

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DE ORIXE PROTEXIDA CEBREIRO

Creación: Recoñecida provisionalmente por Orde do 5 de marzo de 1999 da Consellería de Agricultura, Gandería e Política Agroalimentaria (DOG 11.03.1999).

Regulamentación Regulamento aprobado pola Orde do 13 de febreiro de 2017 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida Cebreiro de do seu Consello Regulador. Rexistrada como denominación de orixe protexida polo Regulamento 1014/2008 da Comisión, do 16 de outubro (DOUE 17.10.2008).

Enderezo: Avenida de Castilla, 18 – baixo
27670 Pedrafita do Cebreiro (Lugo)
Tel.: 982 36 70 12
correo electrónico: info@cebreiro.es
Web: www.cebreiro.es

Presidente: Enrique Fernández Paradela

Rexistros a 31 de decembro de 2018:

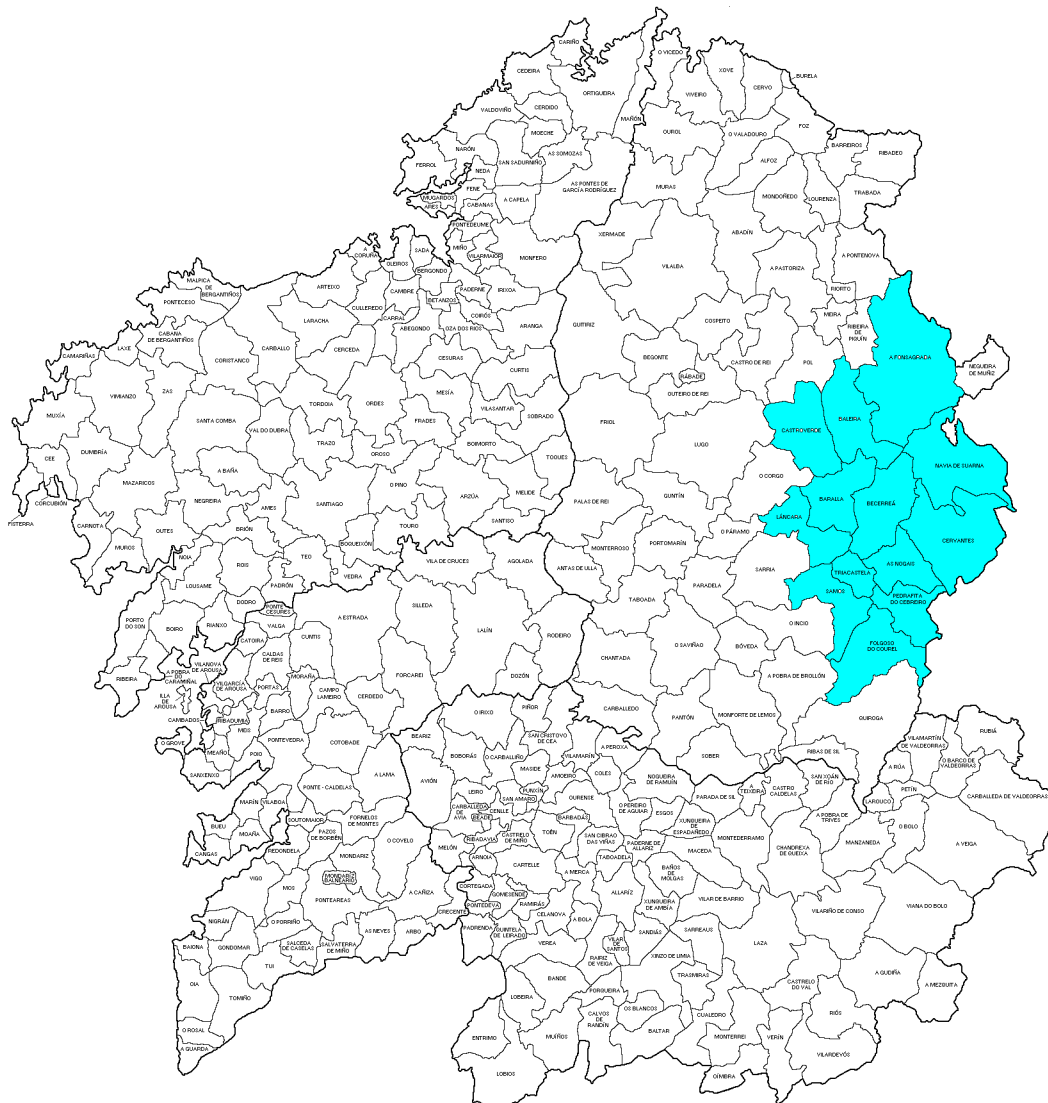
Gandeiros:	11
Queixerías:	5

Volume de actividade no ano 2018:

Produción:	43.961 kg
Valor económico estimado:	520.871€

Zona amparada pola DOP Cebreiro

A área de produción, tanto do leite como do queixo, está situada o leste da provincia de Lugo, na zona de entrada a Galicia pola principal ruta de peregrinaxe a Compostela, o Camiño francés. Abrangue os concellos de Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Caurel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos e Triacastela.



Produto protexido pola DOP Cebreiro

A DOP Cebreiro ampara o queixo elaborado con leite pasteurizado procedente de gando vacún das razas rubia galega, pardo-alpina, frisona ou dos seus cruzamentos entre si.

O leite será enteiro e limpo, sen custos, conservantes ou produtos medicamentosos e cunha composición equilibrada en graxa e proteínas, conforme ás características e estación do ano, para que o produto final teña un contido graxo mínimo do 45%.

O queixo do Cebreiro comercialízase tanto en fresco como curado, cunha maduración mínima de 45 días.

As pezas preséntanse ao consumidor provistas da etiqueta comercial, na que se fai referencia á denominación de orixe protexida, e unha contraetiqueta numerada e controlada, que garante a autenticidade do produto.

Características principais dos queixos da DOP Cebreiro

Estes queixos son graxos, de pasta branca, branda e granulosa, elaborados con leite de vaca.

Elementos máis destacados:

Forma: Seta ou gorro de cociñeiro cunha base cilíndrica de diámetro variable e unha altura non superior a 12 cm; o sombreiro terá entre 1 e 2 cm mais co diámetro da base e unha altura non superior a 3 cm

Características organolépticas:

Queixo fresco: non presenta codia diferenciada, a masa é branca e granulada, blanda, arcillosa ó tacto, fundente no padal. O seu sabor e aroma recordan ó do leite lixeiramente acedo.

Queixo curado: corteza pouco diferenciada e a pasta de cor amarelo que pode chegar a amarelo intenso, presenta unha consistencia dura a veces e sempre mais firme que mantecosa. O seu sabor é un tanto metálico, picante e lácteo, cun aroma característico.

O seu contido en graxa mínimo será o 45% e máximo o 60%, sobre extracto seco, e en proteína, superior ó 30%.

Evolución da produción amparada pola
DOP Cebreiro (tm)

