de sal em toda a superfície do queijo ou imersão em salmoura, ou de forma faseada, em que a primeira aplicação é realizada na face superior do queijo, imediatamente após a laboração, a segunda aplicação sobre a outra face e a face lateral, tem lugar algumas horas depois, podendo ser seguida de outras.

### e) Cura

Dos tipos Castelo Branco e Amarelo, pode ser feita:

- De forma mais tradicional, sendo realizada numa dependência da queijaria, na qual, sob as condições naturais de humidade, arejamento e temperatura, o queijo enxuga, reima e cura ao rigor dos elementos.
- Sob condições controladas, simulando as condições ambientais tidas como óptimas para o processo, de acordo com os valores inscritos no quadro seguinte:

<b>Queijo da Beira Baixa</b>	<b>Temperatura (° C)</b>	<b>Humidade relativa (%)</b>
Tipo Castelo Branco	8 - 14	74 - 90
Tipo Amarelo	8 - 14	74 - 98

A cura do Queijo tipo Picante pode desenvolver-se de duas formas distintas, sempre em condições ambientais naturais, que a seguir se descrevem.

Terminada a operação da salga, os queijos seguem para uma divisão específica da queijaria – curadouro -, onde se processa a cura. Esta fase decorre, até o queijo se encontrar suficientemente enxuto e apresentar determinada consistência. É então disposto em rimas de vários queijos, chamando-se a esta disposição o “ Castelo “, e coberto de sal. O queijo permanece assim, normalmente de 2 a 3 semanas, conforme o grau de esgotamento do soro, quantidade de sal usada e condições higrométricas do local, até adquirirem maior consistência.

Decorrido este tempo, os queijos são depositados numa dependência, onde são colocados numa “cama” de palha de centeio, ao “ cutelo “, isto é, em galga, unidos, face com face, uns contra os outros. Por vezes, faz-se uma segunda e terceira galga sobre a primeira.

A manutenção e conservação da pilha, com limpeza da reima à superfície dos queijos e substituição da palha é o ponto mais sensível de toda a operação, exigindo um trabalho cuidadoso e aturado.

Pode também ser feita do seguinte modo:

Após a prensagem, é efetuada uma primeira salga a seco. De seguida os queijos são encaminhados para dependências onde permanecem à temperatura ambiente, dando-se início ao processo de cura. Os queijos são colocados em recipientes onde permanece em ambiente de anaerobiose, ficando dispostos a uma camada. Posteriormente, procede-se a uma segunda salga a seco, e dispõem-se os queijos em duas camadas. Decorrido cerca de uma semana, dispõem-se os queijos em pilha. Após esta operação, os queijos são virados regularmente e limpos sempre que se justifique.

O período mínimo de cura são 40 dias para o Queijo da Beira Baixa dos tipos Amarelo e Castelo Branco e 90 dias para o Queijo da Beira Baixa dos tipos Amarelo Velho e Castelo Branco velho. O período mínimo de cura para o Queijo da Beira Baixa tipo Picante é de 120 dias.

## **10. Fatiagem**

A fatiagem decorre dentro da área geográfica, de forma a preservar a integridade do produto e garantir as características que lhe conferem especificidade, as quais são facilmente alteráveis através de manipulações sucessivas e/ou espaçadas no tempo.

## **11. Conservação**

O Queijo da Beira Baixa deve ser conservado e manipulado de forma a evitar alterações das suas características, pelo que as temperaturas de conservação a respeitar são as seguintes

- No armazenamento: de 0 a 5°C
- No transporte: de 0 a 10° C
- No retalhista: de 0 a 12° C

É permitida a exposição à temperatura ambiente num período não superior a 2 horas para efeitos de degustação.

É admitida a conservação prolongada, congelação, do Queijo da Beira Baixa, do tipo Amarelo e Castelo Branco a temperaturas entre os -1 e os -18° C.

