

Requeijão da Beira Baixa DOP

Caderno de Especificações

Índice

1- Nome do Produto	4
2- Descrição do Produto	4
2.1- Características Químicas	4
2.2- Características Físicas	5
2.3- Características microbiológicas	6
2.4- Matérias-primas	6
3- Área geográfica de produção e transformação das matérias primas, de obtenção e acondicionamento do produto	6
4- Garantia sobre a origem geográfica do produto	8
4.1- Noções Gerais	8
4.2- A rastreabilidade	9
4.3- A prova histórica	10
4.4- Uso da Denominação de Origem	10
5- Processos de produção de acordo com os modos locais, leis e constantes	10
5.1- Obtenção da matéria-prima	10
5.2- Obtenção do produto	11
5.3- Acondicionamento	14
5.4- Acondicionamento na origem	15
5.5- Conservação	15
6- Elementos que provam a ligação com o meio geográfico	16
6.1- História do Requeijão da Beira Baixa DOP	16
6.2- Características ecológicas da região da Beira Baixa	18
6.2.1- Morfologia e Orografia	18
6.2.2- Geologia	19
6.2.3- Pedologia	19
6.2.4- Características Climáticas	20
6.2.5- Flora e Vegetação	22
6.2.6- Importância económica, social e cultural para a região	23
7- Estrutura de controlo	25
8- Elementos específicos da rotulagem relacionados com a Denominação de Origem	25
9- Bibliografia	27
Anexo I	
Anexo II	
Anexo III	
Anexo IV	

1- Nome do Produto

Requeijão da Beira Baixa – Denominação de Origem Protegida

2- Descrição do Produto

Designa-se “Requeijão da Beira Baixa”, o produto resultante da precipitação ou coagulação, pelo calor, da lacto-albumina e lacto-globulina contidas no soro resultante do fabrico dos Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco DOP, Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP, Queijo Picante da Beira Baixa DOP) e obtido na área geográfica definida.

O Requeijão da Beira Baixa apresenta-se como um produto fresco, que não sofreu qualquer fermentação, sem casca, de forma tronco cónica e rendilhado característico. A massa, de consistência macia e textura bem ligada e granulosa, é de cor branca e de sabor láctico adocicado.



Figura 1 : Aspecto da massa antes da colocação nas formas .

2.1- Características Químicas

O Requeijão da Beira Baixa é obtido a partir do soro resultante do fabrico dos Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco DOP, Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP e Queijo Picante da Beira Baixa DOP).

Deste facto resulta que haja alguma diversidade analítica, uma vez que na sua produção são utilizados leites de duas espécies (ovina e caprina) e a processos de fabrico distintos entre os queijos referidos, ao que acresce o facto de diversos aspectos tecnológicos da produção do Requeijão da Beira Baixa, designadamente a temperatura de coagulação, a quantidade e a qualidade do leite adicionado e o tempo de coagulação, influírem directamente nos teores de gordura, proteína e humidade do produto final.

Parâmetros	
Humidade	60 a 70 %
Gordura total	14 a 19 (g / 100 g de Requeijão)
Proteína total	10 a 13 (g / 100 g de Requeijão)
Cinzas	1,4 a 1,8 (g / 100 g de Requeijão)

Quadro I: Teores químicos do requeijão da Beira Baixa.

2.2- Características Físicas

Forma: O Requeijão da Beira Baixa tem forma tronco cónica, o rendilhado característico é-lhe transmitido pelos tradicionais cestos de verga fina (açafates) onde é colocada a massa para drenar o excesso de rescaldão.

Aspecto, Textura e Cor: O produto apresenta-se sem casca. A massa tem consistência macia, fatiável ou untável, bem ligada e granulosa, lisa ao corte e de cor branca.

Peso: O peso de cada unidade pode variar entre 150 a 400 gramas.

Sabor e Aroma: O produto apresenta sabor láctico adocicado e bouquet agradável, fundindo-se a massa facilmente na boca .



Figura 2 – Produto na forma definitiva, antes do acondicionamento .

2.3- Características Microbiológicas

O Requeijão da Beira Baixa obedece à legislação vigente no que respeita a características microbiológicas dos produtos à base de leite, nomeadamente no que respeita a pesquisa de *Salmonella spp*, *Listeria monocitogenes*, à contagem de *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*.

2.4 – Matérias-primas

As matérias-primas utilizadas para a obtenção do Requeijão da Beira Baixa são as seguintes:

- Soro, obtido a partir da laboração dos Queijos da Beira Baixa;
- Água potável;
- Leite de ovelha ou cabra crus.

A utilização de água, leite de ovelha e cabra é permitida até 10% do volume total de soro a laborar.

