

**Queijos da Beira Baixa – DOP**  
**(Castelo Branco, Amarelo, Picante)**

**(Versão remetida para análise na CE – Junho. 2011)**

## Índice

1- Nome do Produto	3
2- Descrição do Produto	3
2.1- Características Físicas	4
2.1.1- Castelo Branco	4
2.1.2- Castelo Branco Velho	4
2.1.3- Amarelo	5
2.1.4- Amarelo Velho	5
2.1.5- Picante	6
2.2- Características Químicas	6
2.2.1- Castelo Branco e Castelo Branco Velho	6
2.2.2- Amarelo e Amarelo Velho	6
2.2.3- Queijo Picante	7
2.3- Características Microbiológicas	7
3- Matérias-primas	7
4- Área Geográfica de Produção e Transformação	9
4.1- Castelo Branco e Castelo Branco Velho	9
4.2- Queijo Amarelo e Queijo Picante	10
5- Garantia sobre a origem do Produto	11
6- Uso da Denominação de Origem Protegida	11
7- Origem e Obtenção das Matérias-primas	12
7.1- Origem	12
7.2- Sistema de Produção	13
7.3- Condições das Explorações	14
7.3.1- Saúde Animal	14
7.3.2- Higiene das Explorações	14
7.3.3- Higiene da Ordenha, Recolha e Transporte do Leite	15
7.3.4- Manutenção das Instalações	16
8- Transformação	16
8.1- Condições de Higiene das Unidades de Transformação	17
9- Condições de Admissão do Leite	18
10- Operações de Laboração	18
10.1- Castelo Branco e Castelo Branco Velho	18
10.2- Amarelo e Amarelo Velho	19
10.3- Picante	20
11- Acondicionamento	21
11.1- Fraccionamento	22
11.2- Formas Tradicionais de Conservação	23
12- Conservação	23
13- Relação com o Meio	24
13.1- História dos Queijos da Beira Baixa	24
13.2- Características Ecológicas da Região	28
14- Estrutura de Controlo	34
15- Rotulagem	34
16- Bibliografia	35

## 1. Nome do Produto

Queijos da Beira Baixa DOP ( Castelo Branco / Amarelo/ Picante)

## 2. Descrição do Produto

Designam-se por Queijos da Beira Baixa um conjunto de queijos obtidos a partir de leite cru de ovelha Merina e outras raças muito bem adaptadas á região ou de leite cru de ovelha e cabra Charnequeira e outras muito bem adaptadas á região, de grande tipicidade e profundamente ligados à região de origem e às práticas de pastorícia aí desenvolvidas, face ao tipo de solos, clima e pastagens e ao saber fazer desenvolvido na área geográfica delimitada.

Cada um dos Queijos da Beira Baixa pode ser assim descrito:

a) "Castelo Branco" – Queijo curado, de pasta semi dura ou semi mole, ligeiramente amarelada, com alguns olhos pequenos, obtido por esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite cru de ovelha Merina e outras muito bem adaptadas á região, estreme por acção de uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus*) e proveniente da área geográfica de produção adiante delimitada.

b) " Castelo Branco Velho" – Queijo de Castelo Branco, com cura prolongada (mínimo 90 dias), apresentando-se com pasta dura a extra dura, ligeiramente quebradiça e untuosa, fechada ou com alguns olhos irregulares, de cor entre o amarelado e o alaranjado.

c) "Amarelo" – Queijo curado, de pasta semi dura ou semi mole, ligeiramente amarelado, com alguns olhos irregulares, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite de ovelha Merina e outras muito bem adaptadas á região cru, estreme, ou mistura de leite de ovelha e cabra Charnequeira e outras muito bem adaptadas á região, crus, por acção do coalho animal e produzido na área geográfica de produção adiante delimitada.

d) " Amarelo Velho" – Queijo curado, com cura prolongada (mínimo 90 dias), apresentando-se com pasta dura a extra dura, ligeiramente quebradiça, untuosa, de cor entre o amarelo-torrado e o alaranjado, com alguns olhos irregulares.

e) "Picante" – Queijo curado, de pasta dura ou semi-dura, de cor ligeiramente acinzentada, com textura muito fechada e quebradiça, sem crosta, obtido pelo esgotamento da coalhada após coagulação do leite de ovelha Merina e outras muito bem adaptadas á região ou cabra Charnequeira e outras muito bem adaptadas á região cru, estremes, ou mistura de leite de ovelha e cabra, crus,

por acção do coalho animal e produzido na área geográfica de produção adiante delimitada.

## **2.1 – Características Físicas**

### **2.1.1 – Castelo Branco**

- a) Forma: Apresenta-se com a forma de um cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral e ligeiro na face superior, sem bordos definidos;
- b) Crosta: A crosta apresenta-se de consistência maleável no início, passando a dura, de aspecto inteiro, bem formado e liso. Cor amarelo palha a amarelo-torrado uniforme;
- c) Pasta: A pasta apresenta-se de textura fechada, provocando à percussão um som macio e ligeiramente timpânico, de aspecto untuoso, com alguns olhos pequenos, de cor branco-amarelada uniforme. O aroma e sabor são acentuados.
- d) Peso e dimensões: No queijo de Castelo Branco são admitidos dois tamanhos.
  - O tamanho normal é de 0,8 a 1,3 kg, diâmetro de 12 a 16 cm e altura de 5 a 8 cm.
  - O tamanho “merendeira” de 0,35 a 0,55 kg, diâmetro de 8 a 10 cm e altura de 4 a 6 cm.