## **12. Elementos específicos da rotulagem**

---

Em função do tipo de queijo, para além das menções legalmente obrigatórias deve figurar na rotulagem a seguinte menção: Queijo da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida, ou Queijo da Beira Baixa DOP, e a indicação do tipo de queijo: Amarelo, Castelo Branco ou Picante.

As indicações aos tipos Amarelo ou Castelo Branco podem ser acrescidas do qualificativo “Velho”.

### **13. Elementos que justificam a relação entre o produto e o meio geográfico**

A qualidade do Queijo da Beira Baixa é devida exclusivamente aos fatores naturais e humanos da área geográfica delimitada.

#### **13.1. Relação histórica**

A história pastoril da região da Beira Baixa encontra-se intimamente ligada aos fluxos migratórios conhecidos como transumância.

Desde épocas imemoráveis que os rebanhos da Serra de Estrela se deslocavam para esta região em busca de sustento impossível de conseguir nas regiões de origem devido aos rigores Invernais.

Segundo Ribeiro, O. (1941), este fluxo migratório iniciava-se em Novembro com a deslocação do gado alavão, mais sensível aos frios e carente de alimento, para entre outros destinos, as Campinas da Idanha, Campo Albicastrense e Cova da Beira, ficando-se alguns por destinos intermédios.

Mantendo-se, regra geral nos locais de pastagem de inverno até ao mês de Abril. (Mattoso, *et. al.*, 1997)

A persistência da transumância deve-se, no caso da Beira Baixa, ao prolongamento, até uma data recente de formas de utilização da terra que associavam entre si aproveitamentos diferentes. Nesta região havia e há, grandes latifúndios, como no Alentejo, mas também formas de posse e de utilização colectivas da terra que lembram Trás-os-Montes. (Mattoso *et. al.*, 1997)

Com o passar dos anos este uso esmoreceu, referindo Dias, J. (1955), como causas principais a arborização que reduziu os pastos da Serra e conseqüentemente a riqueza pecuária da região, bem como a maior divisão da propriedade e sua ocupação com culturas intensivas, especialmente na região da Campina de Idanha.

Relatos feitos por vários autores ao longo do século XVIII, recolhidos por Dias (2000), apontam para que na província da Beira Baixa se desenvolveria uma economia agro-pastoril, restringindo-se a indústria às principais cidades. De um modo geral a agricultura baseava-se no

---

fabrico de azeite e vinho, produção de trigo e centeio, por sua vez a pastorícia baseava-se na produção de ovinos e caprinos.

Os rebanhos ovinos criados na região da Beira Baixa tinham desde o início do século XVIII, como principal objectivo a obtenção de lã destinada às tecelagens que tiveram um grande incremento por esta época, contando-se no concelho de Idanha-a-Nova, que não coincide com o actual, 13 tecelões em 1866, segundo registos do Arquivo Histórico Municipal desta vila.

É fácil concluir pois que a produção de queijo surgiu naturalmente como forma de aproveitamento de um recurso do gado que em certas épocas do ano se concentravam nas Campinas da Idanha e Campo Albicastrense. (Dias J., 2000)

A produção de queijo na região da Beira Baixa está pois intimamente ligada às transumâncias, referindo-se a este assunto, Antunes *et. al.* (1943), escrevem o seguinte: "*Em Portugal, onde se atribui aos Romanos o conhecimento desta indústria, deve ela remontar à época das invasões e da ocupação da Península. E uma vez conhecido o fabrico, é fácil admitir que êle rapidamente se expandisse na região dos Montes Herminios, uma das regiões mais povoadas de gado ovino e caprino, e aí tomasse características locais, mantendo todavia, até certo ponto, a orientação técnica primitiva que, pelas migrações periódicas da transumância, naturalmente se espalha pelas regiões da Castelo Branco e Alentejo.*".

