



# QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO (DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA)

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

(Versão submetida à consulta pública nacional – Jul.2010)

## ÍNDICE

	Página nº
A – NOME DO PRODUTO	3
B – DESCRIÇÃO DO PRODUTO	3
B.1. – Características Físico-químicas	
B.1.1. – Queijo de Cabra Transmontano	
B.1.2. – Queijo de Cabra Transmontano Velho	
B.2. – Características da matéria-prima	
C – ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS	5
D – GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO	6
E – DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DE MÉTODOS LOCAIS	6
E.1. – Disposições primeiras	6
E.2. - Obtenção do produto	6
E.3. – Acondicionamento	7
E.4. – Conservação	7
E.5. - Apresentação comercial	7
E.6. – Rotulagem e marcação	7
F – ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO	8
G – REGISTOS	9
H – OUTRAS DISPOSIÇÕES	9
I – REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO	10

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO  
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA  
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A – NOME DO PRODUTO

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO  
(DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA)

QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO  
(DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA)

B – DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Definição: Queijo de Cabra Transmontano é um queijo curado semiduro a extraduro resultante do esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra cru, com coalho de origem animal. Comercialmente pode apresentar-se com a designação “Queijo de Cabra Transmontano” ou “Queijo de Cabra Transmontano Velho”.

B.1- Características Físicas e Químicas

B.1.1 – Queijo de Cabra transmontano

Características do queijo

Forma - cilindro baixo (prato), regular sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos

Diâmetro – 6 a 12 cm e 12 a 19 cm

Altura - 3 a 6 cm

Peso – 0,300 a 0,600 Kg e 0,600 a 0,900 Kg

Crosta - Semi-dura, inteira, bem formada, lisa e de cor branca

Pasta

Textura - Fechada, semidura e não amanteigada

Aspecto - Pouco untuoso e com alguns olhos

Cor - Branca e uniforme

Aroma e sabor - aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura - 35 a 50%

Humidade - 27 a 37%

#### Maturação

Em locais de cura natural ou em instalações de ambiente controlado

Condições de ambiente:

Temperatura - 5 a 12 °C

Humidade relativa - 70 a 85%

Tempo mínimo de cura - 60 dias

#### B.1.2 – Queijo de Cabra Transmontano “Velho”

##### Características do queijo

Forma – cilindro baixo (prato), regular, sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos

Diâmetro – 6 a 12 cm e 12 a 19 cm

Altura – 3 a 6 cm

Peso – 0,250 a 0,500 Kg e 0,500 a 0,900 Kg

Crosta – Dura a extra dura, inteira, bem formada, lisa, de coloração branca ou vermelha – pimentão.

##### Pasta

Textura – Fechada, dura a extra dura e não amanteigada

Aspecto – Pouco untuoso e com alguns olhos

Cor – Branca e uniforme

Aroma e sabor – aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura – 28 a 50 %

Humidade – 25 a 35 %

#### Maturação

Em instalações de cura ou em instalações de ambiente controlado

Condições de ambiente:

Temperatura – 5 a 12 °C

Humidade relativa – 70 a 85 %

Tempo mínimo de cura – 90 dias

#### B.2- Características da Matéria-prima

As matérias-primas utilizadas para obtenção do Queijo de Cabra Transmontano são as seguintes:

Leite de cabra de raça Serrana, cru e estreme;

Sal, próprio para fins alimentares;

Coalho de origem animal

O Queijo de Cabra Transmontano Velho pode ser untado em toda a sua superfície com azeite e colorau (que lhe dá a coloração vermelha/pimentão).

### C – ÁREA GEOGRÁFICA

#### C.1. – Área geográfica de produção de leite, e produção e cura do Queijo de Cabra Transmontano

Atendendo à adaptação dos caprinos de raça Serrana às condições edafo-climáticas, às técnicas seculares de apascentação, ao saber fazer das populações, secular e baseando-se em métodos locais na transformação do leite em queijo a área de produção de leite e de produção e cura do “Queijo de Cabra Transmontano” e “Queijo de Cabra Transmontano Velho” é limitado aos concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas), do Distrito de Bragança; os concelhos de Alijó, Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

#### C.2. – Área geográfica de fatiagem e acondicionamento

A fatiagem e o acondicionamento podem ser feitos em todo o território nacional.

## D – GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Através de um sistema de controlo e certificação a cargo do Organismo de Controlo Certificação (OPC), existe a garantia que o produto em causa é produzido apenas por determinados operadores que se obrigam a respeitar o preceituado no Caderno de Especificações.