### **2.1.2 – Castelo Branco Velho**

- a) Forma: Apresenta-se com a forma de um cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral e sem bordos definidos, sendo habitual a presença de uma concavidade na face superior;
- b) Crosta: De cor amarelo torrada a castanho alaranjado (esta cor é conferida pela mistura de azeite e colorau usada, de forma facultativa, no revestimento da crosta), de consistência relativamente maleável a dura, de aspecto regular, medianamente lisa a rugosa, bem formada e relativamente uniforme;
- c) Pasta: A pasta apresenta-se de textura fechada, de massa ligeiramente quebradiça e seca, de aspecto untuoso, fechada ou com alguns olhos, de cor entre o amarelado e o alaranjado .

- d) O sabor é agradável e persistente, limpo, forte a ligeiramente forte, levemente picante e salgado;
- e) Peso: de 0,6 a 1,1 kg;
- f) Dimensões: Diâmetro de 12 a 16 cm, altura de 5 a 8 cm.

### **2.1.3 - Amarelo**

- a) Forma: Apresenta-se com a forma de um cilindro baixo (prato), regular, com ligeiro abaulamento lateral e bordos definidos;
- b) Crosta: A crosta apresenta consistência semi dura, aspecto bem formado, fino e inteiro. A cor é o amarelo ou amarelo-torrado.
- c) Pasta: A pasta tem textura fechada, medianamente amanteigada, de aspecto untuoso com alguns olhos irregulares de cor ligeiramente amarelada, uniforme;
- d) Aroma e sabor: O aroma é intenso mas agradável e sabor limpo e ligeiramente acidulado;
- e) Peso e dimensões: No Amarelo são admitidos dois tamanhos:
  - a. O tamanho normal, com peso de 0,6 a 1 kg, diâmetro de 12 a 16 cm e altura de 3 a 5 cm;
  - b. O tamanho “merendeira”, com peso de 0,2 a 0,5 kg, diâmetro de 7 a 10 cm e altura de 3 a 4 cm.

### **2.1.4 – Amarelo Velho**

- a) Forma: Apresenta-se sob a forma de um cilindro baixo (prato), regular, com abaulamento lateral, bordos definidos, sendo habitual a presença de uma concavidade na face superior;
- b) Crosta: De cor amarelo torrada a castanho alaranjado (cor conferida pela mistura de azeite e colorau usada de forma facultativa como revestimento da crosta), de consistência maleável a dura, de aspecto regular, medianamente lisa a rugosa, bem formada e relativamente uniforme;
- c) Pasta: A pasta apresenta-se de textura fechada, consistência dura a extra dura, ligeiramente quebradiça e seca, de aspecto untuoso, fechado e com alguns olhos irregulares, de cor amarelo-torrado a alaranjado .
- d) Aroma e Sabor: O sabor é agradável e persistente, limpo, forte, levemente picante e salgado;

- e) Peso: De 0,6 a 0,9 kg.
- f) Dimensões: Diâmetro de 12 a 16 cm, altura de 3 a 5 cm.

### **2.1.5 – Picante**

- a. Forma: Apresenta-se com a forma de um cilindro baixo (prato), com faces direitas, lisas e bordos definidos;
- b. Crosta: Sem crosta;
- c. Pasta: A pasta dura ou semi-dura, sem olhos ou com pequenos olhos irregulares. A cor vai do branco sujo a acinzentado;
- d. Aroma e sabor: aroma activo e característico; sabor forte e acentuadamente picante
- e. Peso e dimensões: Peso de 0,4 a 1 kg, diâmetro de 10 a 15 cm e altura de 3 a 5 cm;

## **2.2 – Características Químicas**

### **2.2.1 – Castelo Branco e Castelo Branco Velho**

Os valores indicativos da composição química do Castelo Branco e do Castelo Branco Velho, encontram-se condensados no Quadro I. De salientar que o teor de humidade é referido ao queijo isento de matéria gorda e o teor de gordura referido ao resíduo seco.

**Quadro I**

<b>Indicador</b>	<b>Castelo Branco</b>	<b>Castelo Branco Velho</b>
Gordura	45 % a 60%	45% a 60 %
Humidade	54 % a 69 %	49 % a 56 %

### 2.2.2 – Amarelo e Amarelo Velho

Os valores indicativos de gordura e humidade do Amarelo e do Amarelo Velho, encontram-se condensados no Quadro II. De salientar que o teor de humidade é referido ao queijo isento de matéria gorda e o teor de gordura referido ao resíduo seco.

**Quadro II**

<b>Indicador</b>	<b>Amarelo</b>	<b>Amarelo Velho</b>
Gordura	45 % a 60%	45% a 60 %
Humidade	54 % a 69 %	49 % a 56 %

### 2.2.3 - Picante

Os valores indicativos de gordura e humidade do Picante encontram-se condensados no Quadro III. De salientar que o teor de humidade é referido ao queijo isento de matéria gorda e o teor de gordura referido ao resíduo seco.

**Quadro III**

<b>Indicador</b>	<b>Picante</b>
Gordura	35 % a 60%
Humidade	45% a 63 %

## 2.3- Características Microbiológicas

Todos os Queijos da Beira Baixa obedecem à legislação vigente no que respeita às características microbiológicas dos produtos à base de leite cru, designadamente no que respeita a teores de *Listeria monocitogenes* e *Salmonella* spp, assim como de *Staphilococcus aureus* e *Escherichia coli*.

## 3 – Matérias Primas

Para além dos factores humanos e ambientais, o que mais influencia a tipicidade, bem como todas as características de um queijo é a origem do leite a partir do qual é obtido.

### **3.1 – Castelo Branco e Castelo Branco velho**

São obtidos a partir de leite cru de ovelha, estreme, sendo o agente coagulante o cardo, tradicionalmente importado do Alentejo.