No ano de 1853, Porfírio da Silva, descreve da seguinte forma a importância da pecuária e dos lacticínios em Castelo Branco "Os terrenos da parte ocidental da cidade são duma natureza mais ingrata dos que ficam na parte oriental (...) e neles se apascentam muitos rebanhos de gado lanígero que os aduba com os seus estrumes, e que produzem boas lãs e queijos, e os melhores requeijões que há no reino (...)".

Encontram-se ainda, na região da Beira Baixa, ruínas das chamadas Queijeiras Redondas que segundo Proença (1910), terão origem na época Luso – Romana, e seriam à semelhança de outras do mesmo formato e construção semelhante existentes na Serra da Estrela, Sardenha, Escócia e Ilhas Baleares, entre outros pontos da Europa, serviriam de abrigo aos pastores transumantes, bem como de local de fabrico e cura de queijos.

Nos forais concedidos durante a idade média às cidades e vilas da Beira Baixa, é frequente a referencia à produção de queijos, referindo-se no foral de 1510 concedido a Castelo Branco, a propósito do imposto devido pela passagem dos rebanhos transumantes " *A qual portagem não se pagará de todo pão cozido, queijadas, biscoito, farelos, ovos, leite, nem coisas dele que seja sem sal (...). De cera, mel, azeite, sebo, unto, queijos secos, manteiga salgada, pez, resina, breu, sabão, alcatrão, por carga maior nove reis.*"

---

Na obra *Monographia de Castelo Branco*, Roxo, A. (1890) descrevia da seguinte forma a exploração pecuária da região *"Tanto as cabras como as ovelhas vivem em rebanhos no campo, sem abrigo e mal alimentadas. As ovelhas são exploradas pela lã, que se vende para as fábricas da Covilhã (...), pelo leite que se faz um queijo superfino, que se vende nos grandes centros com o falso nome Serra da Estrella, sem que a inércia dos produtores proteste contra isto por todos os meios, que pudessem reivindicar a merecida fama para a indústria local e o proveito directo para os productores (...)"*.

Prego, J. (1906), referia-se nos seguintes termos aos queijos de ovelha produzidos na região *"... há um outro queijo na mesma região que constitue um commercio bastante importante e que não queremos deixar em esquecimento (...)"*.

A evolução na produção do queijo de ovelha dá-se na região de Castelo Branco, segundo Rebelo, A. (1983) a partir de 1870, sendo os ovinos até aí criados com o objectivo principal da exploração da lã.

Este impulso deveu-se em boa parte à entrada e funcionamento da linha de caminho-de-ferro da Beira Baixa que possibilitou o escoamento mais rápido para Lisboa, cidade de acolhimento de uma enorme colónia de naturais desta região, constituindo nos dias de hoje ainda o maior centro de consumo do Queijo da Beira Baixa.

A produção de Queijo da região da Beira Baixa, reveste-se nos dias de hoje de uma grande importância cultural, na medida que representa o preservar de uma tradição com séculos de existência, como já antes verificámos com as referências históricas que diversos autores lhes fizeram.

Inegável é a importância sócio - económica de que se reveste esta actividade, com o aproveitamento de importantes recursos locais como sejam a mão-de-obra de uma região pobre e despovoada, e a valorização de matérias-primas locais, que numa lógica de diversificação da produção agrícola, indo ao encontro da tendência por parte dos consumidores de privilegiarem a qualidade em detrimento da quantidade, se tem tornado nos últimos anos um trunfo importante para a melhoria do rendimento dos agricultores, contribuindo para a fixação da população rural desta região desfavorecida e para a preservação do ambiente, evitando a erosão e explorando recursos naturais autóctones ou bem adaptados à região.

### **13.2. Características Ecológicas da Região**

A região em referência encontra-se encaixada no centro da Beira Baixa, englobando toda a área habitualmente conhecida como a "Zona do Feijão-frade", dada a ligação entre a cultura desta leguminosa

---

com a criação de ovinos leiteiros, as condições ambientais e a dimensão das propriedades.