3 – Área Geográfica de Produção e Transformação das Matérias Primas e de Obtenção e Acondicionamento do Produto

Tendo em conta as condições edafo – climáticas existentes e, designadamente:

- A natural adaptação dos ovinos e caprinos às condições edafo-climáticas da região;
- O secular conhecimento do manejo dos rebanhos por parte das populações;
- As condições requeridas para a produção do Requeijão da Beira Baixa, designadamente em termos de matérias-primas utilizadas;
- O facto de se tratar de um produto complementar, obtido a partir de outros já sobejamente conhecidos, identificados e descritos;
- O facto de a matéria-prima ser extremamente perecível e frágil, cuja laboração é efectuada imediatamente a seguir à sua obtenção, nas mesmas instalações;
- O facto de se tratar de o produto final ser extremamente perecível e exigir acondicionamento imediato para evitar qualquer contaminação microbiológica indesejável;
- O facto de se tratar de um produto com tradições de fabrico muito antigas na região e com acentuado peso na economia regional;
- O saber fazer destas populações há muito demonstrado;
- A existência de métodos locais, leais e constantes,

A área geográfica de produção e transformação das matérias primas e sua transformação e acondicionamento é, naturalmente, coincidente com a área geográfica de produção dos Queijos da Beira Baixa, nomeadamente a totalidade dos concelhos de Belmonte, Castelo Branco, Fundão, Idanha-a-Nova, Mação, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Sertão, Vila de Rei, Vila Velha de Rodão e às freguesias de Aldeia de São Francisco, Aldeia de Souto, Barco, Boidobra, Casegas, Conceição, Covilhã, Dominguiso, Ferro, Orjais, Ourondo, Peraboa, Peso, Santa Maria, São Jorge da Beira, São Martinho, São Pedro, Sobral de São Miguel, Teixoso, Tortosendo, Vale Formoso e Vales do Rio do concelho da Covilhã .

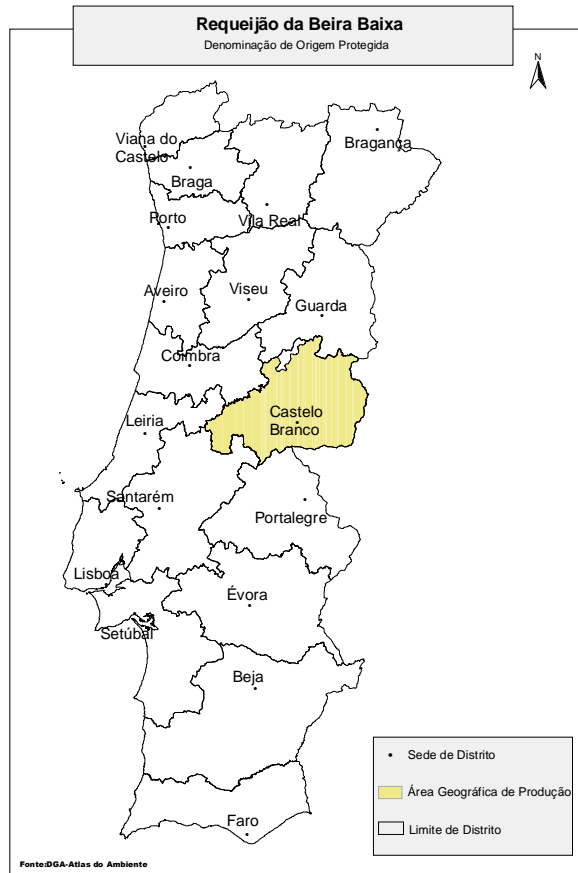


Figura 3 : Área geográfica de produção do Requeijão da Beira Baixa .

4- Garantia Sobre a Origem Geográfica do Produto

4.1- Noções Gerais

Os elementos que confirmam a origem do Requeijão da Beira Baixa da Área Geográfica de Produção e Transformação são os seguintes:

a- Características do produto

As características intrínsecas do produto (matérias primas, cor, sabor e aroma) são a melhor comprovação do relacionamento inequívoco com o leite das espécies ovina e caprina, com o meio agro ecológico, com a forma de maneo tradicional a que estas espécies são submetidas e com o saber fazer das populações;

b- O nome, consagrado pelo uso

c- A forma tradicional de produção, facilmente reconhecidas pelos consumidores ;

d- O facto de resultar do aproveitamento dos soros resultantes da obtenção de produtos lácteos de grande reputação (Queijos da Beira Baixa -DOP), sendo por isso um produto complementar da laboração de produtos de comprovada qualidade, considerado como património da região, e desde há muito tempo uma mais valia importante para a economia das empresas locais.

Estas características, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos habitantes da área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, têm que ser devidamente assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer;

e- A existência de um sistema de Controlo e Certificação, que garante que o uso da Denominação de Origem Protegida Requeijão da Beira Baixa, fica reservada aos produtos que, para além de serem produzidos na Área Geográfica de Produção indicada no ponto 4, obedeçam às características fixadas no presente Caderno de Especificações.

4.2 – A rastreabilidade

Para que não subsistam quaisquer dúvidas materiais sobre a origem geográfica do produto, cada empresa produtora de Requeijão da Beira Baixa tem implementado um sistema documental que permite verificar a origem de cada unidade .

Assim, e com base no número de série da marca de certificação, é possível ter a certeza sobre o dia de fabrico, quantidades produzidas, bem como sobre o lote do soro a partir do qual foi produzido e sobre a eventual adição de água ou de leite de ovelha e de cabra durante o fabrico .