Para que o queijo se conserve e a comunicar um sabor agradável, usa-se sal refinado ou purificado.

Assim, as matérias-primas utilizadas são:

- Leite de ovelha cru estreme;
- Sal, próprio para fins alimentares;
- Cardo (*Cynara cardunculus*) como coagulante;
- Água potável.

### **3.2 – Amarelo e Amarelo Velho**

São obtidos a partir de leite cru de ovelha estreme ou de uma mistura de leites crus de ovelha e de cabra nas mais diversas proporções o agente coagulante é o coalho animal, outrora obtido a partir da coalheira de borrego ou cabrito. Podemos encontrar esta descrição em Rebelo (1994).

Para que o queijo se conserve e a comunicar um sabor agradável, usa-se sal comum, purificado ou refinado, apropriado para usos alimentares.

Assim, as matérias prima utilizadas são as seguintes:

- Leite cru de ovelha estreme ou mistura de leites crus de ovelha e de cabra;
- Coagulante de origem animal;
- Sal, próprio para fins alimentares;
- Água potável.

### **3.3- Picante**

É obtido a partir de leite cru do ovelha ou de cabra, estremes ou de uma mistura de leites crus de ovelha e cabra nas mais diversas proporções, sendo o agente coagulante o coalho animal, outrora obtido a partir da coalheira de borrego ou cabrito. Podemos encontrar esta descrição em Rebelo (1994).

Para que o queijo se conserve e a comunicar um sabor agradável, usa-se sal comum, purificado ou refinado, apropriado para usos alimentares.

Assim, as matérias prima utilizadas são as seguintes:

- Leite cru de ovelha ou cabra estremes ou mistura de leites crus de ovelha e de cabra;
- Coagulante de origem animal;
- Sal, próprio para fins alimentares;
- Água potável.

#### **4 – Área Geográfica de Produção das Matérias Primas**

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

- A natural adaptação dos ovinos e dos caprinos 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 dos Queijos da Beira Baixa ( Castelo Branco; Castelo Branco Velho/ Amarelo/ Amarelo Velho/ Picante) ;
- O fabrico de um produto com tradição muito antiga;
- O saber fazer das populações já há muito demonstrado;
- A 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 prolongada de cada um dos Queijos da Beira Baixa.

##### **4.1 – Área Geográfica de produção, transformação e conservação prolongada do Castelo Branco e Castelo Branco Velho**

Posteriormente à data do reconhecimento de “Queijo de Castelo Branco” como Denominação de Origem verificou-se existirem condições perfeitamente idênticas em regiões limítrofes à definida como área geográfica de produção, tanto no que dizia respeito às condições edafo-climáticas como, inclusivamente, às técnicas de fabrico, manejo de rebanhos, hábitos alimentares, etc, que não foram na época, por lapso, incluídas no caderno de especificações. Assim,

verificou-se existir produtores de leite e de queijo que, apesar de o fazerem exactamente nas mesmas condições estipuladas no Caderno de Especificações, por não terem as explorações e/ou unidades de laboração situadas na área geográfica de produção delimitada, mas sim nas referidas regiões limitrofes em tudo semelhantes, ficaram excluídos do processo produtivo e inibidos, por isso, de usufruir da Denominação de Origem.

Factores como a precipitação, a insolação, a humidade relativa, a altimetria e o tipo de solos influenciam o coberto vegetal que, por sua vez, influencia o leite dos animais que o consomem. As características do leite influenciam, obviamente, as características do queijo para o qual serviram de matéria prima. É, ainda, inegável a importância do “saber fazer” num produto como o queijo, especialmente se tratar de queijo feito com leite cru.

Face ao exposto, a área geográfica de produção, transformação e conservação prolongada fica assim naturalmente circunscrita aos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova e Vila Velha de Ródão 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 município da Covilhã.

#### **4.2 – Área Geográfica de produção, transformação e conservação prolongada do Amarelo, Amarelo Velho e Picante**

Tal como consta do Caderno de Especificações que serviu de base ao pedido de protecção jurídica da Denominação de Origem “Queijos da Beira Baixa/Queijo Amarelo/Queijo Picante”, em 1996, a área geográfica de produção destes queijos compreende os concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros e as freguesias de Aldeia de São Francisco, Aldeia do 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.

Posteriormente à data de reconhecimento da Denominação de Origem, verificou-se que existem condições edafo-climáticas, técnicas de fabrico e de maneio de rebanhos, idênticas no concelho de Mação que não foi, na época incluído na área geográfica de produção.

Como consequência, a área geográfica de produção, transformação e conservação prolongada abrange os concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Mação, Vila Velha de Ródão, Proença-a-Nova, Vila de Rei, Sertã, Oleiros e as freguesias de Aldeia de São Francisco,

Aldeia do 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.

## **5- Elementos que provam que os produtos são originários da área geográfica**

- Os elementos que confirmam a proveniência dos Queijos da Beira Baixa (Castelo Branco / Castelo Branco Velho/ Amarelo / Amarelo Velho /Picante) são as seguintes:
  - a) As características intrínsecas dos produtos, que os relacionam de forma inequívoca com os leites das espécies ovina e caprina, com meio agro-ecológico e com a forma de maneio tradicional a que estas espécies são submetidas;
  - b) Os nomes, consagrados pelo uso;
  - c) A forma tradicional de produção e cura, facilmente reconhecidas pelos consumidores;
  - d) A existência de um sistema de verificação da conformidade que garante que o uso das Denominações de Origem Protegidas Queijos da Beira Baixa (Castelo Branco / Castelo Branco Velho/ Amarelo / Amarelo Velho / Picante) ficam reservadas aos produtos que para além de serem produzidos na área geográfica indicada nos pontos 4.1 e 4.2, 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.