Com principais recursos hídricos contam-se os rios Tejo a sul, o Zézere a norte o Ponsul a este e o Ocreza a oeste,

Constitui assim uma região que permaneceu fechada num compartimento geográfico, muito responsável pelos principais traços da sua economia e especificidade dos seus usos e costumes. (Marcelo, 1993).

### **13.3. Morfologia o Orografia**

O facto de se tratar de uma região de relevo irregular, pontuada de pequenas serras, intercaladas com zonas de planície e bacias hidrográficas, condiciona a ocorrência de diferentes paisagens, distinguindo-se, segundo Marcelo (1993), duas sub-regiões bem distintas: *Campo* ou *Beira Alentejana* e *Cova da Beira*.

Na sub-região do *Campo* estão englobados os concelhos de Vila Velha de Rodão, Castelo Branco, Idanha-a-Nova e Penamacor. Tem uma área total de 368 000 há em que predomina a aptidão florestal, o aproveitamento para a pastorícia e o olival, inclui-se nesta sub-região toda a Campina da Idanha, extensa área de relevo suave, com melhores aptidões agrícolas.

Na sub-região da *Cova da Beira*, estão reunidos os concelhos de Belmonte, Covilhã, Fundão e a parte norte de Penamacor. Com 137 000 ha de área, pratica-se de uma forma importante a cultura da vinha e fruticultura.

Mesmo assim, são certamente usados para fins agrícolas, extensas áreas consideradas de uso florestal, confirmando esta desajustada utilização dos solos, encontramos baixos índices de produtividade, bem como determina a existência de extensas áreas de pastagens naturais e pousios.

### **13.4. Geologia**

Segundo Ribeiro, C. (1876), citado por Dias, J. (1955), a região da Beira Baixa apresenta a seguintes manchas geológicas:

Rochas Sedimentares, Série cainozóica, Grupos – Terciário – Lacustre Inferior: ao sul de Idanha-a-Nova, Ladoeiro, Rosmanihal, parte de Malpica do Tejo, parte de Monforte da Beira, até próximo da margem direita do rio Tejo, para além de pequenas manchas em volta de Sarzedas e Vila Velha de Rodão, e pequena mancha entre Alcaide e Capinha.

---

Série paleozóica, Grupos – Ciluriano: Pequena mancha em volta de Monforte da Beira, tiras estreitas que vão de Aldeia do Bispo a Monfortinho, Sarnadas e Vila Velha de Rodão.

Grupo Câmbrico: O norte do concelho de Penamacor, parte de Medelim, Proença-a-Velha, Idanha-a-Velha, Alcafozes e Penha Garcia, Monfortinho, Salvaterra do Extremo, Zebreira, Segura e uma cinta estreita que acompanha a margem direita do rio Tejo e parte dos concelhos da Covilhã, Fundão e Castelo Branco.

Rochas eruptivas, Grupo Granítico: Concelhos de Belmonte, Covilhã, Fundão, Castelo Branco e parte de Idanha-a-Nova e Penamacor.

### **13.5. Pedologia**

Resultado da grande diversidade morfológica da região, são também extremamente variados os solos encontrados, assemelhando-se a região a uma autentica manta de retalhos.

Da observação da Carta de Solos de Portugal, concluímos que por toda a região, a mancha de solos mais representativa é a dos Litossolos, que se apresentam como solos incipientes, derivados de granitos ou quartzodioritos, com uma pequena espessura efectiva, característicos de zonas sujeitas a erosão acelerada.

A grande mancha de Litossolos surge-nos pois pontuada de outras manchas de solos, das quais destacamos os Cambissolos Dísticos e Húmicos e especialmente os Coluviossolos, ou solos de baixas, solos incipientes, de origem coluvial, localizadas em vales, depressões ou na base de encostas.