## E – DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO ATRAVÉS DOS MÉTODOS LOCAIS

### E.1. – Disposições primeiras

1. Unicamente os caprinos de raça Serrana têm aptidão para produzir o leite para o fabrico do “QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO”, quando explorados na área de produção definida na alínea C destas normas.
2. Todas as cabradas deverão estar oficialmente indemnes de brucelose e não apresentar qualquer manifestação de doença transmissível pelo leite.
3. Os efectivos serão controlados de modo a garantir que nos tratamentos aplicados aos animais sejam cumpridos os intervalos de segurança aconselhados.
4. Nos locais de ordenha e no transporte do leite até ao local de fabrico é obrigatório o cumprimento das regras de higiene.
5. As queijarias devem reunir as condições técnico-funcionais e higio-sanitárias exigidas por lei.
6. Em todos os locais de produção de queijo devem existir registos relativos à recepção de leite, ao fabrico, maturação e comercialização.

### E.2. – Obtenção do produto

O fabrico artesanal do queijo de cabra corresponde às seguintes fases:

- Filtração do leite;
- Aquecimento ou arrefecimento do leite, à temperatura de aproximadamente 35 °C, conforme a estação do ano;
- Adição do coalho, em função da quantidade de leite que se pretende transformar.
- Coagulação, aproximadamente 40 a 60 minutos.
- Moldagem; a coalhada sofre um ligeiro esgotamento do soro, sendo depois colocada nas formas;
- Escorrimento ou dessoramento, através de uma prensagem, com pesos ou prensa, para esgotamento total do soro;

- Salga, efectuada após a saída do queijo das formas;
- Secagem;
- Maturação ou cura, no mínimo de sessenta dias (noventa para a variante “Velho”), com viragem e lavagem dos queijos.

### E.3. - Acondicionamento

O acondicionamento do queijo deverá ser sempre efectuado com material inócuo e inerte em relação ao conteúdo.

Sempre que haja lugar a pré-embalagem do queijo, esta deve ser efectuada de acordo com as boas práticas higiénicas e em condições de modo a conservar a pureza e características durante o período normal de armazenamento e venda.

O Queijo de Cabra Transmontano Velho pode ser untado em toda a sua superfície com azeite e colorau (que lhe dá a coloração vermelha/pimentão).

### E.4. - Conservação

A conservação do queijo deverá ser efectuada mantendo o produto nas seguintes temperaturas:

- Na armazenagem - 0 a 5 °C
- No transporte - 0 a 10 °C
- No retalhista - 0 a 10 °C

e evitando qualquer contaminação.

### E.5. – Apresentação comercial

O queijo apresenta-se sob a designação comercial “Queijo de Cabra Transmontano-DOP” ou “Queijo de Cabra Transmontano Velho-DOP”

O queijo pode aparecer no mercado inteiro sendo permitida a venda em fracções ao consumidor desde que sejam pré-embaladas.

### E.6. – Rotulagem e marcação

No rótulo dos queijos ou suas fracções deverão constar obrigatoriamente as seguintes designações:

- a designação Queijo de Cabra Transmontano – DOP; ou Queijo de Cabra Transmontano Velho- DO, em caracteres bem visíveis;
- leite cru;
- teor em matéria gorda ou respectivo intervalo;
- nome e endereço do produtor;
- consumir de preferência antes de;

- conservar à temperatura máxima de 10 °C
- o lote;
- a marca de salubridade
- a marca de certificação
- o símbolo comunitário da DOP

## F – ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

Relativamente à situação geográfica e às condições topográficas e climáticas, teremos que caracterizar a região de Trás-os-Montes, em virtude desta DOP abranger mais de 1/3 da área da região, repartida pelos dois distritos: Bragança e Vila Real.

A esta área inserida na região de Trás-os-Montes, correspondem 447.600 ha, sendo constituída por fossas tectónicas, vales profundos erodidos e zonas planálticas.

A Bacia Hidrográfica do Douro domina toda a região, em que os rios afluentes, na margem direita: Sabor, Tua, Pinhão e Corgo; e na margem esquerda: Águeda, Côa, Távora e Varosa; separam cordilheiras montanhosas que se desenvolvem paralelamente ao mar, ultrapassando por vezes os 1500 metros.

As características particulares de que se reveste a bacia hidrográfica do segundo maior rio da Península, em Portugal, incute a toda a região características muito especiais, e talvez únicas no mundo, criando grandes diversidades climáticas, culturais e até humanas (LAGE, 1985).

