



# CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Queijo Terrincho

Denominação de Origem Protegida

## **Índice**

- 1- Nome do Produto
- 2- Descrição do Produto
  - 2.1- Características Físicas
    - 2.1.1- “Queijo Terrincho” DOP
    - 2.1.2- “Queijo Terrincho” DOP Velho
- 3- Matérias-primas
  - 3.1. Leite
  - 3.2. Outras matérias-primas
- 4- Delimitação concisa da área geográfica
- 5- Relação com a área geográfica
  - 5.1. Especificidade da área geográfica
  - 5.2. Prova de origem e especificidade do “Queijo Terrincho” DOP
  - 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade e características do queijo
6. Descrição do método de obtenção do queijo
  - 6.1. Origem
  - 6.2. Sistema de Produção
  - 6.3. Transformação
  - 6.4. Operações de laboração
  - 6.5. Fraccionamento e acondicionamento
  - 6.6. Formas tradicionais de conservação, de acondicionamento e apresentação comercial
  - 6.7. Conservação
7. Rotulagem
8. Bibliografia

## 1. Nome do produto

“Queijo Terrincho” DOP

## 2. Descrição do produto

Designa-se por “Queijo Terrincho” DOP o queijo obtido a partir de leite cru estreme de ovelha Churra da Terra Quente.

É um queijo curado, mínimo 30 dias, resultante do esgotamento lento da coalhada, após a coagulação do leite cru estreme de ovelha da raça Churra da Terra Quente (terrinchas), por ação de coalho de origem animal. Na sua composição entram para além do referido leite, as matérias-primas referidas no Ponto 3.2.

O “Queijo Terrincho” DOP Velho é um queijo curado a 90 ou mais dias, de pasta dura, untuoso, com alguns olhos, amarelada, crosta de cor vermelho, obtido por ser untado com uma massa de pimentão extratado com aguardente bagaceira ou com azeite virgem, podendo também ser mergulhado em azeite virgem.

### 2.1. Características Físicas

Queijo	“Queijo Terrincho” DOP	“Queijo Terrincho” DOP Velho
Forma	Cilindro baixo (prato), regular com algum abaulamento lateral nas faces sem bordos definidos	Cilindro baixo (prato), regular com algum abaulamento central com bordos imperfeitos.
Altura	3,0 – 6,0 cm	2,0 – 6,0 cm
Peso	0,7 – 1,1 kg	0,5 – 1,0 kg
Diâmetro	12 – 20 cm	10 – 18 cm
Peso (merendeira)	0,35 – 0,55 kg	0,25 – 0,45 kg
Diâmetro (merendeira)	8,0 – 12,0 cm	5,0 – 10,0 cm
Crosta	Maleável, inteira, bem formada, lisa, de coloração amarelo palha claro e uniforme	Consistente, inteira, bem formada de coloração vermelha, por vezes rugosa
Pasta		
Textura	Fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformável ligeiramente amanteigada (semimole)	Fechada e uniforme, bem formada com zona de corte consistente não amanteigada. (duro)
Aspeto	Ligeiramente untuoso e com alguns olhos	Pouco untuoso e com alguns olhos
Cor	Branca e uniforme	Amarelada
Aroma e sabor	Suave, limpo e característico	Forte e intenso
Gordura (S/E.S.) %	25 – 50	35 – 60
Humidade (S/ Q isento de M.G.)%	35 – 60	20 – 55
Cura		
Temperatura °C	5 a 12	8 a 14
Humidade %	80 a 90	75 a 85
Tempo mínimo (dias)	30	90

### 2.1.1. “Queijo Terrincho” DOP

- a) Forma: cilindro baixo (prato), regular, com algum abaulamento lateral nas faces, sem bordos definidos;
- b) Características: queijo curado, de pasta semimole, com teor de humidade de 35 % a 60%<sup>1</sup>, referido ao queijo isento de matéria gorda e com um teor de matéria gorda de 25 % a 50 %, referido ao resíduo seco;
- c) Crosta: maleável, inteira, bem formada, lisa, de coloração amarelo palha claro e uniforme;
- d) Pasta: Textura – fechada e uniforme, com zona de corte por vezes deformável (semi-mole); Aspecto – ligeiramente untuoso e com alguns olhos, Cor – branca e uniforme.
- e) Aroma e sabor: aroma intenso, pouco adstringente, suave e limpo.
- f) Peso e dimensões: No “Queijo Terrincho” DOP são admitidos dois tamanhos, o tamanho normal é de 0,7 a 1,1 kg, diâmetro de 12 a 20 cm e altura de 3 a 6 cm; o tamanho “merendeira” de 0,35 a 0,55 kg, diâmetro de 8 a 12 cm e altura de 3 a 6 cm.
- g) Cura: Condições de ambiente: temperatura – entre 5 ° C a 12 ° C; humidade relativa – entre 80 % a 90 %; tempo mínimo – 30 dias.

### 2.1.2. «Queijo Terrincho» DOP Velho

- a) Forma: cilindro baixo (prato), regular, com algum abaulamento central, com bordos definidos;
- b) Características: queijo curado, de pasta dura, com teor de humidade de 20 % a 55 % referido ao queijo isento de matéria gorda e com um teor de matéria gorda de 35 % a 60 %.
- c) Crosta: consistente, dura, inteira, por vezes rugosa, bem formada de coloração vermelha;
- d) Pasta: Textura – fechada e uniforme, bem formada com zona de corte consistente, dura, Aspecto – pouco untuoso e com alguns olhos; Cor – amarelada;
- e) Aroma e sabor: Forte e com uma mistura equilibrada de aromas distintivos;
- f) Peso e Dimensões: No “Queijo Terrincho” DOP Velho são admitidos dois tamanhos, o tamanho normal é de peso compreendido entre 0,5 Kg e 1,0 Kg, diâmetro de 10 a 18 cm e altura de 2 a 6 cm; o tamanho “merendeira” de 0,25 a 0,45 kg e diâmetro de 5 a 10 cm e altura de 2 a 6 cm.
- g) Cura: Condições de ambiente: temperatura – entre 8 ° C a 14 ° C; humidade relativa – entre 75 % a 85 %; tempo mínimo de cura – 90 dias.