### **13.6. Clima**

O clima da região é caracterizado por elevadas temperaturas médias anuais, Verões longos, quentes e secos, Invernos moderados, com um total de precipitação média relativamente baixo, típico de uma região de transição entre o Mediterrâneo e o Atlântico.

A classificação climática de Köpen, considerando os dados do INMG (1991) das Estação Climatológica de Castelo Branco, no período 1951-1980, atribui para esta região a classificação climática Csa, cuja interpretação é a seguinte:

C – Clima temperado, sem quedas regulares de neve. A temperatura do mês mais frio do ano assume valores entre – 3 e 18 ° C.

s- Verão seco, a precipitação do mês mais seco do ano é inferior a 1/3 da precipitação do mês mais chuvoso do ano e inferior a 40 mm.

---

a - Verão quente, a temperatura média do ar do mês mais quente é superior a 22 ° C.

Importa também referir, uma vez que se trata de um elemento que condiciona o desenvolvimento das espécies forrageiras, a ocorrência e frequência de geadas, em Castelo Branco, segundo o INMG (1991, o período de ocorrência de geadas inicia-se no mês de Novembro, prolongando-se até Março, ocorrendo em média 4,6 dias de geada por ano.

No Quadro I e na Figura I, que se seguem, apresentamos um resumo dos elementos climáticos e o Diagrama Ombrotérmico da Estação Climatológica de Castelo Branco.

	Altitude (m)	Temperatura do ar (° C)					Precipitação (mm)	
		Valores Médios			Valores Extremos		Média	Máx. dia
		Mensal	Máx .	Min.	Máx.	Min.		
<b>Castelo Branco</b>	386	15.9	21.2	10.5	41.6	-3.9	783.3	101.4

Quadro I: Elementos Climáticos na Estação Climatológica de Castelo Branco no período 1981-2000 (IPMA, 2015).

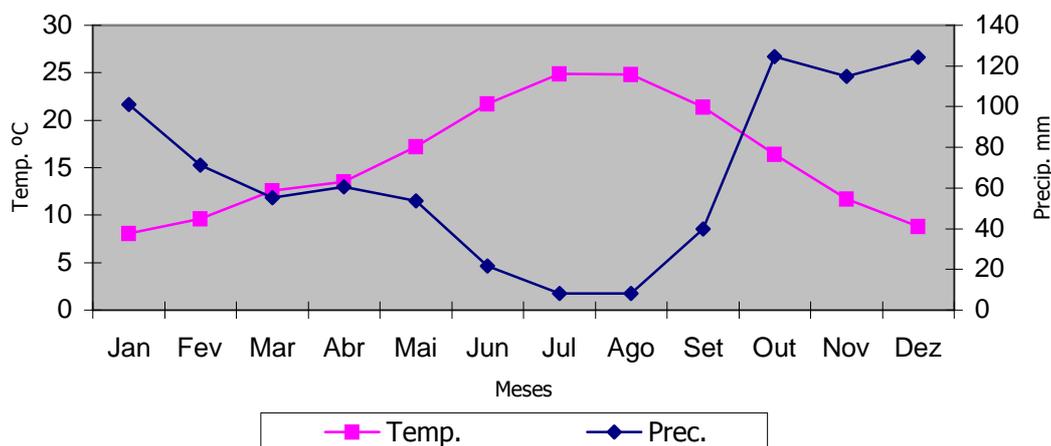


Figura I. Diagrama Ombrotérmico de Castelo Branco no período 1981-2010 (IPMA,2015).

### 13.7. Flora e Vegetação

A região apresenta alguma heterogeneidade no que respeita à orografia, tipos de solo e recursos hídricos.

Naturalmente as populações ao longo de gerações foram aproveitando da melhor forma os escassos recursos disponíveis por forma a retirar o máximo rendimento, resultando pois diferentes formas de exploração da Terra e conseqüentemente da dimensão da propriedade.

As espécies florestais autóctones, ainda hoje se encontram bem representadas por toda a região, os sobreiros (*Quercus suber*), azinheiras (*Quercus rotundifolia*) e carvalhos (*Quercus lusitanicus*) são comuns por toda a região.