Estando também implementado o sistema de rastreabilidade em relação aos Queijos da Beira Baixa, é possível efectuar a rastreabilidade completa entre cada requeijão e o lote de leite que lhe deu origem . É também possível efectuar o balanço qualitativo da produção, sendo conhecidos os índices de transformação e rentabilidade de cada processo .

Em anexo, encontram-se alguns dos documentos que permitem efectuar a rastreabilidade do produto e garantir a sua origem geográfica e genuinidade.

4.3- A Prova histórica

Em 7.1 e 7.3, são comprovadas a origem histórica e socio-económica do produto .

4.4 - Uso da Denominação de Origem

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem Protegida Requeijão da Beira Baixa, os produtores que cumulativamente reúnem as seguintes condições:

- a- Sejam para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento Gestor da DOP;
- b- Procedam às operações de obtenção/transformação, armazenamento e acondicionamento em instalações localizadas na área geográfica delimitada;
- c- Se comprometam, por escrito, a respeitar todas as disposições constantes do presente Caderno de Especificações;
- d- Se submetam aos controlos a realizar pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação indigitado para o efeito.

A autorização atrás prevista, depende da prévia verificação, a realizar pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação das condições de produção, armazenagem e acondicionamento, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- Origem das matérias primas utilizadas;
- Condições de transformação, conservação, acondicionamento e características do produto final.

5- Processo de Produção de acordo com os modos locais, leais e constantes

5.1 Obtenção da matéria prima

No processo de fabrico dos Queijos da Beira Baixa, obtém-se como produto complementar o lacto-soro ou, como é normalmente designado, o soro. É um líquido que se apresenta de cor branca amarelada ou amarela esverdeada, conforme o maior ou menor desperdício de coalhada durante o fabrico dos queijos. A composição do soro depende do leite de onde provém e do tipo de queijo que se está a laborar.

Rebelo, A. (1994), refere como constituintes principais do soro, 91,1 % de água, 1,3 % de gordura e 1,0% de proteína .

5.2- Obtenção do Produto

Concluída a laboração do queijo, coa-se cuidadosamente o soro, para eliminação do chamado repiso ou restos de coalhada, que prejudicariam a qualidade do requeijão, adicionando de seguida água caso tenha sido feita alguma salga no leite.

De seguida o soro é submetido a um aquecimento e mantido em constante movimento lento até se observar o início da coagulação, pelo aparecimento de flocos, que dada a sua baixa densidade se vão juntando à superfície. Este fenómeno sucede normalmente entre os 80 a 90 ° C. Reduz-se então o aquecimento e suspende-se a agitação até ao momento que antecede a ebulição, demorando esta operação entre 15 a 30 minutos.

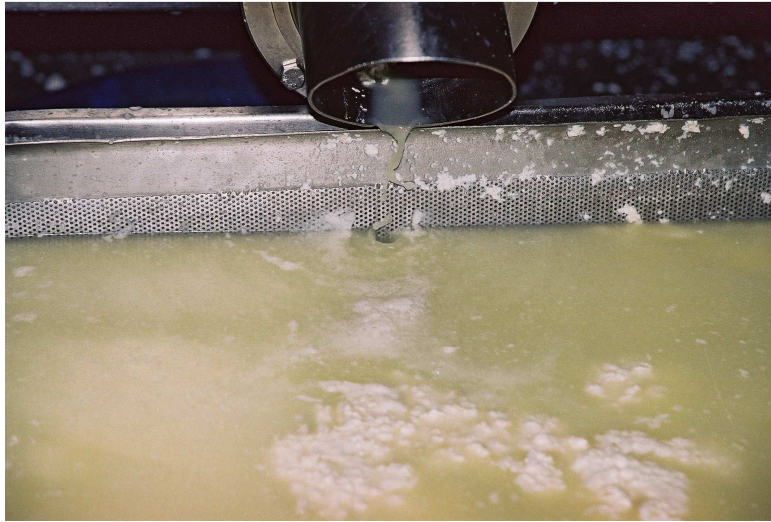


Figura 4 : Aspecto do soro



Figura 5 : Aspecto da massa e verificação da temperatura .

No sentido de obter um melhor rendimento e uma massa mais consistente, é habitual a adição de uma pequena quantidade de leite de ovelha ou cabra no momento que antecede a ebulição.

A fase seguinte do fabrico consiste em retirar, com uma escumadeira, a massa pastosa do recipiente onde se deu a coagulação e dispô-la em pequenos cestos de vime fino ou plástico, por forma a que se obtenha a forma, tamanho e consistência desejadas, após o que fica a drenar durante alguns minutos .



Figura 6 : Retirar da massa



Figura 7 : Aspecto da massa dentro das formas

O líquido residual designa-se rescaldão, e normalmente é utilizado para alimentação animal .

A operação final da produção de Requeijão da Beira Baixa, consiste em retirar a massa dos cestos, a qual se pode realizar assim que se verifique que esta já se encontra fria e que já não há escorrimento de rescaldão.