As cadeias montanhosas que se desenvolvem paralelamente ao mar impedem a passagem dos ventos marítimos, pelo que a sua influência se atenua para o interior, aumentando progressivamente a influência continental. Também de Norte para Sul, em direcção ao Douro, aumenta a influência mediterrânica.

Há uma estreita correlação entre a estrutura geológica e litológica, o relevo, o clima e a morfologia dos terrenos. Os solos da região são essencialmente derivados de granitos, xistos e grauvaques, com textura franca-arenosa.

A fileira da caprinicultura, no sector da produção de queijo, encontra-se com uma forte expressão, nos treze concelhos (no concelho de Bragança só as quinze freguesias mencionadas) constituintes desta DOP, que se podem considerar os mais agrestes, marginais, com menor qualidade de vida e em que a população mais diminuiu na última década. A produção caprina nestas zonas serranas está intimamente ligada ao ciclo climático e ao *modus vivendi* dos caprinicultores, não havendo interferências externas, produzindo os animais, como se estivessem em ambiente natural (sem a domesticação efectuada pelo homem e a introdução de técnicas de manejo e tecnologias de produção).

Assim o sistema de produção é o extensivo tradicional, em que os animais fazem um determinado percurso diário em função da época do ano, estado fisiológico dos animais e das disponibilidades alimentares locais. Sendo a base da alimentação, exclusivamente natural, com grande predominância de plantas espontâneas autóctones regionais. A composição florística da dieta dos animais, depende da preferência alimentar, durante a ingestão, apresentando cerca de 60% de arbóreas, 30 % de arbustivas e 10% de gramíneas (em percurso que permita a livre escolha).

Esta alimentação particular e a técnica do fabrico do queijo tradicional de cabra, fruto de um saber adquirido ao longo de gerações, nestas regiões serranas, conferem ao queijo curado, um sabor e aroma característicos, muito apaladado e saboroso, sendo considerado um produto de alta qualidade.

## G - REGISTOS

O Agrupamento de Produtores zelará pelo cumprimento destas normas, dará apoio técnico aos seus associados e organizará os seguintes registos:

- a) Registos das explorações
- b) Registos das queijarias

1 - No registo das explorações inscrevem-se todos aqueles que criem animais da raça Serrana que, estando situados na zona de produção definida na alínea C destas normas queiram aderir à Denominação de Origem Protegida e o solicitem voluntariamente.

2 - Na inscrição constará o nome do proprietário, morada, localização da exploração, número de animais que a constituem, com indicação expressa do número de fêmeas e machos.

3 - O Agrupamento de Produtores poderá recusar a inscrição de uma exploração, desde que não respeite qualquer disposição destas normas.

4 - O pedido de inscrição no registo de explorações aderentes à Denominação de Origem, deverá ser acompanhado do certificado de inscrição dos animais no Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico emitido pela ANCRAS (Associação Nacional de Caprincultores da Raça Serrana)..

5 - No registo das queijarias inscrevem-se as situadas na área geográfica de produção definida no artº 1 e que obedeçam aos demais requisitos exigidos nestas normas.

6 - Na inscrição constará o nome do produtor, localização da queijaria, capacidade de fabrico e características do equipamento (se for caso disso) e a proveniência do leite.

## H – OUTRAS DISPOSIÇÕES

1 - Para a vigência das inscrições nos respectivos registos é indispensável o cumprimento permanente dos requisitos impostos nestas normas, devendo ser comunicado ao Agrupamento de Produtores qualquer alteração que afecte os dados apresentados na inscrição, aquando da sua ocorrência.

2 - O Agrupamento de Produtores terá livre acesso a todos os locais de produção quer seja através dos seus agentes próprios, quer seja confiando o apoio técnico a outros agentes sob a sua responsabilidade.

## I – REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC), indigitado pelo agrupamento de produtores, procede ao controlo e certificação do Queijo de Cabra Transmontano – DOP e Queijo de Cabra Transmontano Velho – DO, de acordo com o preceituado no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação do Queijo de Cabra Transmontano (DOP) e Queijo de Cabra Transmontano Velho (DO).

O controlo é exercido ao longo de toda a cadeia produtiva. Cada queijo ou fracção de queijo será certificado através da aposição, pelo OPC, da respectiva marca de certificação.

A marca de certificação terá obrigatoriamente as seguintes menções:

- Nome do OPC
- Queijo de Cabra Transmontano – Denominação de Origem Protegida
- N° de série
- N° de telefone do OPC

ou

- Nome do OPC
- Queijo de Cabra Transmontano Velho – Denominação de Origem
- N° de série
- N° de telefone do OPC