O desajustado aproveitamento dos solos, na sua maior parte de aptidão florestal aliada à baixa fertilidade e escassos recursos hídricos, condiciona as produtividades, que são regra geral baixas e a ocorrência de vastas áreas de pastagem natural e pousios.

Esta forma de exploração tradicional, ainda nos dias de hoje comum em toda a região, assenta num afolhamento a vários anos, iniciado por uma cultura sachada, geralmente milho consociado ou não com feijão-frade (*Vicia sinensis*), seguido de centeio ou aveia, entrando a parcela em pousio por três ou quatro anos consecutivos. É igualmente comum a realização deste afolhamento sob coberto de olival e menos habitual sob montados de sobro e azinho.

Em termos de pastagens naturais, excluindo as que se localizam por diversas razões em enclaves especiais, dos quais citamos alguns lameiros, podemos encontrar na região pastagens localizadas sob solos pouco consolidados de origem granítica, compostas de gramíneas anuais de pequeno desenvolvimento (*Vulpia*, *Periballia*) e algumas leguminosas de reduzido valor alimentar (*Trifolium angustifolium* e *T. Stellatum*), são pois pastagens de baixa qualidade e pouco produtivas.

As pastagens naturais produzidas por solos arenosos, onde o grau de decomposição da rocha mãe é maior, a areia mais fina e limo mais frequente, dado serem solos mais férteis e com melhor capacidade de retenção de água que os anteriores, são constituídas por gramíneas de maior porte e capacidade de afilhamento (*Agrostis*, *Poa*, etc.) e leguminosas anuais de maior interesse pratense (*Ornithopus spp*, *T. Cherleri*, *T. Arvense*, etc.).

É fácil deduzir que face à magreza das pastagens naturais e à irregular distribuição pluviométrica, os criadores desde sempre tiveram necessidade de recorrer à suplementação com alimentos conservados (fenos e palhas), já que mais não fosse nas épocas de maior carência ou de maiores necessidades dos animais.

A cultura de plantas forrageiras para produção de fenos e aproveitamento dos restolhos para pastoreio foi e continua a ser por

---

toda a região uma prática que nos atrevemos a designar de obrigatória para os produtores de ovinos e caprinos leiteiros.

No sentido da sustentabilidade dos recursos, verificou-se nos tempos recentes uma tendência para o melhoramento das pastagens naturais, visando não só o aumento de produção de matéria seca, mas também a qualidade do mesma, pela realização de acções de melhoria, das quais destacamos a realização de adubações, correcções e a introdução de espécies, trevos subterrâneos (*Trifolium subterraneum*) e serradela (*Ornithopus cumpressus*) que quando bem geridas aumentam os níveis de fertilidade dos solos.

Relativamente às culturas forrageiras propriamente ditas, a cultura de cereais e consociações forrageiras, para pastoreio directo ou corte está amplamente difundida por toda a região pelas razões já explicadas.

Em regime de sementeira Outono – Invernal, em sequeiro cultiva-se aveia consociada ou não com ervilhaca (*Vicia sativa*), centeio e tremocilha (*Lupinus luteus*) nas parcelas de regadio ou sequeiros frescos, em sementeira Primavera, é habitual a cultura do milho e do sorgo forrageiro (*Sorghum vulgare*).

O recurso a alimentos compostos resume-se à distribuição de uma pequena quantidade diária, quando das ordenhas, com o principal objectivo de atrair os animais e prolongar, tanto quanto possível o pico de lactação.

### **13.8. Saber fazer**

Naturalmente as populações ao longo de gerações foram aproveitando da melhor forma os escassos recursos de que disponíveis, por forma retirar o maximo rendimento, resultando diferentes formas de exploração da terra, e conseqüentemente, da dimensão da propriedade.