## 3. Matérias-Primas

### 3.1. Leite

O leite cru de ovelha churra da Terra Quente estreme, deve ter as seguintes características físico-químicas:

Acidez	25 a 30	ml Na OH N\1
pH	6,5 a 6,6	

<sup>1</sup> De acordo com análises de 2008, 2009, 2010

D	1036 a 1038	20° C
MG	8,5	g/100 g
MP	6,4 a 6,6	g/100 g
Azoto Total	1,0 a 1,1	%
Azoto ñ caseínico	0,2 a 0,3	%

### 3.2. Outras matérias-primas

- Sal, próprio para fins alimentares;
- Coalho de origem animal;
- Água potável;



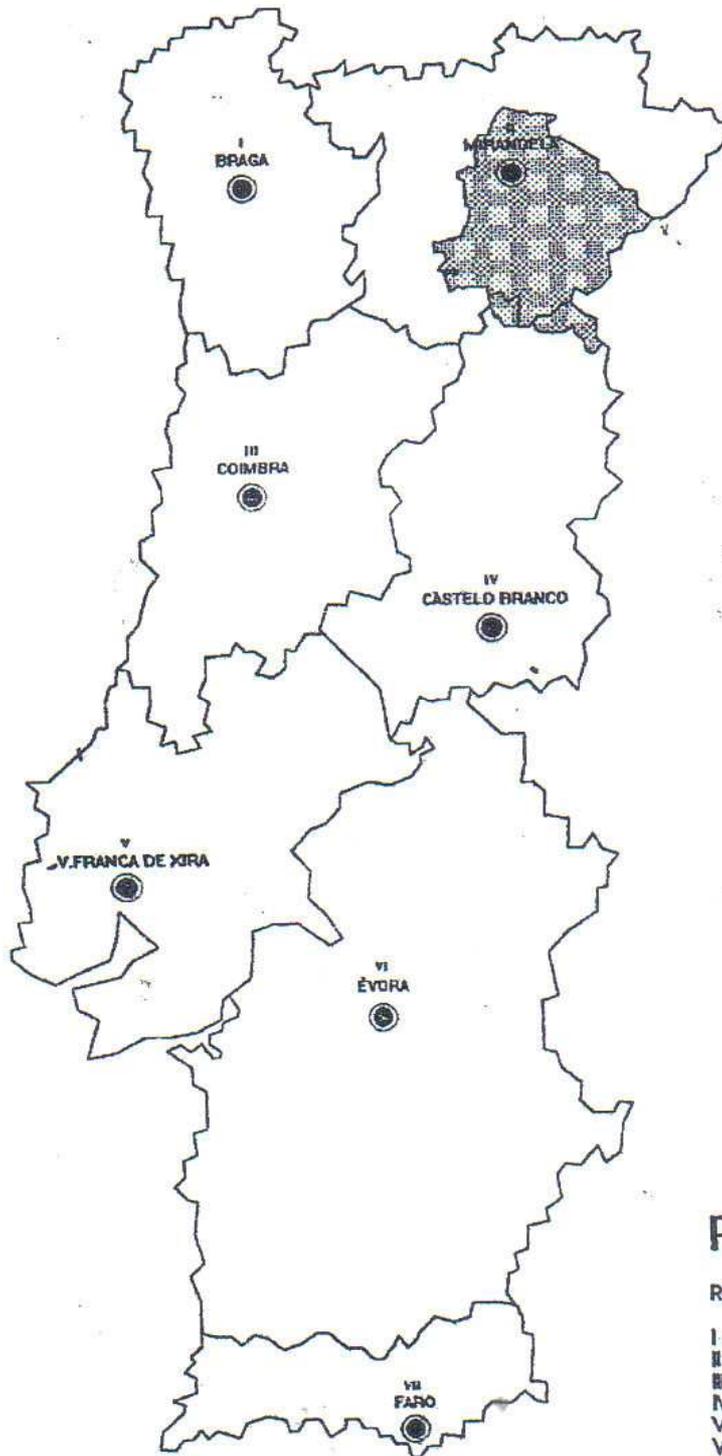
### 4. Delimitação concisa da área geográfica