Figura 8 : Retirar a massa das formas

Condição fundamental para a obtenção de um produto de qualidade, é a frescura do soro. Caso não se utilize soro acabado de extrair, a sua acidez pronunciada dificultará a precipitação da albumina, comprometendo o rendimento e a qualidade do produto.

No caso em que excepcionalmente, seja necessário conservar o soro, este deve ser refrigerado a uma temperatura inferior a 6º C, e nunca por um período superior a 24 horas .

5.3 – Acondicionamento

Apesar do requeijão da Beira Baixa ser produzido a altas temperaturas, os seus elevados teores de proteína, lactose e água, promovem o crescimento de microorganismos durante as manipulações pós produção .

Tais alterações qualitativas e quantitativas da microflora traduzem-se em mudanças de propriedades físico-químicas que condicionam drasticamente a aceitação pelo consumidor final .

Por este facto, os materiais utilizados para o acondicionamento do Requeijão da Beira Baixa ou que com ele contactem, têm que ser inócuos e inertes em

relação ao conteúdo, sendo permitido o acondicionamento em vácuo ou qualquer outra forma que comprovadamente garanta as necessárias condições de conservação do produto e a sua qualidade global .



Figura 9 : Acondicionamento em vácuo

5.4 – Acondicionamento na Origem

Como se comprovou, trata-se de um produto frágil e microbiologicamente perecível pelo que tem que ser manipulado e acondicionado em condições que permitam a manutenção dessas mesmas características para que não se desvirtue até chegar ao consumidor.

Por este facto, as operações de acondicionamento devem ser realizadas no interior da área geográfica de produção, respeitando as boas práticas de higiene, por forma a garantir as características do produto durante o normal período de armazenamento e venda.

Enumeram-se de seguida as razões básicas para que esse acondicionamento tenha que ser feito nas instalações onde é produzido:

1. Para prevenir a quebra da qualidade e genuinidade decorrente de manipulações sucessivas e/ou espaçadas no tempo, lesiva dos interesses de produtores e consumidores;
2. Porque os produtores têm o direito de manter e preservar a genuinidade do seu produto, até este chegar ao consumidor final;

3. Porque os consumidores que adquirem um produto em cuja rotulagem consta a menção DOP, têm o direito de esperar que o produto seja genuíno e apresente todas as características físicas, químicas e sensoriais que lhe são próprias e esperadas.

Em resumo, esta medida permite defender o consumidor, proporcionando-lhe um produto genuinamente produzido na sua região de origem assegurando, ainda, a sua qualidade organoléptica e microbiológica, possibilitando o controlo da fileira produtiva e assegurando uma rastreabilidade completa dos produtos.

5.5 - Conservação

O Requeijão da Beira Baixa, deve ser manipulado e conservado de forma a evitar alterações das suas características. As temperaturas de conservação aconselhadas são as seguintes:

- No armazenamento : de 0 a 6^o C
- No transporte : de 0 a 8^o C
- No retalhista : de 0 a 6^o C

6- Elementos que provam a ligação com o meio geográfico

6.1 - História do Requeijão da Beira Baixa DOP

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, mas 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 consequentemente 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, J. (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. A pastorícia, por sua vez, 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 primeira referencia à produção de requeijão na região da Beira Baixa, de que temos conhecimento, chega-nos pela pena de Porfírio da Silva, que no ano de 1853, referindo-se à cidade de Castelo Branco, escrevia o seguinte "*Os terrenos da parte occidental da cidade são d' uma natureza mais ingrata do que os que ficam na oriental (...) e n'elles se apascentam muitos rebanhos de gado lanígero que os aduba com seus estrumes e que produzem boas lãs e queijos, e os melhores requeijões que há no reino (...)*".

"Em todas as queijarias da Beira Baixa se produz requeijão destinado à venda, no caso das localizados junto das povoações importantes ou destinado ao consumo do pessoal da exploração, no caso das queijarias mais isoladas. O soro que fica do requeijão chamam-lhe rescaldão, que vai por seu turno fazer as delícias dos porcos do maioral e dos perros (cães) do rebanho." (Rasteiro J., 1906)

Viana (1967), referindo-se às leiteiras que diariamente se deslocavam de Alcains para venderem o leite aos albicastrenses¹, afirma que transportavam

¹ Naturais de Castelo Branco

além do leite em cântaros, ferrados com requeijão e cestos com requeijões pequeninos.

Esta dualidade de formas de transporte (ferrados e cestos), indica-nos que sempre se produziu requeijão e travia na região, denominações pelas quais, segundo Rebelo, A. (1994) seria conhecido na Beira Baixa, aplicando-se o termo Travia quando a venda se fazia ao litro, em recipientes designados por ferrados, dadas as características de fluidez do produto.

A produção de lacticínios tradicionais na 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, importância acrescida no caso da produção do Requeijão da Beira Baixa, dado que se aproveita e valoriza um produto potencialmente poluente, o soro .

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.

