



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Santos, Dalila Rocha Lopes dos

Considerações sobre a produção e certificação dos queijos tradicionais da Região Demarcada da Beira Baixa

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/998>

Metadados

Data de Publicação	1996
Resumo	Este trabalho teve como objectivos a caracterização agro-pecuária da região demarcada dos queijos da Beira Baixa; no que diz respeito à produção de leite, à produção de queijo, sua comercialização e a certificação. Para isso realizou-se um inquérito “Levantamento da produção de leite e queijo”, a 54 produtores da região, seleccionados, após elaboração de uma listagem de 114 produtores. Após tratamento informático dos dados recolhidos podemos constatar: • o envelhecimento dos produtores inquir...
Palavras Chave	Queijo tradicional, Beira Baixa, Certificação
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-17T03:12:41Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

***CONSIDERAÇÕES SOBRE A PRODUÇÃO E
CERTIFICAÇÃO DOS QUEIJOS TRADICIONAIS
DA REGIÃO DEMARCADA DA BEIRA BAIXA***

Eng.ª Produção Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Dalila Rocha Lopes dos Santos



CASTELO BRANCO

1996

ÍNDICE GERAL

Capítulo I

	Pág.
1 - Caracterização da Região Demarcada dos Queijos da Beira Baixa.....	1
1.1 - Caracterização Agro-Pecuária.....	1
1.1.1 - Ovinicultura.....	3
1.1.2 - Caprinicultura.....	5
1.1.3 - Produção de Leite - Sua Importância.....	6
1.1.4 - Produção de Queijo.....	8
1.1.5 - Factores que Influenciam a Qualidade do Leite / Queijo.....	9
2 - Denominações de Origem de Queijos em Portugal.....	12
2.1 - Inventário das Denominações de Origem de Queijos em Portugal.....	13
2.2 - Caso Específico dos Queijos da Região Demarcada da Beira Baixa.....	16
3 - Certificação dos Queijos da Beira Baixa.....	20
3.1 - Certificação - Sua Importância.....	20
3.2 - Licenciamento de Queijarias.....	21
3.3 - Regulamentação Comunitária versus Legislação Nacional.....	25
3.4 - Agrupamento de Produtores / Entidade Controladora e Certificadora - Funções.....	26
3.4.1 - Caracterização da Ovibeira.....	29
3.5 - Provas Necessárias à Certificação dos Queijos.....	31
3.5.1 - Análise Sensorial.....	31
3.5.2 - Análise Físico-Química.....	32
3.5.3 - Análise Microbiológica.....	33
3.6 - Problemas Inerentes à Certificação.....	38
4 - Comercialização dos Queijos Produzidos na Região Demarcada da Beira Baixa.....	41

Capítulo II

	Pág.
1 - Material e Métodos.....	44
2 - Apresentação de Resultados.....	47
2.1 - Caracterização das Explorações.....	47
2.1.1 - Resultados.....	47
2.1.2 - Discussão.....	51
2.2 - Maneio do Efectivo.....	52
2.2.1 - Resultados.....	52
2.2.2 - Discussão.....	57
2.3 - Produção de Leite.....	58
2.3.1 - Resultados.....	58
2.3.2 - Discussão.....	65
2.4 - Produção de Queijo.....	67
2.4.1 - Resultados.....	67
2.4.2 - Discussão.....	77
2.5 - Comercialização.....	78
2.5.1 - Resultados.....	78
2.5.2 - Discussão.....	80
2.6 - Certificação e Dificuldades Actuais na Produção de Queijo.....	81
2.6.1 - Resultados.....	81
2.6.2 - Discussão.....	83
3 - Considerações Finais.....	85

Bibliografia

Anexos

RESUMO

Este trabalho teve como objectivos a caracterização agro-pecuária da região demarcada dos queijos da Beira Baixa; no que diz respeito à produção de leite, à produção de queijo, sua comercialização e a certificação.

Para isso realizou-se um inquérito “Levantamento da produção de leite e queijo”, a 54 produtores da região, seleccionados, após elaboração de uma listagem de 114 produtores.

Após tratamento informático dos dados recolhidos podemos constatar:

- o envelhecimento dos produtores inquiridos;
- um elevado número de explorações arrendadas;
- a falta de mão-de-obra qualificada e envelhecimento da existente;
- que os objectivos principais das explorações são a produção de queijo aliada à produção de carne;
- que a ordenha mecânica é praticamente inexistente;
- a existência de muitos pontos críticos na ordenha, recolha e transporte do leite, assim como no fabrico do queijo;
- que os problemas mais frequentes estão ao nível da cura e da comercialização dos queijos;
- a falta de informação e conhecimento relativamente à certificação
- a inexistência de meios financeiros para fazer face às exigências legais da certificação.