



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.^a 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.