6.2 - Características Ecológicas da Região da Beira Baixa

A Beira Baixa encaixa-se no Centro do território continental Português entre a fronteira com Espanha, o rio Tejo e um arco montanhoso constituído de oeste para leste pelas serras do Muradal, Alvélos, Açor, Estrela e Malcata.

A região é cortada de NE para SO pelo rio Zêzere e a sul pelo rio Tejo, a fronteira leste, com Espanha, é constituída pelos rios Erges e Torto.

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)

De uma forma simplificada, a região corresponde em termos de organização administrativa ao distrito de Castelo Branco.

6.2.1 - Morfologia e 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), três sub regiões bem distintas: *Charneca ou Pinhal*, *Cova da Beira* e *Campo ou Beira Alentejana*.

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 ha 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 *Charneca ou Pinhal* estão englobados os concelhos de Proença-a-Nova, Oleiros, Sertã e Vila de Rei, que ocupam uma área de 150 000 ha. Na sua economia pesa significativamente a floresta de pinheiro bravo e, em termos pecuários, verifica-se o predomínio da criação de caprinos.

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 a fruticultura.

Na economia do distrito, o sector primário ocupa ainda um papel relevante. No entanto, segundo Marcelo (1993), da área de 670 000 ha, a maior parte têm aptidão florestal.

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.

6.2.2- 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–Terceário–Lacustre Inferior: ao sul de Idanha-a-Nova, Ladoeiro, Rosmaninhal, 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, Orvalho e Sobreira Formosa, 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 os concelhos de Proença-a-Nova, Sertã, Oleiros 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.

De uma forma simplista, podemos dizer que geologicamente, dominam os Granitos, que surgem por vezes sob a forma de grandes afloramentos, a região granítica central, encontra-se limitada pelos xistos metamórficos e grauvaques do região do Pinhal, que surgem ainda junto aos principais cursos de água, e pelos xistos quartzíticos e cascalheiras da Serra da Gardunha.

6.2.3- Pedologia

Resultado da grande diversidade morfológica da região, são também extremamente variados os solos encontrados, assemelhando-se a região a uma autêntica 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 Colúviosolos, ou solos de baixas, solos incipientes, de origem colúvial, localizados em vales, depressões ou na base de encostas.

6.2.4- Características Climáticas

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 aridez é uma característica dominante, acentuando-se quando se caminha de norte para sul ou de oeste para este.

A classificação climática de Köpen, considerando os dados do INMG (1991) das Estações Climatológicas de Castelo Branco e Fundão, 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 da 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 Fundão, segundo os mesmos autores, o período de ocorrência de geadas prolonga-se desde Outubro até Março, ocorrendo formação de geada em média 34,2 dias por ano.

No quadro III e nas Figuras I e II, que se seguem, apresentamos um resumo dos elementos climáticos e Diagramas Ombrotérmicos das Estações Climatológicas de Castelo Branco e Fundão.

	Altitude (m)	Temperatura do ar ($^{\circ}\text{C}$)					Precipitação(mm)	
		Valores Médios			Valores Extremos		Média	Máx. dia
		Mensal	Máx.	Min.	Máx.	Min.		
Castelo Branco	380	15.6	20.7	10.6	40.6	-4.7	821.4	118.0
Fundão	495	13.9	19.5	8.4	39.4	-7.2	994.0	142.0

Quadro II : Elementos Climáticos nas Estações Climatológicas de Castelo Branco e Fundão no período 1951-1980 (INMG, 1991)

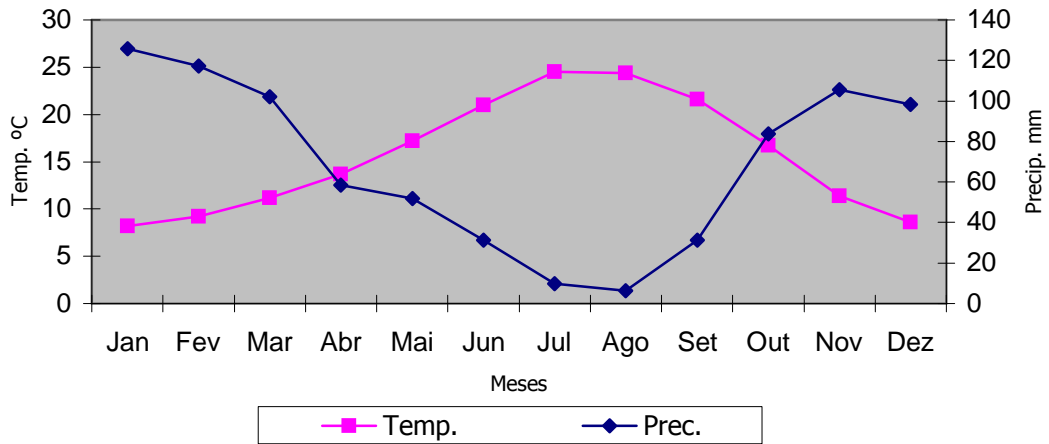


Figura II. Diagrama Ombrotérmico de Castelo Branco no período 1951-1980 (INMG, 1991).

