

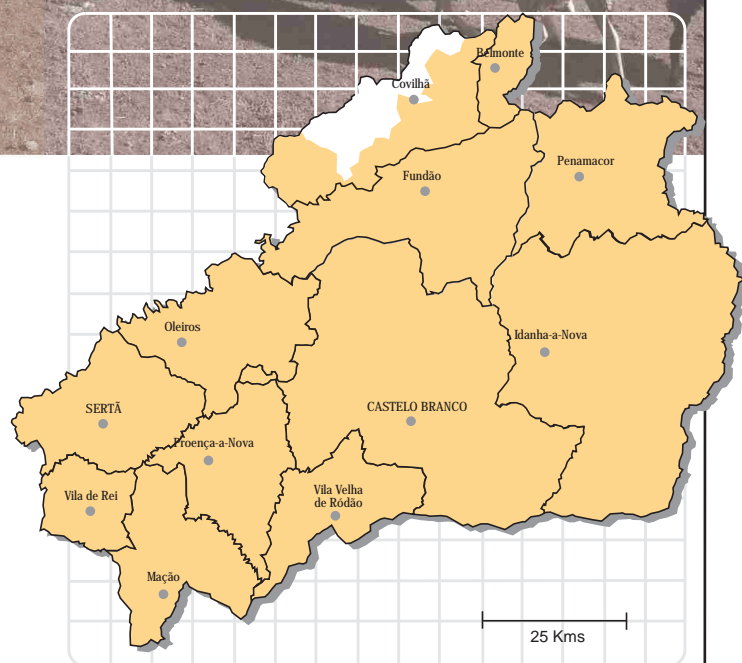


# Queijo Picante da Beira Baixa

denominação  
de origem  
protegida

## DOP

### Queijos da Beira Baixa



**O** Queijo Picante Beira Baixa - DOP é um queijo curado, de pasta dura ou semidura, de cor ligeiramente acizentada, com textura fechada e quebradiça, sem olhos ou com pequenos olhos irregulares e sem crosta. É obtido por esgotamento da coalhada após coagulação do leite cru de ovelha, estreme, ou mistura de leite de ovelha e cabra, pela acção do coalho animal. Tem um peso compreendido entre os 0,4 kg e 1 kg.

O Queijo Picante da Beira Baixa apresenta-se ao consumidor embrulhado em folha de alumínio.

O uso da Denominação de Origem obriga a que o queijo seja produzido de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, as condições de produção de leite, higiene da ordenha e conservação do leite e fabrico do produto.

Pode apresentar-se no mercado inteiro, ou fraccionado, pré - embalado ou não, na origem. A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, mencionando também a Denominação de Origem. O Queijo Picante Beira Baixa deve ostentar a marca de certificação aposta pela respectiva entidade certificadora.

A área geográfica correspondente à produção do Queijo Amarelo da Beira Baixa abrange cerca de 6 803 km<sup>2</sup> e compreende os seguintes concelhos:

Todas as freguesias dos concelhos de Castelo Branco, Fundão, Belmonte, Penamacor, Idanha-a-Nova, Mação, Vila Velha de Ródão, Vila de Rei, Sertã e Oleiros.

Algumas freguesias dos concelhos da Covilhã.

#### Agrupamento de Produtores

APQDCB - Associação dos Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco  
Parque Industrial, Lote 5 6060-182 IDANHA -A-NOVA  
Telf. +351 277 200 230 Fax: +351 277 200 239  
Email: APQDCB@portugalmail.pt

#### Organismo Privado de Controlo e Certificação

BEIRA TRADIÇÃO - Certificação de Produtos da Beira, Lda.  
Rua Ruivo Godinho - Urbanização Auto Mecânica, n.º 8 - r/c  
6000-275 CASTELO BRANCO  
Tel. +351 272 329 843 Tm. +351 966 916 491 Fax: +351 272 329 843