# MAPA I



## MAPA II

### QUEIJO TERRINCHO



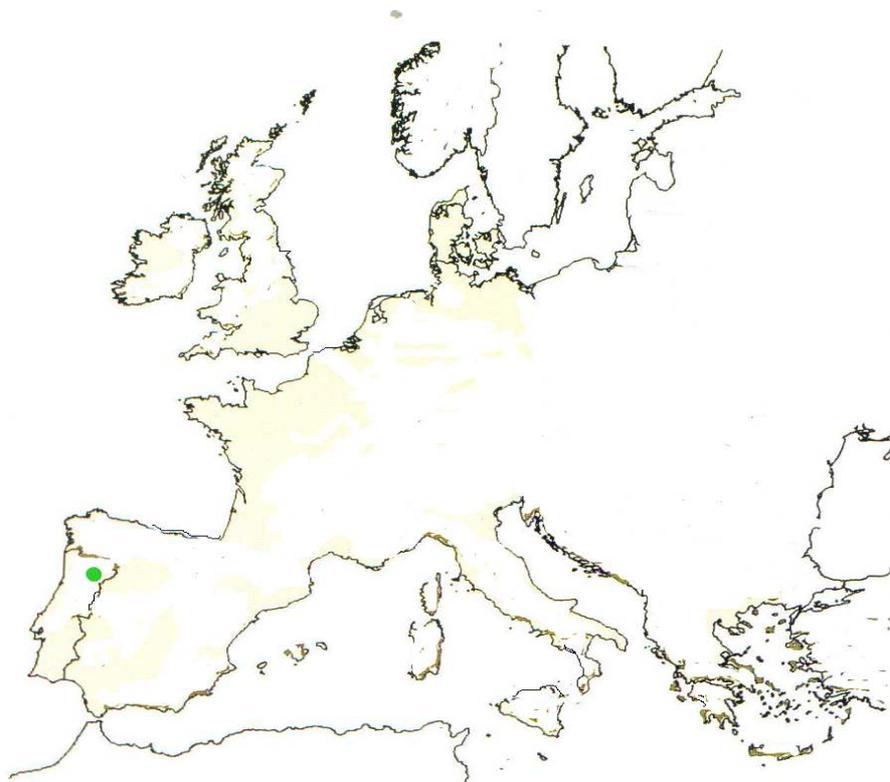
## PORTUGAL

### 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

## MAPA III



### 5. Relação com a área geográfica

#### 5.1. Especificidade da área geográfica

Por força da natural adaptação dos ovinos às condições edafo-climáticas da região de produção, do conhecimento secular do manejo dos rebanhos por parte das populações, das condições requeridas para a transformação e maturação do “Queijo Terrincho” DOP, do fabrico de um produto com tradição muito antiga, do saber fazer das populações já há muito demonstrado e da existência de métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de produção das matérias-primas é coincidente com a área geográfica de transformação, maturação e armazenagem do “Queijo Terrincho” DOP.

Trata-se de uma vasta área de perto de 400.000 ha, que engloba concelhos de 4 distritos, Vila Real, Bragança, Viseu e Guarda, inseridos na Terra Quente e no Vale do Douro Superior, onde se cruzam ao mais diversos testemunhos geológicos, desde falhas tectónicas (Bragança – Mirandela - Vilariça) até vales de erosão profundos (Vale do Côa, Sabor, Douro Superior, Tua...)

A disposição orográfica confere-lhe características climáticas próprias que vão desde o subatlante-mediterrâneo ao mediterrâneo semiárido quando se desce para o Douro e se caminha para Este, aumentando a influência continental à medida que se entra nas zonas planálticas.



É uma zona onde as condições topográficas e climáticas imprimiram uma acentuada heterogeneidade cultural, caracterizada por paisagens viti-vinícolas, áreas de expansão da olivicultura, consociações olival x amendoal, cultura cerealífera de sequeiro (alqueive x cereal) e uma diversidade de culturas quer nas áreas onde não há disponibilidade de água para rega quer nos vales mais férteis (Mirandela, Vilaríça...).

Os rebanhos de ovinos da Churra da Terra Quente aqui explorados e com atributos zootécnicos bem ajustados a esta zona, representam a principal actividade pecuária sendo fundamentalmente suportados através das pastagens e dos *lameiros*. As pastagens são constituídas por monte, terrenos de pousio e toda a imensidão dos incultos que dão uma erva grosseira e pouco abundante. No entanto a produção pratense é deficitária e há necessidade de recorrer a *lameiros* e forragens subsidiárias, ferrejos de centeio e de cevada, nabal, lentilhas e a folhagem de freixo, olmo, carvalho, amendoeira, oliveira e mesmo da vinha da área geográfica. Aqui têm os rebanhos o seu pascigo permanente. Praticamente todo o ano, o gado ovino pernoita em cancelas ou bardo, acantonado nas terras de lavoura. É este complexo de montes, planaltos secos e céu luminoso e condições ecológicas particulares associadas a um maneio tradicional que contribuem para que estas ovelhas *terrinchas* produzam um leite com características únicas.

Este leite, transformado com a arte e o saber ancestral das gentes locais que têm transmitido ao longo das gerações o seu conhecimento.

## 5.2. Prova de origem e especificidade do produto

Os elementos que provam que o “Queijo Terrincho” DOP é originário da área geográfica referida são os seguintes:

a) As características intrínsecas do produto, que o relacionam de forma inequívoca com o meio natural onde é produzido e que comporta as fases de obtenção de matéria-prima (leite da raça ovina Churra da Terra Quente) e do coalho e as fases de fabrico, maturação, conservação, corte e acondicionamento do queijo;

As características físicas, químicas e sensoriais, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, são assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

b) A existência de um sistema de controlo e certificação que garante que só pode beneficiar do uso da Denominação de Origem “Queijo Terrincho” DOP o queijo cuja transformação, maturação, conservação, corte e acondicionamento tenham sido efectuados em instalações devidamente licenciadas para o efeito e controladas pelo organismo de controlo e certificação indigitado para o efeito e reconhecido pela autoridade competente para o controlo e certificação de produtos.

Esta autorização só pode ser concedida a operadores que, cumulativamente:

- Possuam instalações de transformação, maturação, conservação, corte e acondicionamento na área geográfica referida no ponto 4 e nelas produzam o queijo e/ou efectuem as restantes operações referidas;

- Utilizem para a transformação leite exclusivamente proveniente de ovelhas da raça churra da terra quente, inscritas no livro de Registo Genealógico, nascidas e criadas na área geográfica mencionada no ponto 4 e obtido nas condições descritas neste caderno de especificações;

- Transformem a matéria-prima e procedam às operações de maturação, conservação, corte e acondicionamento de acordo com as condições estabelecidas neste caderno;

- Se submetam ao regime de controlo e certificação;

c) A existência de um sistema de rastreabilidade que permite, através de marcas de caseína e de certificação, fazer o acompanhamento do fabrico nas queijarias.

### **5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade e características do queijo**

O pastoreio é uma das actividades mais antigas a que se dedica o homem.

Dentro da região do nordeste transmontano, a área da terra quente transmontana e o vale do douro superior, albergavam inicialmente a raça badana, dadas as suas características de grande rusticidade e adaptação ao meio. A raça churra da terra quente surge do cruzamento de fêmeas badana com os machos mondegueiros, realizado mais ou menos no final do século XIX<sup>2</sup> e que teve mais expressão a partir de meados do século XX. Este esforço de melhoramento vinha, contudo, já do tempo do Marquês de Pombal que promoveu o cruzamento das raças autóctones raianas com o merino castelhano, aproveitando os fenómenos ibéricos de transumância. Assim a churra da terra quente é um produto de fusão da raça badana e da raça mondegueira certamente com ancestrais vindos dos Pirinéus pertencentes ao tronco ibérico, tornando-se uma estirpe rústica, bastante fecunda, dando frequentemente origem a partos gemelares, boa leiteira e de regular carne.

