



Queijo Rabaçal DOP

denominação de origem protegida

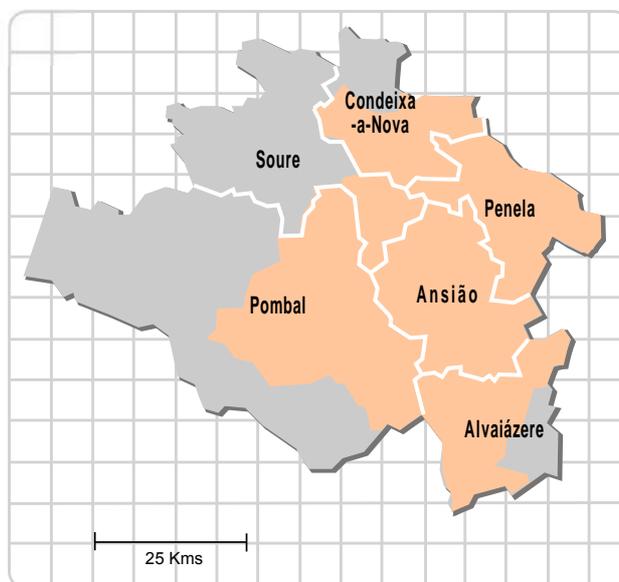
O Queijo Rabaçal - DOP é um queijo artesanal curado, de pasta semidura a dura, com poucos ou nenhuns olhos irregulares e pequenos disseminados na massa, de cor branca-mate. A crosta pode ser branca a amarelo-palha uniforme, lisa, seca, ligeiramente untosa e sem revestimento. Apresenta-se com forma cilíndrica, sendo o diâmetro de 10 a 12 cm e a altura de 3,3 a 4,2 cm. O peso varia de 300 a 500 g.

É obtido pelo esgotamento lento da coalhada, após a coagulação da mistura de leites de ovelha e cabra, numa proporção de mais ou menos duas a uma partes de leite de ovelha para uma de leite de cabra, por acção do coalho animal.

É um queijo típico com características muito próprias determinadas pela flora da região do Sico. É muito apreciado como entrada ou sobremesa ou ainda para uma refeição ligeira acompanhada de um bom vinho da região.

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.

A rotulagem deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, mencionando também a Denominação de Origem.



A área geográfica correspondente à produção do Queijo Rabaçal abrange cerca de 878,56 km² e compreende os seguintes concelhos:

Todas as freguesias dos concelhos de Ansião e Penela.

Algumas freguesias dos concelhos de Alvaiázere, Condeixa-a-Nova, Pombal e Soure.

Agrupamento de Produtores

COPRORABAÇAL - Cooperativa de Produtores do Queijo do Rabaçal, CRL.

Santiago da Guarda 3240 ANSIÃO

Tel. +351 236 670 205 - Fax: +351 236 670 161

Organismo Privado de Controlo e Certificação

CODIMACO - Controlo e Certificação de Produtos Agro-Alimentares
Praceta das Eiras, N.º 1, 2.º Esq.

2550-118 CADAVAL

Tel. +351 262 691 155 Fax: +351 262 695 095

E-mail: codimaco@codimaco.pt

Url: www.codimaco.pt

