



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Abrantes, Paulo Manuel Cabaço

**Queijarias tradicionais do concelho de Idanha-a-Nova : caracterização e seu enquadramento face à legislação actual para o sector**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1074>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1998
<b>Resumo</b>	Este trabalho teve como objectivos caracterizar as queijarias tradicionais das explorações de ovinos do Concelho de Idanha-a-Nova e analisar o seu enquadramento face à legislação actual para o sector. Para o efeito realizou-se um inquérito a 64 queijarias, a partir de uma listagem de todos os produtores de ovinos do Concelho. Após tratamento e análise dos dados recolhidos pudemos constatar que: • a grande maioria das queijarias encontram-se localizadas no seio das restantes construções da expl...
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T05:33:31Z com informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
**INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO**

**QUEIJARIAS TRADICIONAIS DO CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA: CARACTERIZAÇÃO E SEU ENQUADRAMENTO FACE À LEGISLAÇÃO ACTUAL PARA O SECTOR**

**Eng.<sup>a</sup> de Produção Animal**

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

**Paulo Manuel Cabaço Abrantes**

---

**CASTELO BRANCO**

**1998**

## ÍNDICE GERAL

Resumo .....	1
Abstract .....	2
Índice de Figuras .....	3
Índice de Anexos .....	5
Capítulo I	
1 – Introdução .....	7
2 – Caracterização da Área em Estudo .....	9
2.1 – Características Gerais .....	9
2.2 – Caracterização Agro-Pecuária .....	10
3 – A História do Queijo .....	12
4 – O Fabrico Artesanal de Queijo de Ovelha e de Cabra .....	14
5 – A Produção de Queijo no Concelho de Idanha-a-Nova .....	16
6 – Licenciamento de Queijarias .....	18
7 – Requisitos a que deve Obedecer a Queijaria para o seu Licenciamento (Classe D) ....	22
7.1 – Características Gerais .....	22
7.2 – Características de Construção .....	23
7.3 – Características da Instalação .....	23
7.4 – Características do Equipamento, Material e Utensílios .....	25
7.5 – Higiene do Pessoal .....	25
7.6 – Higiene Geral .....	26
7.7 – Derrogações Excepcionais .....	26

## Capítulo II

1 – Material e Métodos .....	28
2 – Apresentação de resultados .....	30
2.1 – Caracterização Geral .....	30
2.1.1 – Resultados .....	30
2.1.2 – Discussão dos Resultados .....	32
2.2 – Caracterização da Produção .....	33
2.2.1 – Resultados .....	33
2.2.2 – Discussão dos Resultados .....	37
2.3 – Caracterização do Equipamento para Fabrico e Conservação de Queijo .....	39
2.3.1 – Resultados .....	39
2.3.2 – Discussão dos Resultados .....	43
2.4 – Caracterização das Instalações e Materiais de Construção .....	44
2.4.1 – Resultados .....	44
2.4.2 – Discussão dos Resultados .....	50
2.5 – Caracterização da Higiene e Saneamento .....	53
2.5.1 – Resultados .....	53
2.5.2 – Discussão dos Resultados .....	59
3 – Considerações Finais .....	61

Bibliografia

Anexos

## RESUMO

Este trabalho teve como objectivos caracterizar as queijarias tradicionais das explorações de ovinos do Concelho de Idanha-a-Nova e analisar o seu enquadramento face à legislação actual para o sector. Para o efeito realizou-se um inquérito a 64 queijarias, a partir de uma listagem de todos os produtores de ovinos do Concelho.

Após tratamento e análise dos dados recolhidos pudemos constatar que:

- a grande maioria das queijarias encontram-se localizadas no seio das restantes construções da exploração e não dispõe da totalidade das dependências exigidas pela legislação em vigor;

- o queijo produzido é predominantemente o queijo amarelo à cabreira;
- a maioria dos produtores não procede à cura do queijo;
- a maioria das queijarias já dispõe de energia eléctrica;
- cerca de 40% das queijarias ainda não são abastecidas por água potável;
- a quase totalidade das queijarias não dispõe de um recipiente destinado à recolha de lixo sólido;

- apenas cerca de 30% das queijarias dispõem de dispositivos adequados para a limpeza das instalações (mangueiras, água sob pressão);

- apenas 20% dos produtores inquiridos utilizam vestuário adequado.

Contudo parece-nos ser possível a reestruturação da maioria das queijarias, tendo como prioridade de actuação o saneamento. Achamos ainda que deverá existir um reajustamento da legislação em vigor de forma a obter exigências mais simples e práticas em vez de exigências na maioria dos casos impraticáveis e bastante subjectivas.