---

<sup>2</sup> É portanto uma raça recente. De qualquer modo o gado ovino teria, em Trás-os-Montes, uma expressão relativa, como o comprova o facto de os forais outorgados na Idade Média não lhe atribuírem importância especial, mencionando apenas mulas, cavalos, asnos, porcos e cabras. Até mesmo as neolíticas gravuras do Côa, património mundial, representam apenas caprinos!

Nesta região o gado miúdo Badano possuía efectivos que em 1870 atingiam os 226.356 animais e em 1940 os 209.500, segundo arrolamento referidos por Norberto A. Xavier e Amadeu C. Rodrigues. Porém, a partir dos anos 50/60 do século passado acentuou-se a sua substituição por essa mestiçagem com a raça mondegueira, que, como vimos, originou a churra da terra quente, mais produtiva, tanto em carne como em leite. Era numa altura em que os movimentos sazonais dos rebanhos de gado *alabão* da serra da estrela, com os primeiros nevões de Outubro, Novembro, para os *calços*<sup>3</sup> do Douro tornavam esta miscigenação ainda mais acessível.

Foi um resultado tão bem conseguido que, hoje, a raça mãe, a badana, está reduzida a um efectivo de cerca de 3.000 exemplares.

Paradoxalmente, presentemente, até o próprio efectivo da churra da terra quente tem vindo a decrescer o que torna ainda mais urgente explorar o seu potencial e revalorizar os produtos transformados com base no seu leite, em particular o Queijo Terrincho.

Nesta região eram comuns as parcerias pecuárias, em que um sócio pensador (pastor) celebrava com o sócio capitalista (proprietário pleno) um contrato, quase sempre verbal, como era comum em terra de gentes honradas, para gerir, criar e vigiar o rebanho com o ajuste de repartirem entre si os lucros e as perdas em certa proporção. A tosquia que na altura tinha um peso económico importante também era regulada obrigando o pensador a prevenir o outro parceiro antes de a realizar.

Na verdade, esta estreita ligação ao meio e aos sistemas de agricultura conferiram a esta raça a rusticidade e a longevidade desejadas que aliadas a uma razoável capacidade produtiva e boas performances reprodutivas lhe permitiram singrar e conquistar um relevante papel na economia local.

Temos, portanto, uma raça mais ou menos recente, com boas qualidades maternas e facilidade de parto, perfeitamente adaptada a estas terras planálticas e de relevo ondulado, com algumas encostas escarpadas, com solos ácidos e de baixa fertilidade e poucas bolsas de terrenos com boas aptidões agrícolas. Aproveitam ao máximo as chuvas que se concentram na estação fria e conseguem tirar o melhor partido possível da longa estação quente e seca, com uma flexibilidade forçada pela descontínua disponibilidade de recursos alimentares, que se traduz numa época de abundância – Primavera – e outra de escassez – Verão – com o Outono e o Inverno representando situações intermédias de produção variável em função do estado do tempo.

A churra da terra quente com uma lã de qualidade inferior, acabou por dar primazia ao leite, acabando por destruir, paulatinamente, a incipiente indústria local e regional de lanifícios, de características artesanais, e relegando obviamente para segundo plano a produção e fornecimento de lã para as tecelagens da Beira Alta, tal como se vinha fazendo desde o século XVIII. Terá sido neste momento de viragem que o fabrico do queijo terrincho, inicialmente de âmbito mais familiar e localizado, ganhou peso e gradualmente alastrou em quantidade e qualidade. De facto, se a ovinicultura é uma actividade antiga na região, apesar de nenhum foral a referir, o fabrico de queijo é mais recente, como o prova o facto de os romanos terem encontrado, nesta região, o povo *zoela*, a quem o pastoreio apenas fornecia carne, leite e manteiga. Terão sido pois os romanos, grandes consumidores de queijo "*caseus alpino*" e com grande prática no seu fabrico a popularizarem e divulgarem este novo produto. Ensinararam que o leite até então utilizado apenas para beber, com a temperatura certa e a enzima adequada, extraído do estômago do pequeno ruminante, podia coalhar.

---

<sup>3</sup> Ribeiro, Orlando – Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico

Muito mais tarde os mosteiros cristãos medievais, como por exemplo a Ordem de Jerusalém (Algozo), a Ordem do Hospital (Freixiel, Roios), Mosteiro do Bouro (Santa Comba dos Frades), Arcebispado de Braga (Sezulfe - 1520), na qualidade de donatários e senhores destas terras terão desempenhado um papel importante na difusão e fabrico de queijo, imbuídos que estavam pela cultura latino-romana e pelo espírito medieval da auto-subsistência.

O facto de esta região ter permanecido, durante largos séculos, fechada numa espécie de compartimento geográfico, que só tardiamente o comboio rompeu, é responsável pelos seus principais traços económicos e sociais e terá também contribuído decisivamente para a consolidação das práticas de fabrico e consumo deste queijo.

O argumento que mais prova a origem deste queijo será, porventura, o facto de tudo apontar para a Vilariça, em pleno coração do solar da raça, como o seu *éden*, mais concretamente para a Quinta da Terrincha, que cedeu um nome alternativo para a raça churra da terra quente, a raça *terrincha*, e o nome para o queijo, Terrincho, tudo indicando que esta sub-zona, dalguma forma, é uma amostra perfeita da amálgama de factores humanos e ecológicos que qualificam toda a área de produção.