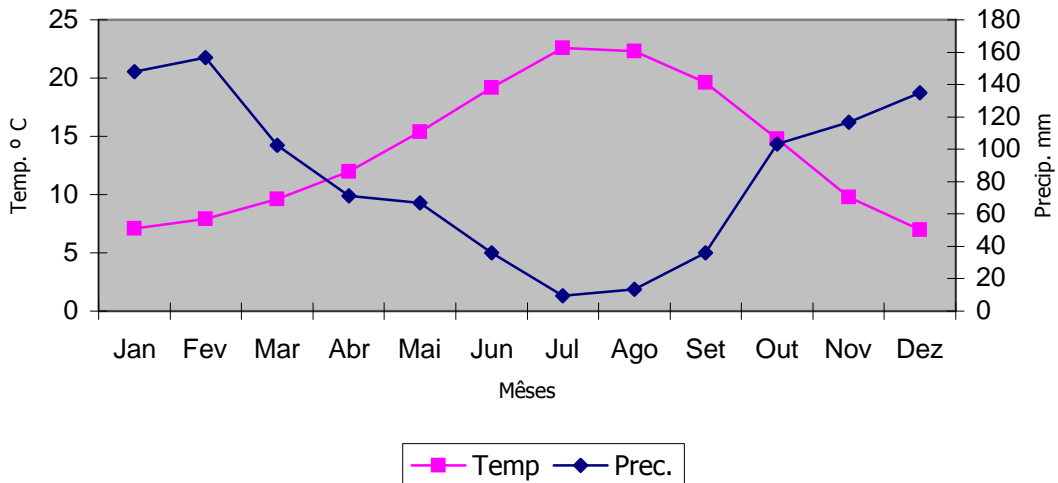


Figura III: Diagrama Ombrotérmico do Fundão no período 1951-1980 (INMG, 1991)

6.2.5- Flora e Vegetação

Como já anteriormente referimos, 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 consequentemente da dimensão da propriedade.

As espécies florestais autóctones, ainda hoje se encontram bem representadas por toda a região, os sobreiros (*Quercus suber*) e azinheiras (*Quercus rotundifolia*) são comuns por toda a área dos concelhos de Vila Velha de Rodão e Penamacor, dominando nos concelhos de Castelo Branco e Idanha-a-Nova. Por toda a região do *Pinhal* e *Cova da Beira*, intercalados com o agora dominante pinheiro bravo (*Pinus pinaster*), encontramos ainda belas manchas de castanheiros, não tão abundantes como outrora devido à dízima que foram vítimas, causada pela doença da tinta.

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 sobre 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 afilamento (*Agrostis*, *Poa*, etc.) e leguminosas anuais de maior interesse pratense (*Ornithopus*, *T. Cherleri*, *T. Arvense*, etc.).

Sob os solos de origem xistosa, considerando apenas as localizadas sob solos de boa capacidade de retenção de água, encontram-se pastagens de razoável qualidade, onde dominam as gramíneas anuais, sendo frequentes as perenes (*Lolium spp*). As leguminosas são geralmente de bom valor pratense (*Tifolium spp* e *Ornithopus*).

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, de 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*).

6.3 Importância económica, social e cultural para a região

O Requeijão da Beira Baixa goza de elevada notoriedade, junto dos consumidores que o procuram, reconhecem o seu nome e sabem que a sua origem está ancestralmente ligada á região que lhe deu o nome .

A sua qualidade nutritiva e organoléptica faz dele um produto apreciado quer em mesa de ricos quer em mesa de pobres .

Se, em tempos idos, o soro, sub produto da laboração dos Queijos da Beira Baixa, simples ou com sopas de pão, terá servido na maior parte dos casos para alimentar famílias inteiras, dado os fracos recursos económicos da maioria da população, actualmente, por ser um produto de elevada percentagem de proteínas e baixo teor em gordura, é bastante apreciado como complemento final de uma refeição ou mesmo como refeição ligeira de famílias mais abastadas .

Consumido simples, misturado com mel, compotas de fruta, frutos secos ou como ingrediente de bolos e doces diversos, o Requeijão da Beira Baixa é um produto de inegável interesse económico, permitindo rentabilizar as queijarias e valorizar comercialmente um sub produto dos leites de ovelha e cabras .

Actualmente o fabrico deste produto continua a revestir-se de interesse primordial já que constitui um pilar da cultura e economia da região :

- Proporcionando a manutenção, se não mesmo a melhoria do índice de fertilidade dos solos, uma vez que se não for rentabilizada a produção de queijo e outros produtos da fileira, o numero de rebanhos diminuirá, diminuindo drasticamente a fertilização natural causada pelos animais ;
- Não delapidando o património florístico da região ;
- Fixando população numa área particularmente desfavorecida ;
- Evitando a desertificação e despovoamento do mundo rural ;

- Permitindo a criação / manutenção de postos de trabalho directos e indirectos ;
- Alargando o cabaz de ofertas gastronómicas tradicionais da região ;
- Rentabilizando as instalações produtivas assim como os equipamentos de recolha de leites e de distribuição de produtos acabados ;
- Promovendo a transmissão às gerações futuras da arte e do saber que envolve a produção dos Queijos, Requeijões e outros produtos lácteos da Beira Baixa ;
- Oferecendo aos consumidores um produto natural, isento de produtos químicos e de fácil digestão e consumo ;
- Evitando o esquecimento de gostos e sabores próprios dos produtos tradicionais, que ainda recheiam a mente dos mais velhos fazendo-os regressar á origem ou á infância com saudade, bem como dos mais novos quando se iniciam na sua experimentação .

