

Fabrico e certificação de queijos DOP numa queijaria da Beira Baixa Susana Maria Gomes Moreira

Dissertação apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação científica do Engenheiro Paulo Pires Águas, Professor Adjunto do Departamento de Desenvolvimento Sustentável e Ordenamento do Território do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Junho, 2012 //

Agradecimentos

A elaboração deste trabalho não seria possível sem o acompanhamento, provisionamento, dedicação e disponibilidade de diversas pessoas. Por este facto, gostaria de demonstrar o meu profundo e sincero agradecimento, a todos aqueles que, directa ou indirectamente, contribuíram para o final de mais uma etapa importante da minha vida. Em primeiro lugar ao Eng. Carlos Lourenço e à Eng. Fátima Lourenço por permitirem a realização do estágio curricular na sua queijaria, por toda a sua disponibilidade e transmissão de conhecimentos fundamentais para a elaboração deste trabalho, e acima de tudo pelo seu acolhimento. Ao professor Paulo Pires Águas, orientador da redacção do relatório, agradeço a oportunidade que me deu de poder realizar este estágio, pelo acompanhamento e todo o apoio prestado durante a elaboração do relatório. À Carla e à Sandra pela disponibilidade demonstrada em esclarecer as variadíssimas dúvidas que surgiram e pela amizade, compreensão e orientação no decorrer dos trabalhos práticos. A todos os meus amigos, em muito especial à Ana Raquel, Carlota, Daniel, Laura, Julieta, pela grande amizade, pela ajuda prestada neste presente trabalho, pelos bons momentos de diversão e de convivência, pela paciência e acima de tudo pelo apoio ao longo do meu percurso académico. Aos meus Pais e irmã pelo apoio que sempre me deram, pelo incentivo, pela ajuda, pelos conselhos, pelos meios que me proporcionaram, pelo carinho e inesgotável paciência. *A todos que de alguma forma contribuíram para a realização deste trabalho, aqui fica o meu agradecimento. III*

Fabrico e certificação de queijos DOP numa queijaria da Beira Baixa

Palavras-chave Queijos, DOP, fases de fabrico, circuitos tecnológicos.

Resumo

O presente trabalho foi realizado na queijaria Lourenço e Filhos, Lda., que se encontra localizada em Vila Velha de Ródão, concelho de Castelo Branco. No período de permanência na queijaria, fez-se o acompanhamento de todas as fases de fabrico dos queijos, desde a entrada das matérias-primas até à expedição do produto final. A queijaria Lourenço e Filhos, Lda. possui vários produtos lácteos mas os que apresentam maior interesse para o este trabalho são os queijos DOP, nomeadamente, o queijo Amarelo da Beira Baixa, queijo de Castelo Branco e queijo Picante da Beira Baixa. O trabalho tem como objectivos abranger os factores que, de modo geral, caracterizam a denominação e o fabrico desses mesmos queijos, tendo como objectivos mais precisos a identificação das condições de elegibilidade para os queijos de Denominação de Origem Protegida da Beira Baixa e a caracterização da unidade e dos produtos em estudo, nomeadamente a caracterização de processos e circuitos tecnológicos. *IV*

Manufacture and certification of DOP cheeses in a cheese factory of Beira Baixa Key-words Cheese, DOP, stages of manufacture, technological circuits

Abstract

This work was done on the cheese factory Lourenço e Filhos, Inc., which is located in Vila Velha de Ródão, district of Castelo Branco. In the period of permanence in the cheese factory, made sure the monitoring of all stages of manufacture of the cheeses, since the entry of raw materials up to the dispatch of the final product. The cheese factory Lourenço e Filhos, Inc. has several dairy products, but those with a bigger interest for this work are the cheeses DOP in particular the Yellow cheese of Beira Baixa, “Castelo Branco” cheese and Spicy cheese of Beira Baixa. The work aims to cover the factors which generally characterize the denomination and the manufacture of such cheeses, having as more accurate objectives of the identification and eligibility of criteria to the cheeses of a protected designation of origin of Beira Baixa and the characterisation of the unit and of the products under consideration, in particular the technological circuits and process characterization. V

Índice geral

Agradecimentos	II
Resumo	
III	
Abstract	
IV	
Índice geral	V
Índice de figuras	
VI	
Índice de tabelas	
VII	
Lista de abreviaturas	
VIII	
1. Introdução	1
2. Enquadramento geográfico dos queijos da Beira Baixa DOP	6
3. Caracterização da unidade e dos produtos	9
3.1. História da empresa	9
3.2. Tipificação da Unidade	10
3.3. Principais Produtos	11
3.4. Infra-estruturas	14
3.4.1. Pavimentos e paredes	15
3.4.2. Tectos, portas e janelas	15
3.4.3. Equipamentos	15
4. Principais etapas do fabrico de queijos	16
5. Processo de fabrico dos queijos da Beira Baixa da queijaria Lourenço e Filhos Lda. 16	
6. Considerações Finais	19
7. Referências bibliográficas	20
ANEXO I	
22	
ANEXO II	
24	
ANEXO III	
25	
ANEXO IV	
29	
ANEXO V	
31 VI	