Para além dos lameiros já citados, é possível encontrar pastagens localizadas sob solos pouco consolidados de origem granítica, compostas por gramíneas anuais de fraco desenvolvimento (*Vulpia*, *Paeriballia*) e algumas leguminosas de reduzido valor alimentar (*Trifolium angustifolium* e *T. Stellatum*). Já as pastagens naturais produzidas em solos arenosos, areia mais fina e limo mais frequente, são constituídas por gramíneas de maior porte e capacidade de afilhamento (*Agrostis*, *Poa*, etc.) e leguminosas anuais de maior interesse pratense (*Ornitopus spp*, *T. Cherleri*, *T. Arvense*, etc.). Nos solos xistosos há pastagens de razoável qualidade, onde predominam gramíneas anuais, sendo frequentes as perenes (*Lolium spp*). Neste cenário de natural magreza de pastagens e irregular distribuição pluviométrica a necessidade de recorrer a suplementos como palha e fenos é comum, sendo a produção própria de plantas forrageiras uma prática obrigatória para os produtores da raça, em regime de sementeira Outono/Inverno (sequeiro aveia, ervilhaca, centeio tremocilha) e Primavera (milho, sorgo). Contudo é de referir que o costume de semear ferrãs ou outras forragens é recente, antigamente ninguém semeava nada para o rebanho, até porque as churras aproveitam praticamente todas as espécies da vegetação disponível, "comem quase tudo, de todas as ervas", embora algumas espécies vegetais sejam mais apetecidas pelo gado. Todos os pastores afirmam que a erva de que as ovelhas mais gostam é, sem qualquer dúvida, a "leitarega", também designada por "erva de leite". Segundo os pastores existem quatro variedades diferentes de "leitarega" (*Leontodon taraxacoides*; *Hypochaeris glabra*; *Hypochaeris radicata*; *Crepis capillaris*). São plantas espontâneas que crescem nos lameiros, pousios, bermas de caminhos, incultos, um pouco por todo o lado. Os animais chegam a arrancar e comer as próprias raízes da planta. Como guloseima, o gado gosta de bolota dos carvalhos, quando os há, e carrascos.

Ainda do agrado das ovelhas são os trevos, que os pastores chamam "trevo do campo", e de que conhecem várias espécies (*Trifolium repens*; *Trifolium pratense*; *Trifolium dubium*; *Trifolium glomeratum*; *Trifolium arvense*; *Trifolium campestre*; *Trifolium angustifolium*; *Trifolium scabrum*; *Lotus corniculatus*). Estes trevos são espontâneos e crescem em lameiros, pousios, incultos e outros locais. Outras plantas espontâneas, também apreciadas pelas ovelhas, são a "língua-de-ovelha" (*Plantago lanceolata*), a "larica" (*Vicia sativa*; *Vicia lutea*), o "cornichó" (*Coronilla repanda*) a serradela (*Ornithopus compressus*; *Ornithopus perpusillus*) e a "azedá" (*Rumex angiocarpus*) que, como as anteriores, aparecem em vários locais.

Também segundo os pastores as ovelhas gostam do monte, da "flor do monte", principalmente da flor e da cabeça de arçã. Por "flor do monte" os pastores designam quer as flores, quer as folhas novas e tenras, quer as pequenas toijas de plantas como a arçã (*Lavandula stoechas*), a carqueja (*Chamaespartium tridentatum*), as giestas (*Cytisus scoparius*; *Cytisus multiflorus*; *Genista florida*), as urzes (*Erica australis*; *Erica umbellata*; *Erica arborea*) e a esteva (*Cistus ladanifer*).

São, portanto, a natural adaptação dos ovinos às condições edafo-climáticas da região de produção, o conhecimento secular do manejo dos rebanhos por parte das populações, as condições requeridas para a transformação e maturação do Queijo Terrincho DOP, o fabrico de um produto com tradição muito antiga, o saber fazer das populações já há muito demonstrado e a existência de métodos locais, leais e constantes, associados a esta simplicidade e a esta frugalidade físicas que determinam as características do queijo terrincho tal como se tem produzido desde tempos ancestrais.



## **6. Descrição do método de obtenção do queijo**

### **6.1. Origem**

Só os ovinos da raça Churra da Terra Quente têm aptidão para produzir leite para o fabrico do “Queijo Terrincho” DOP o qual só poderá ser proveniente de explorações agro-pecuárias localizadas na área geográfica de produção referida no ponto 4.



## 6.2. Sistema de Produção

O sistema de produção admitido é o extensivo. Considera-se como sistema extensivo, o sistema tradicional de produção baseado em baixos encabeçamentos unitários 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 edafo-climáticas da região, complementada nas épocas de maior escassez com a distribuição de fenos e palhas.

É fácil deduzir que, face à magreza das pastagens naturais e à irregular distribuição pluviométrica, os criadores desde sempre tenham tido necessidade de recorrer à suplementação com alimentos conservados, mais que não fosse nas épocas de maior carência ou de maiores necessidades dos animais. Como a produção pratense é deficitária, há necessidade de contar com a produção de forragens subsidiárias como sejam os ferrejos de centeio, cevada e aveia, nabal, lentilhas e a folhagem de árvores, como o freixo, o olmo, o carvalho, a amendoeira, a oliveira e mesmo da vinha da área geográfica.

São também utilizados outros alimentos como palha e fenos de plantas forrageiras em regime de sementeira Outono/Inverno (aveia, ervilhaca, centeio e tremocilha) e de Primavera (milho, sorgo) de produção própria e de outros criadores de ovinos, provenientes da área geográfica delimitada.

Toda a alimentação fornecida aos animais é proveniente da área geográfica. Só em situações de carência 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.

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 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 mesma, pela realização de acções de melhoria, das quais destacamos a realização de adubações,

correções 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, estão amplamente difundidas por toda a região pelas razões já explicadas.

Em regime de sementeira Outono – Invernal cultiva-se aveia consociada ou não com ervilhaca (*Vicia sativa*) e 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 concentrados resume-se à distribuição de uma pequena quantidade diária com o principal objectivo de atrair os animais e prolongar tanto quanto possível e em condições de tranquilidade, o momento da ordenha.

Em qualquer dos casos é de salientar que a exploração extensiva desta raça de ovinos é um exemplo de manutenção de *habitats*, uma vez que de alguma forma também contribuem para a diminuição da ocorrência de incêndios florestais, não tanto como as cabras é certo, mas ainda assim, o contributo é notório até porque, por outro lado, o sistema extensivo degrada pouco os solos e logo promove menos a desertificação, pois o solo fica menos exposto à erosão, o que, numa região onde o índice de aridez é significativo, não deixa de ser uma boa notícia. Também nesse sentido promovem a manutenção da biodiversidade, não esgotam os recursos e o nível de poluição que provocam é praticamente nulo. Parece-nos mesmo que se trata de um bom exemplo de exploração sustentável dos recursos biológicos.