7- Estrutura de Controlo

A verificação da observância das disposições constantes do presente Caderno de Especificações do Requeijão da Beira Baixa DOP, são realizadas pela Beira Tradição – Certificação de Produtos da Beira Lda., Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC), oficialmente reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011 :2001 e indigitado para o efeito pelo Agrupamento Gestor da referida Denominação de Origem Protegida .

A verificação da observância das disposições é efectuada ao longo de toda a fileira produtiva, nos termos e na forma do Manual de Qualidade e Procedimentos do OPC, e do Plano de Controlo aprovado, sendo cada unidade de requeijão devidamente certificada pela aposição da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação, constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Nome do OPC;
- Requeijão da Beira Baixa DOP
- Número de série da Marca de Certificação;

8– Elementos específicos da rotulagem relacionados com a Denominação de Origem

O Requeijão da Beira Baixa, apresenta-se no mercado rotulado e ostentando a respectiva Marca de Certificação.

No rótulo, além de outras menções legalmente obrigatórias, deve figurar o logotipo específico do produto a seguir reproduzido .



Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda - Requeijão da Beira Baixa DOP – não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras .

Os produtos em cuja elaboração seja utilizado como ingrediente o Requeijão da Beira Baixa, na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados em embalagens que façam referência á referida denominação , sem aposição do logotipo comunitário, desde que o Requeijão da Beira Baixa, certificado como tal :

- Constitua a componente exclusiva de requeijão no produto final e constitua pelo menos 40 % na categoria " Produtos lácteos " ;
- Os utilizadores do produto com esta DOP sejam autorizados pelo Agrupamento de Produtores gestor .

O mesmo Agrupamento é responsável pela inscrição desses utilizadores em registos específicos, os quais após autorização, têm de ser controlados pelo opç relativamente á utilização correcta da DOP na rotulagem e ás quantidades utilizadas .

9- Bibliografia

Dias, J. (1955). *Etnografia da Beira*. Volume III e VIII. IIª Edição. Livraria Ferin. Lisboa.

Dias, J. (2000) . História do fabrico do Queijo na Beira Baixa . *Via Lactea – Revista de Lacticínios* , **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 – 3ª Região. Lisboa

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

Pintado, M., Malcata, F. (1999) . Estudos descritivos e Tecnológicos sobre Requeijão . *Boletim de Biotecnologia* . **62** . 19-26 .

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.

Viana, S. (1967). *O traje popular na Beira Baixa*. Junta Distrital de Castelo Branco. Castelo Branco.

Anexo I

A – Sistema de Produção

Só é admissível que o sistema de produção seja extensivo, considerando como extensivo, o sistema tradicional de produção baseado em baixos encabeçamentos unitários em que os animais, durante todo o ano, 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 alimentação animal é feita exclusivamente a partir da produção forrageira natural ou melhorada com espécies pascícolas adaptadas às características edafo-climáticas da região, influenciando assim o maneio extensivo, complementada nas épocas de maior escassez com a distribuição de alimentos conservados (fenos e palhas) provenientes em exclusivo da área geográfica de produção.

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 cumpressus*) que quando bem geridas aumentam os níveis de fertilidade dos solos.

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

Em regime de e 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 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.

B – Obtenção da Matéria Prima

B.1 – Condições relativas à saúde animal

Os animais das explorações agro pecuárias fornecedoras de leite destinado à obtenção de Requeijão da Beira Baixa DOP 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 susceptíveis 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 e caprina 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.

B.2- Condições relativas à higiene das explorações

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

- a- O 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.

B.3 – Higiene da ordenha, recolha e transporte do leite

As condições de higiene da operação de ordenha das ovelhas e cabras produtoras de leite destinado a produzir Requeijão 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 o 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 6º C. No transporte a temperatura do leite refrigerado não deve ser superior a 10 º 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 filtragem.

B.4 – Manutenção das instalações

- a- Os estábulos e instalações anexas devem estar sempre limpas 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 respectivas 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 insectos, 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 afectarem o leite não podem ser armazenados no estábulo.

C- Transformação

A produção do Requeijão da Beira Baixa só poderá ocorrer em queijarias localizadas na Área Geográfica de Transformação antes referida, devendo estas ser titulares de uma autorização de laboração emitida pelas autoridades competentes.