## **6- Uso das Denominações de Origem Protegidas**

Só poderão beneficiar do uso das Denominações de Origem Protegidas Queijos da Beira Baixa ( Castelo Branco / Castelo Branco Velho/ Amarelo / Amarelo Velho / Picante) os produtores que, cumulativamente:

- a) Sejam titulares de instalações de transformação, maturação e conservação, na área geográfica delimitada no ponto 4.1 e 4.2 e nelas produzam o queijo;
- b) Sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento Gestor da DOP, não sendo obrigatório que sejam associados do mesmo Agrupamento;
- c) Se comprometam, por escrito, a respeitar todas as disposições constantes do presente Caderno de Especificações;
- d) Procedam às operações de fabrico, maturação e conservação de acordo com as regras constantes deste Caderno
- e) Se submetam aos controlos a realizar pelo Organismo de Controlo indigitado para o efeito.

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

- Origem e qualidade das matérias primas utilizadas;
- Localização da unidade produtiva;
- Condições de transformação, maturação e conservação, acondicionamento e embalagem;
- Características do produto final.

## **7- Origem e Obtenção das Matérias Primas**

### **7.1- Origem**

O leite de ovelha destinado à produção do Castelo Branco e Castelo Branco Velho, só poderá ser proveniente de explorações agro pecuárias localizadas na área geográfica de produção referida em 4.1

Os leites de ovelha e de cabra destinados à produção do Amarelo, Amarelo Velho e Picante só poderão ser provenientes de explorações agro pecuárias localizadas na área geográfica de produção referida em 4.2

Está instituído um sistema de rastreabilidade que permite assegurar a origem das matérias-primas e a correspondência com o produto final.

## 7.2 – 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.

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 consociações forrageiras, para pastoreio directo ou corte, estão amplamente difundidas por toda a região pela 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, aquando das ordenhas, com o principal objectivo de atrair os animais e prolongar tanto quanto possível o pico de lactação.

Exploram-se para a obtenção de leite destinado aos Queijos da Beira Baixa ovinos Merinos, caprinos de raça Charnequeira e outras raças ovinas e caprinas muito bem adaptadas á região .

### **7.3 – Condições das explorações**

#### **7.3.1 – Saúde animal**

Os animais das explorações agro pecuárias fornecedoras de leite destinado à obtenção de qualquer um dos Queijos da Beira Baixa, uma vez que a utilização desses leites se fará sem qualquer tipo de tratamento térmico, devem ser submetidos a controlo veterinário regular por forma a garantir as seguintes exigências:

- a) Não apresentem sintomas de qualquer doença contagiosa transmissível ao homem através do leite;
- b) Não sejam susceptíveis de conferir ao leite características organolepticas anormais;
- c) Não apresentem qualquer perturbação visível do estado geral de saúde: não sofram de doenças do aparelho genital que provoquem corrimento, de enterite com diarreia, febre ou de uma inflamação visível do úbere;
- d) Não apresentem qualquer ferida do úbere susceptível de alterar o leite;
- e) 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) Pertencam 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.

#### **7.3.2- Higiene das Explorações**

As condições gerais de higiene a respeitar pelas explorações produtoras de leite de ovino destinado à obtenção de qualquer um dos Queijos da Beira Baixa são as seguintes:

- a) O leite deve ser proveniente de explorações oficialmente registadas e com controlo veterinário regular;
- b) As instalações destinadas aos animais 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 desinfectar.

### **7.3.3 – Higiene da Ordenha, Recolha e Transporte do Leite**

As condições de higiene da operação de ordenha dos animais produtores de leite destinado a produzir qualquer dos Queijos da Beira Baixa são as seguintes:

- a) Os animais devem estar identificados e manterem-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 úbere e as zonas adjacentes devem estar limpos;
- d) As fêmeas com perturbações visíveis do úbere devem ser ordenhadas em ultimo 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 8 ° 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 devendo 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 filtragem.

#### **7.3.4 – 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 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

### **8- Transformação**

A produção dos Queijos da Beira Baixa só pode ocorrer em queijarias localizadas na respectiva área geográfica de produção, transformação e , conservação prolongada, o corte e acondicionamento poderá ser realizado fora da área geográfica de produção com autorização do produtor, sob sua

responsabilidade e sob controlo do organismo de Controlo, de acordo com os costumes locais, leais e constantes, apenas alterados nos pontos que decorrem da necessidade da adaptação destes ao cumprimento da regulamentação higio sanitária. Os referidos estabelecimentos têm que ser titulares de uma autorização de laboração emitida pelas autoridades competentes.

### **8.1- Condições de Higiene das Unidades de Transformação**

As queijarias produtoras dos Queijos da Beira Baixa devem respeitar nas suas instalações de fabrico, cura 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, devendo 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, devendo-se respeitar o seguinte:

- 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 cura 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;
- b) Os locais destinados a operações de produção serão divididos em zonas húmidas e secas, cada uma com as suas próprias condições de funcionamento;
- c) Pelo menos uma vez em cada dia de trabalho, os recipientes e as cisternas destinadas ao transporte devem ser lavados e desinfetados;
- d) Todo o material, recipientes e instalações devem ser lavados e desinfetados pelo menos uma vez em cada dia de trabalho.

## **9- Condições de Admissão do Leite**

Só pode ser destinado à produção de qualquer um dos Queijos da Beira Baixa, o leite proveniente de ovinos e de caprinos (quando for o caso) criados na área geográfica de produção antes definida e que se encontre em perfeitas condições higio-sanitárias, sendo os critérios para os teores máximos de germes, de *Listeria monocitogenes* e *Salmonela spp*, assim como de *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*, os definidos em documento oficial para leite de ovelha e cabra destinado à produção de queijo com leite cru.