### **6.3. Transformação**

Por razões que se prendem com a garantia de autenticidade e genuinidade do queijo e atendendo ao reduzido efectivo leiteiro e à sua concentração espacial, a produção, a transformação, a conservação prolongada, o corte e o acondicionamento do “Queijo Terrincho” DOP só podem ocorrer na área geográfica de produção, sob controlo do organismo de controlo, de acordo com os costumes locais, leais e constantes.

### **6.4. Operações de Laboração**

As operações de laboração do “Queijo Terrincho” DOP desenrolam-se da seguinte forma:

a) Leite: Leite de ovelha cru estreme, laborado imediatamente após as ordenhas. Caso isto seja impossível, deve ser conservado a uma temperatura máxima de 6 ° C.

b) Coagulação: Usa-se como agente coagulante um coalho de origem animal que é adicionada ao leite logo que este atinja a temperatura óptima de coagulação que ronda os 30 a 35° C. Nestas condições, a operação demora cerca de 50 minutos.

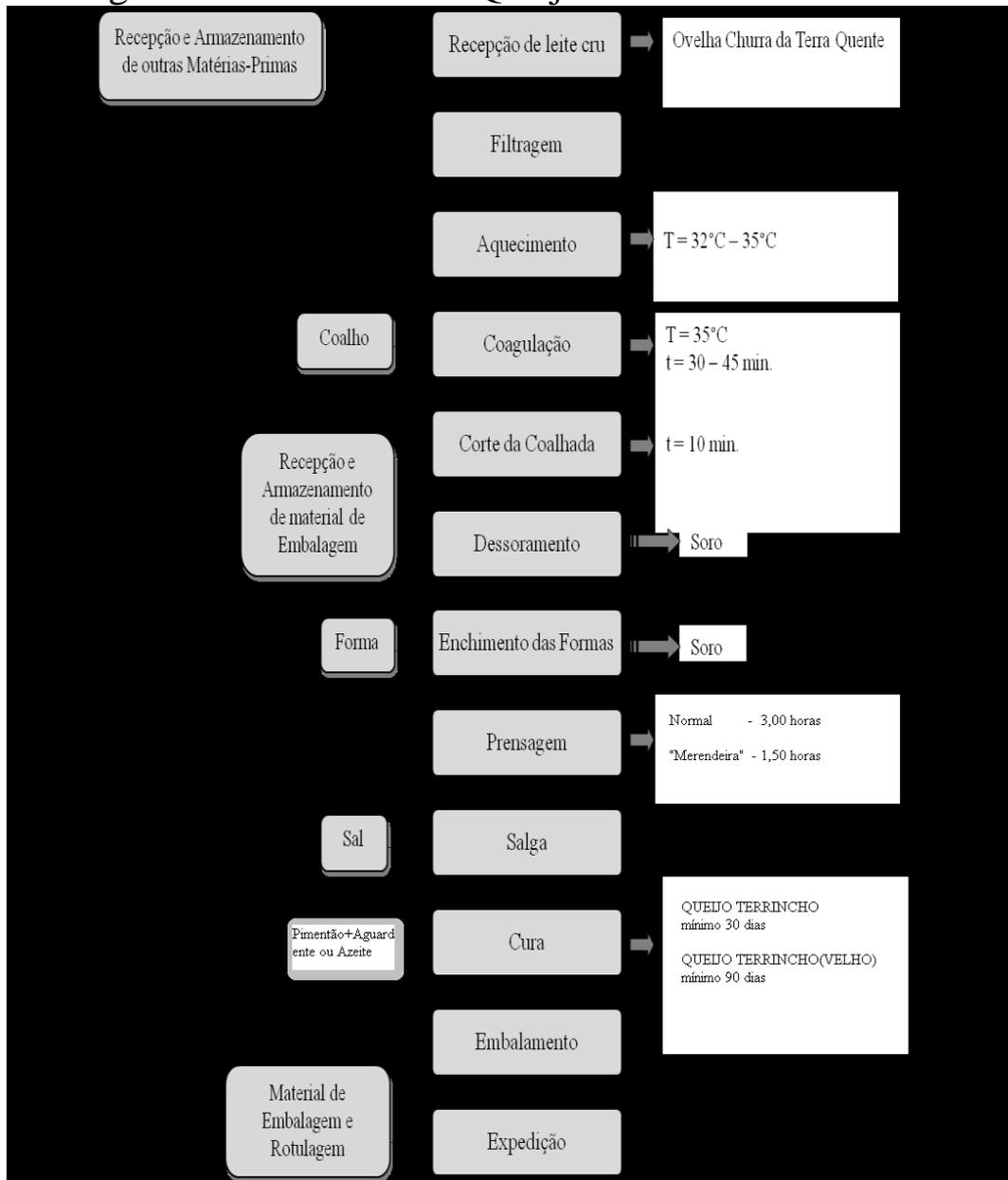
c) Trabalho da Coalhada: Logo que se complete a coagulação, o que se verifica quando esta se solta das paredes do recipiente que a contém, procede-se ao primeiro corte grosseiro com espátula (lira) até o grão ficar do tamanho de bagos de arroz. Deita-se então a coalhada em coadores e com alguma pressão das mãos a coalhada sofre um ligeiro esgotamento de soro, sendo depois colocada nos aros (formas ou cinchos) que estão em cima da francela aqui continua a fazer-se pressão com as mãos até a coalhada se transformar numa massa compacta. De seguida as formas vão ficar sujeitas à

prensagem para esgotamento total do soro que, podendo ser efectuada à maneira tradicional, com prensas manuais ou prensas pneumáticas. Assim, o tempo de prensagem varia consoante o mecanismo utilizado, entre 3 a 5 horas.

