



CRITÉRIOS PARA A QUALIFICAÇÃO DE QUEIJOS TRADICIONAIS

A QUALIFICA / oriGIn PORTUGAL considera como “Produto tradicional”, o produto alimentar ou não alimentar cujos métodos de obtenção, produção, conservação e maturação foram consolidados ao longo do tempo (2 gerações – 50 anos)

Este critério é aplicável não só a queijos frescos ou curados mas também a requeijões, travias, almeices e produtos similares.

1. QUALIFICAÇÃO

Para que um “queijo” possa ser considerado como tradicional pela QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL, são utilizados os seguintes critérios:

A – Matérias-primas autorizadas

Leite de ovelha estreme, fresco e cru*	Leite de cabra estreme, fresco e cru*	Leite de vaca estreme, fresco e cru*	Mistura de 2 ou 3 dos leites referidos	Sal	Coalho vegetal	Coalho animal
Preferencialmente de raça autóctone ou muito bem adaptada à região	Preferencialmente de raça autóctone ou muito bem adaptada à região	Preferencialmente de raça autóctone ou muito bem adaptada à região	Preferencialmente de raças autóctones ou muito bem adaptadas à região	Próprio para fins alimentares	De acordo com a tradição local – exclusão de coagulantes de origem microbiana	De acordo com a tradição local – exclusão de coagulantes de origem microbiana

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	27.05.2016	CQ 06	23.03.12	3	1/4

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.

B – Ingredientes facultativos

A título excepcional pode ser considerada, na massa ou à superfície dos “queijos”, a utilização de:

- folhas e outras partes de plantas, como por exemplo, orégãos, coentros ou cebolinho;
- frutos secos;
- azeitonas de conserva;
- cogumelos comestíveis;
- especiarias – como, por exemplo, pimenta, noz moscada e cravinho;
- condimentos diversos - como por exemplo massa de pimentão, pimento e tomate seco.

São também perfeitamente admissíveis as práticas tradicionais de revestimento dos queijos com azeite, com massa de pimentão, com colorau ou com uma pasta feita com azeite e colorau;

Os ingredientes facultativos e os ingredientes usados nas praticas tradicionais de revestimento devem demonstrar cumprir os requisitos constantes do Documento 029 CQ 01 - CRITÉRIOS PARA QUALIFICAÇÃO DE PRODUTOS TRADICIONAIS, aprovado pela QUALIFICA/ORIGIN PORTUGAL, designadamente os relativos à não utilização de aditivos e de auxiliares tecnológicos.

C – Tecnologia

A mais próxima possível da tecnologia tradicional, não excluindo o uso de equipamento moderno como bombas de transferência de leite, equipamento de frio, aquecedor de placas, painéis de parede dupla, prensas, câmaras de

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	27.05.2016	CQ 06	23.03.12	3	2/4

cura, etc, que tornem o trabalho menos penoso e que não alterem as condições básicas das matérias-primas nem a tipicidade dos queijos.

D – Tempo e condições de cura/maturação

De acordo com as condições e modos de produção locais, o que inclui o uso da palha e do centeio, por exemplo, na maturação dos queijos

E – Forma de apresentação comercial

Os “queijos” podem apresentar-se inteiros ou em pedaços de maior ou menor dimensão, em embalagens específicas ou em conjunto com outros queijos ou outros produtos tradicionais, desde que também qualificados.

É admissível a apresentação dos queijos mergulhados em azeite.

São aceitáveis quer os materiais mais tradicionais – folhas de hortícolas ou de árvores, vimes, barros, madeira, papel ou outros – quer materiais modernos.

Em qualquer caso a apresentação do produto deve ser muito cuidada e atractiva.

F – Rotulagem e publicidade

Para além dos requisitos legais, o nome do produtor deve sempre constar da rotulagem.

Sempre que possível deve ser incluída uma pequena descrição do produto, realçando os leites crus utilizados e a tecnologia local, leal e constante.

Devem ser incluídos conselhos/sugestões de utilização, designadamente sobre a forma aconselhada de corte do produto.

A rotulagem e a publicidade não podem conter quaisquer menções ou imagens que:

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	27.05.2016	CQ 06	23.03.12	3	3/4

- se possam confundir ou que possam ser consideradas como imitação ou fazer concorrência desleal a quaisquer outros produtos tradicionais qualificados, ou
- possam configurar situações de desrespeito pela propriedade intelectual ou industrial ou de publicidade abusiva, ou
- possam induzir o consumidor em erro, designadamente sobre a origem geográfica, a natureza ou as características essenciais do produto ou levando-o a supor que tem as mesmas características de um produto cujo nome é uma IGP ou uma DOP.

2. Maneio dos animais

O maneio e, em particular, a alimentação dos animais deve respeitar os modos de produção locais, leais e constantes, designadamente em matéria de pastoreio obrigatório (embora não exclusivo).

3. Práticas não aceitáveis

Os critérios da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL são totalmente incompatíveis com o uso de conservantes no leite (água oxigenada p.ex.) ou com o uso de sais de cálcio para facilitar a coagulação (com excepção do fabrico de queijos frescos, em que é tolerável) ou de culturas de bactérias lácticas específicas com o objectivo de regular a acidez e ou imprimir alterações no sabor e cheiro. Também não é aceitável o revestimento da crosta com matérias plásticas (polímeros) ou o uso de antifúngicos (ex. sorbatos e benzoatos)



* Com excepção do leite destinado ao fabrico de queijo fresco, uma vez que a lei exige leite pasteurizado. Por esta razão é tolerável a utilização de cloreto de cálcio como auxiliar de coagulação.

Elab	Rev	Data	Doc nº	Dir	Ed	Pag
A. Soeiro	A. Queimada	27.05.2016	CQ 06	23.03.12	3	4/4

Este documento é propriedade da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL. A sua utilização ou a sua reprodução total ou parcial sem autorização será considerada como plágio, sendo accionados os mecanismos legalmente previstos.