## **10- Operações de Laboração**

As operações de laboração dos Queijos da Beira Baixa, desenrolam-se da seguinte forma:

### **10.1 – Castelo Branco e Castelo Branco Velho**

- 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 uma infusão de cardo (*Cynara cardunculus*) que é adicionada ao leite logo que este atinja a temperatura óptima de coagulação que ronda os 30 a 32° C. Nestas condições, a operação demora cerca de 40 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, seguido de pequeno repouso para que sobrenade o soro que vai sendo retirado. A coalhada é retirada para cinchos ou formas, abertos no seu máximo diâmetro, sendo de seguida trabalhada até se conseguir o seu esmiuçamento e o esgotamento total do soro, o que é conseguido por sucessivas prensagens.
- d) Salga: Tradicionalmente, esta operação, segundo Rasteiro (1906), 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. Nos tempos actuais, em virtude de a exigência dos consumidores não se compadecer com diferenças de paladar originadas por oscilações na quantidade de sal, recorre-se à imersão dos queijos numa salmoura, local onde permanecem cerca de 12 horas. Alguns fabricantes recorrem, ainda, ao uso de sal na coalhada, a exemplo do que sucedia um pouco por todas as regiões influenciadas pelos pastores serranos. Ambas as situações são aceites.
- 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 8 a 14 ° C e humidade relativa de 80 a 90 %). O período mínimo de cura são 40 dias para o Castelo Branco e 90 dias para o Castelo Branco Velho, durante o qual se procede às lavagens necessárias de forma a conservar a casca limpa e lisa.

## 10. 2 - Amarelo e Amarelo Velho

- a) Leite: Leite de ovelha ou leites de ovelha e cabra, crus, misturados nas mais diversas proporções, laborados imediatamente após as ordenhas. Caso isto seja impossível, o leite deverá ser conservado a uma temperatura inferior a 5° C;
- b) Coagulação: Antigamente, usava-se como agente coagulante a coalheira do borrego ou cabrito. Actualmente, e por questões que se prendem com exigências ao nível da higiene alimentar, usa-se coalho comercial. Nesta fase o leite está a uma temperatura compreendida entre os 20 e os 30° C, demorando esta operação entre 15 a 45 minutos;

- c) Trabalho da Coalhada: Corta-se a coalhada com uma lira e distribui-se a coalhada de uma forma gradual pelos diversos cinchos ou formas, abertos no seu maior diâmetro, sendo feita uma divisão grosseira com as mãos. De seguida procede-se ao esgotamento do soro, mediante uma leve pressão manual e sucessivos apertos do cincho. O fabrico de cada unidade é dado por concluído, logo que a massa apresente a consistência característica e típica do queijo em questão;
- d) Salga: Realizam-se duas aplicações de sal no queijo, a primeira aplicação faz-se na face superior imediatamente após a laboração ou passadas algumas horas, a segunda aplicação, realiza-se normalmente 8 a 12 horas após a primeira, na face lateral e na outra face inferior do queijo, altura em que o cincho é retirado;
- e) Cura: Terminada a operação da salga, os queijos seguem para um divisão específica da queijaria – curadouro - , onde se processa a cura. Esta fase decorre inicialmente sobre tábuas e assim que o queijo se encontra suficientemente enxuto, é mudado para o chão do curadouro. No início é voltado diariamente mas, à medida que o tempo decorre esta operação é feita mais espaçadamente. Actualmente, a cura decorre em instalações com humidade, temperatura e arejamento controlados, onde se reproduzem as condições de cura outrora tidas como perfeitas. As condições de ambiente a manter são de 10° C a 18° C de temperatura e de 50 % a 70 % de humidade relativa. São efectuadas todas as operações necessárias ao óptimo estado de cura, nomeadamente viragens e lavagens de forma a manter a casca dos queijos limpa e lisa. O período mínimo de cura é de 40 dias para o Amarelo e de 90 para o Amarelo Velho.

### 10.3 - Picante

As operações de laboração do Picante são bastante particulares :

- a) Leite: Leite de ovelha ou de cabra crus estremes ou leites de ovelha e cabra, crus, misturados nas mais diversas proporções, laborados imediatamente após as ordenhas. Caso isto seja impossível, o leite deverá ser conservado a uma temperatura inferior a 5° C;
- b) Coagulação: Antigamente, usava-se como agente coagulante a coalheira do borrego ou cabrito. Actualmente, e por questões que se prendem com exigências ao nível da higiene alimentar, usa-se coalho comercial. Nesta fase o leite está a uma temperatura compreendida entre os 20 e os 30° C, demorando esta operação entre 15 a 45 minutos;
- c) Trabalho da Coalhada: Corta-se coalhada com as “liras” e distribui-se de uma forma gradual pelos diversos cinchos ou formas, fazendo-se uma

grosseira divisão com as mãos. De seguida procede-se ao esgotamento do soro, mediante uma leve pressão manual e sucessivos apertos dentro de um pano. O fabrico de cada unidade é dado por concluído logo que a massa apresente a consistência característica e típica do queijo em questão. Esta técnica é denominada à “cabreira” (esta designação deve-se ao facto de se misturar leite de cabra e de exigir um menor trabalho de coalhada e consequentemente um menor dessoramento);

d) Salga: Realizam-se duas aplicações de sal no queijo: a primeira aplicação faz-se na face superior imediatamente após a laboração ou passadas algumas horas, a segunda realiza-se normalmente 8 a 12 horas após a primeira, na face lateral e na outra face inferior do queijo, altura em que o cincho é retirado;

e) Cura: Terminada a operação da salga, os queijos seguem para um divisão específica da queijaria – curadouro - , onde se processa a cura. Esta fase decorre em ambiente natural sobre tábuas de madeira, ou em ambiente controlado, até os queijos se encontrarem suficientemente enxutos e apresentarem determinada consistência (entre 3 a 4 dias)

*Antigamente esta fase do fabrico era feita pelos “queijoeiros” ou “queijeiros” que os vendiam então aos “afinadores”. Hoje em dia, normalmente o fabrico é todo feito pelo mesmo operador.*

Decorrido este tempo segue-se então o aspecto mais interessante da cura por ser específico destes queijos: a “pilha”.