d) Salga: Quando o queijo é retirado das formas é-lhe adicionado o sal na proporção de 15 a 20% do seu próprio peso. Tradicionalmente, esta operação decorria 12 horas após o fabrico, usando-se para o efeito uma quantidade de sal calculada de forma empírica, que era espalhada manualmente sobre toda a superfície do queijo.

e) Cura: Terminada a operação da salga, os queijos seguem para a cura, tradicionalmente realizada numa dependência anexa à queijaria, onde sob as condições naturais de humidade, arejamento e temperatura o queijo enxugava, reimava e curava ao rigor dos elementos sob prateleiras de madeira. Nos tempos actuais, esta operação realiza-se sob condições controladas, simulando as características tidas como óptimas, ou seja, altos teores de humidade e baixas temperaturas numa primeira fase, seguindo-se uma diminuição da humidade e aumento da temperatura numa fase seguinte (temperaturas de 5 a 12 ° C e humidade relativa de 80 a 90 % para o “Queijo Terrincho” DOP e temperatura entre 8 a 14°C e humidade relativa entre 75 a 85% para o “Queijo Terrincho” DOP Velho. O período mínimo de cura é de 30 dias para o “Queijo Terrincho” DOP e 90 dias para o “Queijo Terrincho” DOP Velho, durante o qual se procede às lavagens necessárias de forma a conservar a casca limpa e lisa. A frequência das lavagens dependerá do aspecto observado na crosta que deve estar sempre lisa e limpa.

## Diagrama de Fabrico do “Queijo Terrincho” DOP



### 6.5. Fracionamento e Acondicionamento

Sendo o "Queijo Terrincho" DOP um produto que evolui mesmo após as operações de conservação, corte e acondicionamento, estas só podem ocorrer na região de origem, face à necessidade de:

- garantir a genuinidade e as características físicas, químicas e organolépticas que definem a qualidade especial destes queijos – atributos que só os produtores, habitantes locais e consumidores habituais estão aptos a reconhecer;
- avaliar as características qualitativas de cada queijo, individualmente, antes de o submeter a qualquer das operações referidas;
- permitir que o queijo, ainda que cortado, se apresente com as características adequadas, para o que é determinante a escolha dos queijos que apresentam grau de maturação adequado no momento de concretizar a operação;
- permitir que, no caso do queijo velho, as fatias se apresentem com a consistência requerida, para o que é determinante a escolha dos queijos que apresentam características sápidas e de consistência corretas no momento certo de corte no decurso da maturação;
- garantir que a reputação secular do produto se mantém, que não é usurpada e que o consumidor não é induzido em erro;
- garantir que as condições higio-sanitárias do produto são mantidas ao longo do tempo e durante as diversas operações;
- permitir que as operações sejam devidamente controladas, como é obrigatório;
- garantir a rastreabilidade entre cada unidade ou fração, as instalações de produção e as explorações agrícolas, assegurando a origem geográfica do produto.

O “Queijo Terrincho” DOP pode ser fracionado, fatiado e embalado desde que cumpram com os requisitos deste caderno.

#### **6.6. Formas tradicionais de conservação, de acondicionamento e apresentação comercial**

O “Queijo Terrincho” DOP apresenta-se nos mercados, rotulado, inteiro ou em porções.

Respeitando a tradição, o “Queijo Terrincho” DOP pode ser conservado e apresentado, inteiro ou em pedaços, em recipientes de diferentes formatos e capacidades, mergulhados em azeite virgem, conseguindo-se desta forma uma conservação mais prolongada, ao mesmo tempo que se consegue manter por um maior período de tempo o queijo com apreciáveis características de pasta e sabor. Esta técnica era bastante usual, uma vez que também servia para por a salvo os queijos dos ataques de alguns infestantes domésticos.

O “Queijo Terrincho” DOP Velho em pimentão é produzido, revestindo queijo com um mínimo de 90 dias de cura com uma mistura de pimentão e aguardente ou com uma mistura de pimentão com azeite virgem. O pimentão é então preparado numa mistura pastosa com aguardente<sup>4</sup> ou com azeite virgem<sup>5</sup> no momento de barrar os queijos destinados a serem “Queijo Terrincho” DOP Velho com pimentão. Esta mistura

<sup>4</sup> Produzida e adquirida localmente em alambiques tradicionais

<sup>5</sup> Produzido localmente.

só deve ser utilizada para uma única aplicação, de forma a garantir uma textura e um paladar adequados. Para um kg de pimentão são utilizados aproximadamente 250 ml de aguardente bagaceira ou 250 ml de azeite virgem, podendo barrar aproximadamente 100 unidades de queijo de tamanho normal, Este queijo é depois apresentado inteiro ou em pedaços, utilizando ou não, recipientes.

O “Queijo Terrincho” DOP Velho em azeite virgem é preparado com “Queijo Terrincho” DOP Velho limpo, raspado, inteiro ou cortado e colocado para apresentação em recipientes, depois enchidos com azeite virgem e fechados adequadamente.

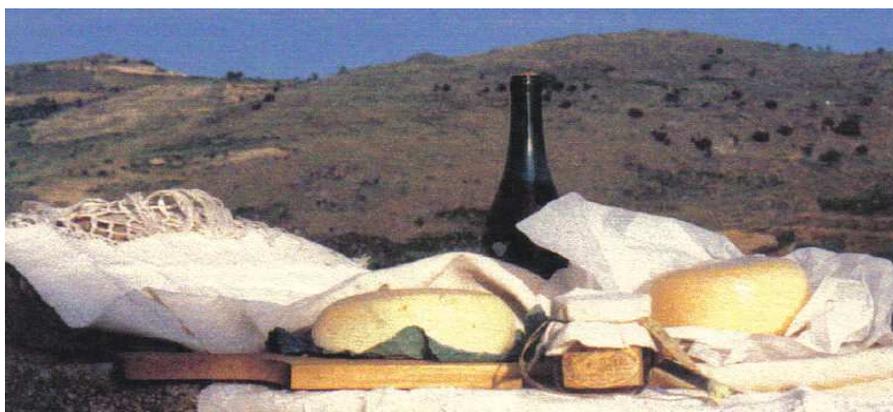
### **6.7. Conservação**

O “Queijo Terrincho” DOP 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 12° C;
- No retalhista: de 0 a 12° C.