Índice de figuras

Figura 1 - Produção de leites no período de 2008 - 2010	2
Figura 2 - Produção de queijos no período de 2008 - 2010	4
Figura 3 - Produção de queijos da Beira Baixa relativamente a 2008	4
Figura 4 - Produção de queijos da Beira Baixa relativamente a 2009	5
Figura 5 - Produção de queijos da Beira Baixa relativamente a 2010 e 2011	5
Figura 6 - Rótulo do Queijo Amarelo da Beira Baixa e Queijo Picante da Beira Baixa da Queijaria Lourenço e Filhos, Lda com selo DOP	8
Figura 7 - Selo de Denominação de Origem Protegida	8
Figura 8 - Selo de certificação dos Queijo DOP da Beira Baixa	9
Figura 9 - Organograma da queijaria Lourenço e Filhos Lda	10
Figura 10 - Queijo de ovelha curado - Ovelheira	11
Figura 11 - Queijo de Castelo Branco DOP	12
Figura 12 - Queijo de ovelha curado	12
Figura 13 - Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP	12
Figura 14 - Queijo de ovelha curado - Queimoso	13
Figura 15 - Queijo Picante da Beira Baixa DOP	13
Figura 16 - Queijo de Ovelha em Azeite	13
Figura 17 - Queijo de Ovelha curado - Fatiado	14
Figura 18 - Tábua selecção Queijos DOP da Beira Baixa	14
Figura 19 - Fluxograma simplificado do procedimento de qualificação e registo de DOP	23
Figura 20 - Fluxograma de fabrico do Queijo Amarelo da Beira Baixa	25
Figura 21 - Fluxograma de fabrico do Queijo de Castelo Branco	26
Figura 22 - Fluxograma de fabrico do Queijo Picante da Beira Baixa	27
Figura 23 - Fluxograma da obtenção do soro	28
Figura 24 - Fluxograma de recepção das matérias-primas secundárias	28
Figura 25 - Tanque de armazenamento do leite.	29
Figura 26 - Cuba de transformação do leite.	29

29 VII

Figura 27 - Enchimento das formas	29
Figura 28 - Prensagem dos queijos.	29
Figura 29 - Desenformagem dos queijos	29
Figura 30 - Lavagem das formas.	29
Figura 31 - Tanque de salmoura	30
Figura 32 - Câmara 1ª cura.	30
Figura 33 - Câmara 2ª cura	30
Figura 34 - Câmara de conservação.	30
Figura 35 - Sala dos picantes.	30
Figura 36 - Planta das áreas do rés-do-chão da queijaria Lourenço e Filhos. Lda	33
Figura 37 - Planta de circuitos do rés-do-chão da queijaria Lourenço e Filhos. Lda	34
Figura 38 - Planta das áreas da cave da queijaria Lourenço e Filhos. Lda	35
Figura 39 - Planta de circuitos da cave da queijaria Lourenço e Filhos. Lda	36

Índice de tabelas

Tabela 1 - Classificação das Actividades Económicas	1
Tabela 2 - Área geográfica de produção dos queijos da Beira Baixa	6
Tabela 3 - Condições ambientais e período de maturação dos queijos da Beira Baixa	7
Tabela 4 - Características dos queijos da Beira Baixa	7
Tabela 5 - Instrução de pedido de registo DOP	23
Tabela 6 - Simulação de uma empresa similar à queijaria Lourenço e Filhos Lda	24 VIII

Lista de abreviaturas

PIB - Produto Interno Bruto **HACCP** - Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Control) **%** - Percentagem ou por cento **CAE** - Classificação das Actividades Económicas **Rev.** - Revisão **L** - Litro **t** - Tonelada **DOP** - Denominação de Origem Protegida **Lda.** - Limitada **nº** - Número **REAI** - Regime de Exercício da Actividade Industrial **Kg** - Quilograma **kVA** - Quilovolt-ampère **KJ/h** - Quilojoule por hora **DRAP** - Direcção Regional de Agricultura e Pescas **gr** - Grama **°C** - Centigrado **Kg/cm²** - Quilograma por centímetro quadrado **Gab.** - Gabinete **MADRP** - Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas **CC** - Comissão Consultiva **AP** - Agrupamento de Produtores **OC** - Organismo de Controlo e Certificação **DSFAA** - Direcção de Serviços das Fileiras Agro-alimentares do Gabinete de Planeamento e Políticas **CE** - Comunidade Europeia **IGP** - Indicação Geográfica Protegida **ETG** - Especialidade Tradicional Protegida **NP** - Norma Portuguesa **EN** - European Norm (Norma Europeia) **€** - Euro **Mat.** - Matéria **min.** - Minuto **<** - Inferior **HR** - Humidade Relativa **Doc.** - Documento