A “pilha” é constituída por várias etapas: lavagem, salga, castelo, cama e galga.

Os queijos são lavados em água fria, salgados abundantemente e dispostos em rimas de 4 a 6 queijos - “castelo”.

Permanecem assim normalmente 2 a 3 semanas, conforme o grau de esgotamento de soro , quantidade de sal usada e condições higrométricas da cura, até terem maior consistência.

Decorrido este tempo segue-se a pilha ou galga que consiste em colocar os queijos face com face e de cutelo (ou seja em pé) numa “cama” de palha de centeio, no chão. Por vezes faz-se uma 2ª e uma 3ª galga por cima da 1ª.

A manutenção e conservação da pilha (lavagens frequentes) é o ponto mais sensível de toda a operação de maturação e por isso exige um trabalho cuidadoso e aturado.

A maturação tem a duração mínima de 120 dias.

## 11 – Acondicionamento

Os materiais usado para a embalagem dos Queijos da Beira Baixa, ou que com estes contacte directamente deverá ser inócuo e inerte em relação ao conteúdo.

As operações de acondicionamento, fraccionamento e embalagem devem respeitar as boas práticas de higiene e comerciais, a embalagem seleccionada tem de garantir a conservação de todas as características do produto final, incluindo a forma, durante o período normal de armazenamento e venda.

### 11.1 – Fraccionamento e Acondicionamento

Esta operação poderá ser efectuada na área geográfica de produção, ou fora dela por forma a garantir que o saber fazer desenvolvido ao longo de gerações seja preservado, garantindo a continuidade do produto e a sua rastreabilidade.

Deste modo estas operações poderão decorrer fora da área geográfica de produção só com autorização expressa do produtor, sob sua responsabilidade e sempre sob supervisão do Organismo de Controlo .

Em suma, os Queijos da Beira Baixa podem ser fraccionados, fatiados e embalados fora da região mas sempre com as seguintes certezas :

- 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 o tipo de consistência característico, 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 dos queijos “velhos”, as fatias se apresentem com a consistência requerida, sem esmigalhamento, para o que é determinante a escolha dos queijos que apresentam características sápidas e de consistência correctas 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 fracção, as instalações de produção e as explorações agrícolas, assegurando a origem geográfica do produto .

### **11.2 – Formas tradicionais de conservação, de acondicionamento e apresentação comercial**

Respeitando a tradição, o Castelo Branco Velho e o Amarelo Velho podem ser conservados em recipientes, 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 Picante apresentava-se ao consumidor embrulhado em folha de couve e, mais modernamente, em folha de alumínio.

Os Queijos da Beira Baixa apresentam-se no mercado rotulados, inteiros ou em porções.

O Castelo Branco Velho e o Amarelo Velho também se podem apresentar, inteiros ou em pedaços, mergulhados em azeite virgem da Beira Interior – DOP, usando-se para o efeito recipientes de diferentes formatos e capacidades.

O uso de um dos Azeites da Beira Interior decorre dos seguintes factos:

- É um azeite produzido na região, por vezes mesmo proveniente da mesma exploração agrícola, ou de explorações vizinhas, estando sempre disponível e sem custos de transporte.
- Não confere ao queijo de Castelo Branco Velho nem ao Queijo Amarelo Velho nenhum gosto nem aroma estranhos à região e ao paladar a que os consumidores estão habituados, o que decerto aconteceria se se usassem azeites virgens de outras regiões, já que as respectivas características organolépticas alterariam sem dúvida o paladar e o aroma do queijo, se não mesmo a sua cor.

## **12 – Conservação**

Os Queijos da Beira Baixa devem ser conservados e manipulados 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 admitida a conservação prolongada dos Queijos da Beira Baixa a temperaturas até -11° C, temperatura acima da de congelação (-12 ° C ) por forma a manter as características de aroma, sabor e textura da pasta .

É admitido na conservação do Castelo Branco Velho e do Amarelo Velho a aplicação uma pasta de azeite e colorau (produto que se obtém por secagem simples seguida de moenda do pimento vermelho comum, não picante "*Capsicum annuum spp*", produzido em qualquer horta, familiar ou não, na região), cobrindo toda a superfície. Esta prática ancestral tem como único intuito o de evitar o ressequimento e os ataques de parasitas e infestantes domésticos, através do uso de produtos naturais e facilmente disponíveis na região. A utilização do colorau (também designado por pimentão doce, por oposição a outros tipos de pimentão ditos picantes) 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.

### **13. Os elementos que justificam a relação entre a qualidade ou as características dos Queijos da Beira Baixa e o meio geográfico**

#### **13.1 - História dos Queijos da Beira Baixa**

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.

