



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Queijarias tradicionais da Região Demarcada
do Queijo Rabaçal: levantamento, caracterização
e estudos de viabilidade de reconversão com vista
ao licenciamento industrial na Classe D**

Engenharia Rural

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

João Paulo Rodrigues Domingos

—◆—
CASTELO BRANCO

2000

Índice	Pag.
Resumo -----	III
Abstract -----	IV
Lista de figuras -----	V
Lista de abreviaturas -----	VI
Lista de anexos -----	VII

CAPITULO I

1 – Introdução -----	2
2 – Caracterização da zona em estudo -----	4
2.1 – O solo -----	4
2.2 – O clima -----	5
2.3 – A água -----	5
2.4 – A vegetação -----	6
3 – Historia do queijo -----	7
4 – O fabrico artesanal de queijo de ovelha e de cabra -----	9
5 – Perspectiva histórica e aspectos tecnológicos do Queijo Rabaçal -----	12
6 – O licenciamento de queijarias -----	15
7 – Condições a que devem obedecer as queijarias de classe D -----	19
7.1 – Características gerais -----	19
7.2 – Características de construção -----	20
7.3 - Características da instalação -----	20
7.4 – Características do equipamento, material e utensílios -----	22
7.5 – Higiene do pessoal -----	22
7.6 – Higiene geral -----	23
7.7 – Derrogações excepcionais	23

CAPITULO II

1 – Material e métodos -----	25
2 – Apresentação dos resultados -----	29
2.1 – Caracterização geral da queijaria -----	29
2.1.1 – Resultados -----	29
2.1.2 – Discussão -----	31
2.2 – Caracterização da produção -----	33
2.2.1 – Resultados -----	33
2.2.3 – Discussão -----	36
2.3 – Caracterização do equipamento para fabrico e conservação de queijo -----	37
2.3.1 – Resultados -----	37

2.3.2 – Discussão -----	40
2.4 – Caracterização das instalações e materiais de construção -----	41
2.4.1 – Resultados -----	41
2.4.2 - Discussão -----	47
2.5 – Caracterização da higiene e saneamento da queijaria -----	49
2.5.1 - Resultados-----	49
2.5.2 – Discussão-----	54

CAPITULO III

3 - Considerações finais-----	57
-------------------------------	----

Bibliografia

Anexos

Resumo

O presente trabalho teve como objectivo, a caracterização das condições de fabrico e análise, na expectativa de reconversão do licenciamento das queijarias na Classe D, da zona Demarcada do Queijo Rabaçal. Para o efeito realizou-se um inquérito a 31 queijarias a partir de uma listagem de todos produtores de ovinos e/ou caprinos do Maciço de Sicá.

Após a análise dos dados recolhidos pode-se constatar que:

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

- a maioria dos produtores procede à cura do queijo;

- a quase totalidade das queijarias possui iluminação natural e eléctrica;

- 55,6 % das queijarias são abastecidas por água proveniente da rede pública;

- cerca de 44,4 % não dispõem de um recipiente destinado à recolha de lixo sólido;

- a grande maioria das queijarias, não dispõe de qualquer tipo de escoamento de águas de lavagem;

- existem ainda 44,4 % que não dispõem de protecção contra insectos;

- apenas 16,7 % dos produtores inquiridos utilizam vestuário adequado.

Da análise dos dados recolhidos procurámos evidenciar os aspectos que terão que ser observados na reconversão das ‘Queijarias Tradicionais’ do Queijo Rabaçal, de forma a satisfazerem as exigências que a legislação em vigor impõe.