Independentemente destas foi sempre entendido que a criação de ovinos seria uma forma de rentabilizar os recursos e logo uma oportunidade de sobrevivencia na região, dado a tripla aptidão da exploração ovina de leite, carne e lã.

A partir da produção de leite, é imperioso o seu aproveitamento através da transformação em queijo, garantindo assim dilatar a vida útil do leite. É nesta vertente que se afirma sem dúvida o saber fazer das populações.

Considerando as características do leite de ovelha produzido nas condições descritas, as populações locais criaram uma indústria específica, desenvolvendo produtos lácteos de características diferenciadas lerativamente aos fabricados em regiões limitofes e que

---

são desde há dezenas ou mesmo centenas de anos reconhecidos pelos consumidores quer da região quer fora dela, como produtos diferenciados e com nome próprio.

Souberam tirar partido das características climáticas da região, em que os verões bastante quentes seriam à partida antagónicos à actividade queijeira, desenvolvendo uma estratégia de concentração da produção nos escassos meses em que a temperatura e humidade permitiam o fabrico e a cura do queijo, desenvolvendo igualmente formas de conservação que permitiam o consumo durante boa parte do ano.

Nos dias de hoje, tornou-se possível expandir este período limitado de fabrico a todo o ano, através da capacidade técnica de reproduzir artificialmente as condições naturais de temperatura e humidade, garantindo uma rentabilização da actividade, mas mantendo no essencial o que são as características marcantes destes queijos, fabrico com leite cru de raças locais ou muito bem adaptadas à região, alimentadas em condições naturais, sujeitas a maneio tradicional e a utilização do cardo como agente coagulante.

Este saber fazer é ainda mantido nos dias de hoje, manifestando-se no uso de ingredientes locais que permitem o prolongamento da conservação do “ queijo velho “, o azeite e o colorau, assim como a utilização do sal e camas de palha centeio.

#### **14. Bibliografia**

Antunes, T. *et al* (1943). *Separata do Boletim Pecuário* .Ano XI ( 2 ) : 6.

Dias, J. (1955). *Etnografia da Beira*. Volume III. II<sup>a</sup> Edição. Livraria Ferin. Lisboa.

Dias, J. (2000). História do fabrico do Queijo na Beira Baixa. *Via Láctea– Revista de Lacticínio*, **15** : 34-36.

INMG (1991). *O clima de Portugal – Normais climatológicas da região de Trás os Montes e Alto Douro e Beira Interior*. Fascículo XLIX. Volume 3 – 3<sup>a</sup> Região. Lisboa.

IPMA (2015) . *Normais Climatológicas 1981-2000* . Lisboa

Marcelo, M. (1993). *Beira Baixa* . Editorial Presença. Lisboa.

Mattoso, J . *et al* (1997). *Portugal – O sabor da Terra: Beira Baixa*. Circulo de Leitores. Lisboa.

---

Proença, F. (1910). *Sobrevivencias, typos e costumes*. Typografia Leiriense. Leiria.

Prego, J. (1906). *Manteigas e Queijos*. Livraria Ferin. Lisboa.

Rasteiro, J . (1906). *Fabrico e commercio do Queijo. Relatórios do Congresso de Leitaria, olivicultura e Industria do Azeite em 1905*. Imprensa Nacional. Lisboa.

Rebelo, A. (1994). *Queijaria Racional*. Ministério da Agricultura. Lisboa.

Ribeiro, C. (1876). *Carta Geológica de Portugal*.

Ribeiro, O. (1941). Contribuição para o estudo do pastoreio na Serra da Estrela. *Revista da Faculdade de Letras* . tomo VII, 1940-41: 252.

Silva, J. (1938). *Memorial Chronologico e Descriptivo da Cidade de Castello Branco*. Typografia Universal. Lisboa.

SROA (1970). *Carta de Solos de Portugal. Classificação e caracterização morfológica dos solos*. Secretaria de Estado da Agricultura. Lisboa.

---