C.1- Condições de higiene das unidades de transformação

As queijarias produtoras de Requeijão da Beira Baixa, devem respeitar nas suas instalações de fabrico 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 desinfectantes, 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- 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;

- c- É proibido fumar, beber e comer nas salas de fabrico ou armazenamento;

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 desinfectados;
- c- Todo o material, recipientes e instalações devem ser lavados e desinfectados pelo menos uma vez em cada dia de trabalho;

D - Condições de admissão do leite

Só poderá ser destinado à produção de Requeijão da Beira Baixa, o soro de leite proveniente de ovinos e caprinos criados na Área Geográfica de obtenção das matérias primas antes definida, que se encontre nas perfeitas condições higio sanitárias, sendo os critérios teor máximo de germes, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocitogenes* e *Salmonela spp* os definidos em portaria oficial para leite de ovelha e cabra destinados à produção de queijo com leite cru.

Anexo II

Alguns dados sobre os Queijos da Beira Baixa - DOP

A – Queijos da Beira Baixa

- A.1 – Queijo de Castelo Branco - DOP
- A.2 – Queijo Amarelo da Beira Baixa - DOP
- A.3 – Queijo Picante da Beira Baixa - DOP

B – Breve Descrição dos Produtos

Nome	Leite			Principais Características
	Origem	Tratamento	Coalho	
Queijo de Castelo Branco DOP	Ovelha estreme.	Nenhum	Vegetal (<i>Cynara cardunculus</i> , L.)	Queijo curado de leite de ovelha estreme, de pasta semi-mole ligeiramente amarelada. Peso entre 0,8 a 1,3 kg e tempo mínimo de cura de 40 dias.
Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP	Ovelha estreme ou mistura de ovelha e cabra.	Nenhum	Animal	Queijo curado de pasta semidura ou semimole, ligeiramente amarelado, com aroma intenso mas agradável e sabor ligeiramente acidulado. Peso entre 0,6 e 1 kg e tempo mínimo de cura de 40 dias.
Queijo Picante da Beira Baixa DOP	Ovelha ou cabra ou ovelha e cabra.	Nenhum	Animal	Queijo curado de pasta dura ou semidura, branco-sujo a acinzentado, isento de crosta, aroma activo e sabor acentuadamente picante, peso entre os 0,4 e 1 kg, com um tempo mínimo de cura de 120 dias.

C – Primeira Fase do Processo de Fabrico

Em qualquer um dos Queijos da Beira Baixa DOP, a primeira fase do processo de fabrico é muito semelhante. Nestes três tipos de queijo o produtor começa por coagular o leite, ainda que o agente coagulante difira, obtendo, obviamente, uma coalhada. Daqui obtêm-se dois produtos intermédios do aproveitamento pleno do leite:

- a coalhada - que vai originar o queijo propriamente dito;
- o lacto-soro ou soro - que vai dar origem a outros produtos (requeijão, travia, etc.)

O soro é imediatamente usado para a laboração do requeijão ou da travia. Caso seja necessário proceder à sua conservação, esta far-se-á a uma temperatura inferior a 6° C por um período máximo de 24 horas.

Anexo III

Alguns documentos usados para o rastreio da produção de Requeijão da Beira Baixa - DOP

FICHA Nº 1

IDENTIFICAÇÃO DO LOTE DE LEITE

DOCUMENTO DE RASTREABILIDADE

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR DE LEITE

Nome: _____
Morada: _____
Código Postal: _____
Telf.: _____
Fax: _____
T.M.: _____

IDENTIFICAÇÃO DA EXPLORAÇÃO

Nome: _____
Localização: _____
Código Postal: _____
Área: _____
Contacto: _____

IDENTIFICAÇÃO DO REBANHO

Raça: _____
Número de Animais: _____
Número de Fêmeas a Produzir: _____
Código Identificativo do Lote de Leite: _____
Quantidade de Leite Expedida Para a Queijaria: _____

Data: _____

Responsável pela informação
contida nesta ficha

Ass: _____

FICHA Nº 2

IDENTIFICAÇÃO DOS QUEIJOS

DOCUMENTO DE RASTREABILIDADE

IDENTIFICAÇÃO DA QUEIJARIA

Nome: _____

Morada: _____

Código Postal: _____

Telf.: _____

Fax: _____

T.M.: _____

IDENTIFICAÇÃO DOS QUEIJOS

Código Identificativo do Lote de Leite: _____

Q. Castelo Branco: MC de _____ até _____

Q. Amarelo da Beira Baixa: MC de _____ até _____

Q. Picante da Beira Baixa: MC de _____ até _____

Data: _____

Responsável pela informação
contida nesta ficha.

Ass: _____

FICHA Nº 3

IDENTIFICAÇÃO DO REQUEIJÃO

DOCUMENTO DE RASTREABILIDADE

IDENTIFICAÇÃO DA QUEIJARIA

Nome: _____

Morada: _____

Código Postal: _____

Telf.: _____

Fax: _____

T.M.: _____

IDENTIFICAÇÃO DO SORO

Proveniente de QCB de MC _____ até _____

Proveniente de QABB de MC _____ até _____

Proveniente de QPBB de MC _____ até _____

Requeijão da Beira Baixa: MC de _____ até _____

Produto Expedido Para: _____ em ___/___/_____

Data: _____

Responsável pela informação
contida nesta ficha.

Ass: _____