Os rebanhos mantinham-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 estas práticas foram diminuindo, 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 desenvolvia 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, sendo que 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 que a produção de queijo surgiu naturalmente como forma de aproveitamento de um recurso fornecido pelo gado que em certas épocas do ano se concentravam nas Campinas da Idanha e Campo Albicastrense. (Dias J., 2000)

De facto, a produção de queijo na região da Beira Baixa está 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 industria, deve ela remontar á época da 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.*"

Contudo, embora a génese dos queijos produzidos na Beira Baixa aponte para a Serra da Estrela, devemos considerar a ocorrência de inevitáveis factores humanos, bem como de factores ecológicos que condicionaram as qualidades

destes queijos. Toda esta vasta região tem uma fisionomia geográfica que a aproxima mais do Alentejo que da Beira, caracterizando-se por estio muito quente e seco, inverno moderadamente frio e pouco chuvoso, região pouco fértil, pouco povoada e com diferentes formas de exploração da terra. Na Campina e Campo a propriedade está pouco dividida e é explorada pelo sistema de lavoura extensiva, com cereal, pastagens e algum arvoredado, enquanto que na Cova da Beira e Pinhal a dimensão da propriedade é inferior, encontrando-se mais fraccionada, sendo a ocupação cultural baseada nas produções: florestais, de centeio, da vinha e da fruticultura.

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 (...)*".

Verifica-se que as referências à produção de queijos na região da Beira Baixa são bastante antigas, confirmando-se a existência desta actividade com o achado de um fragmento de cerâmica com cerca de 3000 anos, no Povoado do Monte do Frade, estação arqueológica localizada no concelho de Penamacor e que, segundo a investigadora responsável, seria um cincho. (Dias, 2000)

Encontram-se, ainda, na região de Castelo Branco, ruínas das chamadas Queijeiras Redondas que, segundo Proença (1910), terão origem na época Luso-Romana e seriam, à semelhança de outras, de formato e construção semelhantes às existentes na Serra da Estrela, Sardenha, Escócia e Ilhas Baleares, entre outros pontos da Europa e 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 referência 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 super fino, que se vende nos grandes centros com o falso nome Serra da Estrela, sem que a inércia dos produtores proteste contra isto por todos os meios, que podessem reivindicar a merecida fama para a industria local e o proveito directo para os productores (...)*".

Por ocasião do Congresso de Leitaria, Olivicultura e Industria do Azeite, em 1905, referindo-se aos queijos de mistura produzidos na região de Castelo Branco, Rasteiro (1906) escrevia: *“Entre os queijos de mistura encontram-se peças magníficas, de polpa macia e gostosíssima, com compacidade intermédia entre os queijos molles e duros, análoga á pasta do Roquefort, e alguns não são menos bons que este afamado typo.”*

No mesmo ano, Prego na sua obra “Manteigas e Queijos” refere-se da seguinte forma aos dos queijos produzidos na região da Beira Baixa: *“A região da Beira Baixa que abrange o Fundão, Penamacor, Idanha-a-Velha, etc., produz uns queijos mestiços de cabra e ovelha que, em certos annos e comidos n’ uma determinada sessão, chegam a ter qualidades de paladar e finura de massa quasi semelhantes ás do Camambert, sendo portanto queijos finíssimos e de grande valor para os mercados mesmo os mais exigentes, tendo já alguns exemplares obtido prémio na Exposição Universal de Paris, o que dá prova das suas excepcionais qualidades.”*

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 ainda que, no nosso entender, seja um produto secundário semelhante no seu fabrico aos queijos de ovelha da serra da Estrela e do Alemtejo (...)”*.

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 dos Queijos da Beira Baixa.

A produção de Queijos 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.

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**

### **a) 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 delimitada 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.

### **b) Da região de Castelo Branco**

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 Zêzere 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 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), 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 Ródão, Castelo Branco, Idanha-a-Nova e Penamacor. Trata-se de uma área total de 368 000 ha com grande aptidão para a floresta, pastorícia e olival, incluindo-se nesta sub-região toda a Campina da Idanha, que é uma extensa área de relevo suave, com as 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

Geologicamente a região é caracterizada pela presença dos granitos de Castelo Branco, limitados pelos xistos metamórficos e grauvaques do Pinhal e pelos xistos quartzíticos e cascalheiras da Serra da Gardunha.

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 Ródão 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 Ródão.

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.

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.

### **13.5- Pedologia**

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 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.

### **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 Instituto Nacional de Meteorologia e Geofísica (INMG) da 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  $18^{\circ}$  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 e ocorrendo em média 4,6 dias de geada por ano.

No Quadro IV e nas Figuras I e II, que se seguem, apresentamos um resumo dos elementos climáticos e o Diagrama Ombrotérmico das Estações Climatológica de Castelo Branco e do Fundão.

**Quadro IV**

	Altitude (m)	Temperatura do ar ( ° C )					Precipitação(mm)	
		Valores Médios			Valores Extremos		Média	Máx. dia
		Mensal	Máx.	Min.	Máx.	Min.		
<b>Castelo Branco</b>	380	15.6	20.7	10.6	40.6	-4.7	821.4	118.0
<b>Fundão</b>	495	13.9	19.5	8.4	39.4	-7.2	994.0	142.0