É admitida a sua conservação prolongada a temperaturas até – 11° C, temperatura acima da de congelação (-12° C) de forma a manter as características de aroma, sabor e textura da pasta.

A aplicação de uma massa de pimentão extractado com aguardente bagaceira ou azeite virgem, cobrindo toda a superfície, é uma prática ancestral que tem como único intuito o de evitar o ressecamento e os ataques de parasitas e infestantes domésticos, através do uso de produtos naturais e facilmente disponíveis na região. A utilização do pimentão, da aguardente e do azeite virgem são feitas em pequena quantidade já que não se deseja, nem pretende, nenhuma alteração no gosto específico do queijo. Não se trata, portanto, de adicionar qualquer ingrediente ao queijo nem dotar o queijo de qualquer sabor ou aroma especial.



### **7. Rotulagem**

É obrigatório o uso de logótipo a seguir apresentado com a menção "QUEIJO TERRINCHO" – Denominação de Origem Protegida" ou "QUEIJO TERRINCHO" – DOP, ou “QUEIJO TERRINCHO” – Denominação de Origem Protegida VELHO

“QUEIJO TERRINCHO” – DOP VELHO, para os queijos com um período mínimo de maturação de 90 dias de tempo de maturação.



## 8. Bibliografia

- AMADO MENDES, José M. – *Trás-os-Montes nos finais do século XVIII*, IPB, Série Estudos, 1985
- AZEVEDO, J. M. T. (1985) *Contributo para o estudo dos sistemas de exploração ovina*. IUTAD, Vila Real
- BRAUDEL, Fernand – *O Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo*, Vol. I e Vol. II, Publicações Dom Quixote, 1983
- CALHEIROS, F. C. (1981) – *Produção de ovinos e caprinos em Portugal*. Boletim Pecuário. Ano XLVII – 1981. Estação Zootécnica Nacional, Santarém
- Centro de Ovinicultura do Nordeste – *Raça churra da Terra Quente* – Relatório, 1987
- DEUSDADO, Domingos Ferreira (1930) – *Trás-os-Montes*. Conferência realizada na Sociedade de Geografia de Lisboa, em 25 de Janeiro de 1930. Sociedade de Geografia de Lisboa, Lisboa
- DIAS, Jorge (1965) – *Aspectos da vida pastoral em Portugal*. Revista de Etnografia, Porto, nº 8, pp. 332-387
- DIRECÇÃO GERAL DA PECUÁRIA (1987) *Recursos genéticos – Raças autóctones. Espécies ovina e caprina*. DGP, Lisboa
- Foral de Vila Flor*, Edição CM de Vila Flor, 1986
- GONÇALVES, Dionísio A. (1991) – *Terra Quente – Terra Fria. (1ª aproximação)*. Instituto Politécnico de Bragança, Bragança
- GUSMÃO, F; SARMENTO, F; MELO, H; FERREIRA, L; HENRIQUES, R. (1978) – *Estudo de fomento pecuário para a sub-região norte interior*. Secretaria de Estado do Fomento Agrário, MAP
- JUNTA DE COLONIZAÇÃO INTERNA -. *Reconhecimento dos Baldios do Continente*, Vol. I, 1939
- LOURENÇO, Fernando (1981) – *O baldio e a exploração agrícola individual numa aldeia do Nordeste Transmontano*. Revista Crítica de Ciências Sociais, nº 7/8, Coimbra, pp.421-445
- MARTINS, A. Afonso (1985) – *Caracterização sumária dos solos de Trás-os-Montes e Alto Douro e sua ocupação*. IUTAD, Vila Real
- Medidas Agro-Ambientais – Lameiros e outros prados e pastagens de elevado valor florístico – Manual Técnico, DGDR, 2001
- MELO, António (1988) – *PDRITM / Terra Quente – Da solução ao problema (1ª aproximação)*. DES-UTAD, Vila Real
- MONTEIRO, António Manuel – *Crónicas Comestíveis* – João Azevedo Editores - 2002
- NAVARRO, Modesto – *Emigração e Crise no Nordeste Transmontano*, Prelo, 1973
- PEREIRA, Joaquim Lima; ALMEIDA, Orlando (1976/77) – *Desenvolvimento da bovinicultura e ovinicultura – sub-região interior (Trás-os-Montes)*. Instituto Politécnico de Vila Real, Vila Real
- Quinta da Veiguinha – Manual HACCP
- Prego, J. (1906) – *Manteigas e Queijos*. Livraria Ferin. Lisboa
- Rebelo, A. (1994) – *Queijaria Racional*. Ministério da Agricultura. Lisboa

Ribeiro, C. (1876) – *Carta Geológica de Portugal*  
Ribeiro, O. (1986) – *Portugal, O Mediterrâneo e o Atlântico*, Livraria Sá da Costa  
RODRIGUES, Manuel – *Os Baldios – Caminho*, 1987  
Sociedade Portuguesa de Ovinotecnia e Caprinotecnia – *Recursos Genéticos – Churra da Terra Quente*  
SROA (1970) - *Carta de Solos de Portugal. Classificação e caracterização morfológica dos solos*.  
Secretaria de Estado da Agricultura. Lisboa  
TABORDA, Vergílio (1987) – *Alto Trás-os-Montes. Estudo Geográfico*. Livros Horizonte, 2ª edição,  
Lisboa  
TEIXEIRA, Alfredo J. C. (1991) – *Contributo para a classificação etnológica dos ovinos churros  
portugueses mediante distância morfométricas do esqueleto cefálico e do osso metacarpo*. UTAD, Vila  
Real  
UTAD – *A raça Ovina Churra da Terra Quente* – Projecto Douro/Duero – Interreg IIIA – acção 1.2.,  
2005

Fotos: Rui Magalhães

Capa: Prancha de “Les Tours de Bois-Maury – Eloise de Montgri”, de Heman