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

**Figura I**

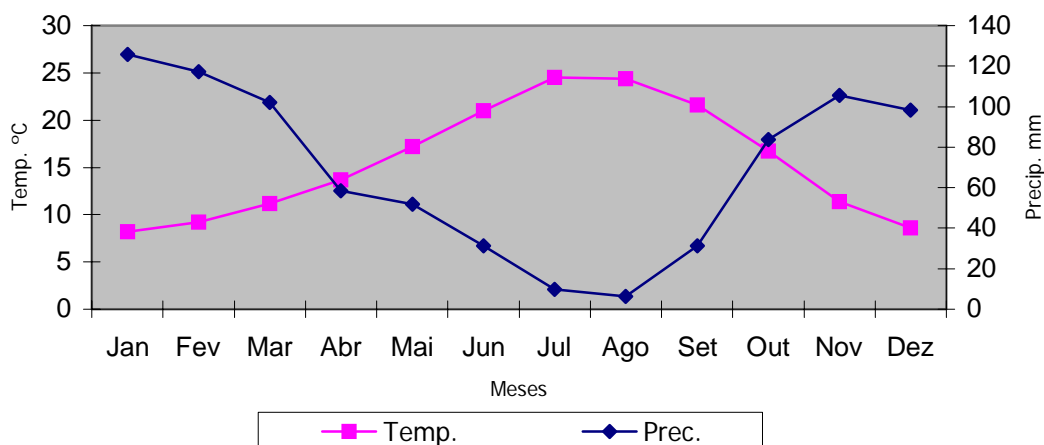


Figura I. Diagrama Ombrotérmico de Castelo Branco no período 1951-1980 (INMG, 1991).

Figura II

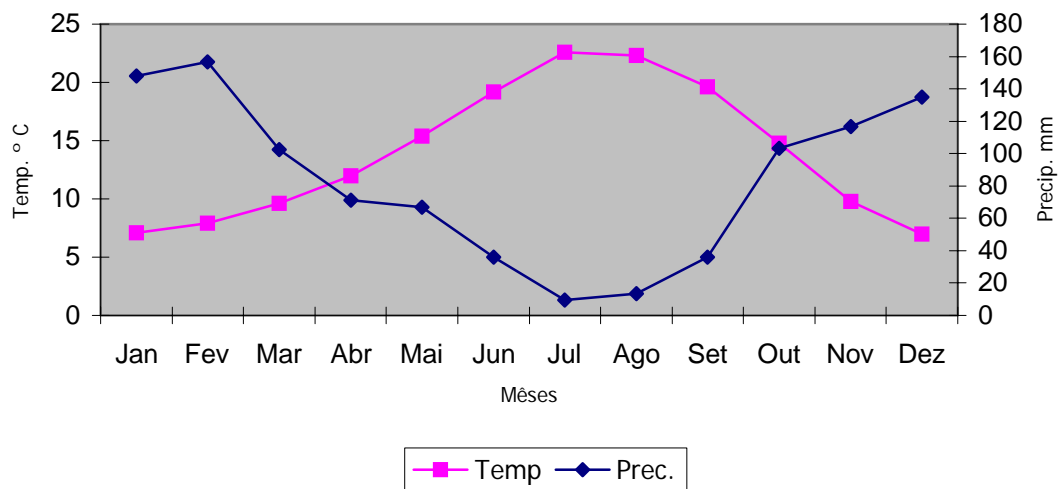


Figura II: Diagrama Ombrotérmico do Fundão no período 1951-1980 (INMG, 1991)

### 13.7- Flora e Vegetação

Como já anteriormente foi referido, 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 de forma a retirar o óptimo rendimento, resultando pois diferentes formas de exploração da terra e dimensões 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 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 o 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.).

Sobre os solos de origem xistosa, considerando apenas as localizadas em 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*).

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 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 considerada 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 da 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 pela 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, aquando das ordenhas, com os principais objectivos de atrair os animais e prolongar, tanto quanto possível, o pico de lactação.

## 14 - Estrutura de Controlo

O controlo e certificação das disposições constantes do presente Caderno de Especificações são realizadas por um Organismo de Contrlo (OC), indigitado para o efeito pelo Agrupamento Gestor, e reconhecido pelas autoridades competentes no que respeita às garantias adequadas de objectividade, imparcialidade em relação aos produtores e transformadores sob seu controlo e competência.

O Controlo é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, nos termos e na forma previstos nos Manuais da Qualidade e de Procedimentos do OC, sendo cada unidade devidamente certificada pela aposição da respectiva Marca de Certificação.

## 15 – Rotulagem

Os Queijos da Beira Baixa apresentam-se no mercado rotulados e ostentando a respectiva Marca de Certificação. Para além das menções legalmente obrigatórias, a marcação de todas as unidades de queijo deve ser feita com rótulo próprio. As indicações a figurar devem ser as seguintes:

- a) A denominação de venda indicada pela expressão Queijos da Beira Baixa DOP - Castelo Branco ou Castelo Branco Velho, Queijos da Beira Baixa DOP

- Amarelo ou Amarelo Velho, Queijos da Beira Baixa DOP – Picante, consoante o caso, mas sempre em caracteres bem visíveis;
- b) A respectiva Marca de Certificação ;
- c) O nome, firma ou denominação social e a morada do produtor;
- d) A indicação do teor de matéria gorda ou respectivo intervalo;
- e) A data de durabilidade mínima indicada pela expressão “Para consumir de preferência antes de ...”, indicando o dia e o mês;
- f) A menção “Fabricado com leite cru”;
- g) O lote;
- h) A marca de salubridade do produtor;
- i) O Logotipo dos Queijos da Beira Baixa tal como se reproduzem em anexo .

## 16- 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 Lactínio*, **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.

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). *Sobrevivências, 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.

## **ANEXOS**

*Queijos  
da Beira Baixa*  
— DOP —  
**AMARELO**

*Queijos  
da Beira Baixa*  
— DOP —  
**AMARELO VELHO**

*Queijos  
da Beira Baixa*  
— DOP —  
**CASTELO BRANCO**

*Queijos*  
*da Beira Baixa*  
— DOP —  
**CASTELO BRANCO VELHO**

*Queijos*  
*da Beira Baixa*  
— DOP —  
**PICANTE**