

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).

Prego de condicións: última modificación publicada no DOUE do 14.12.2012

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 2022:

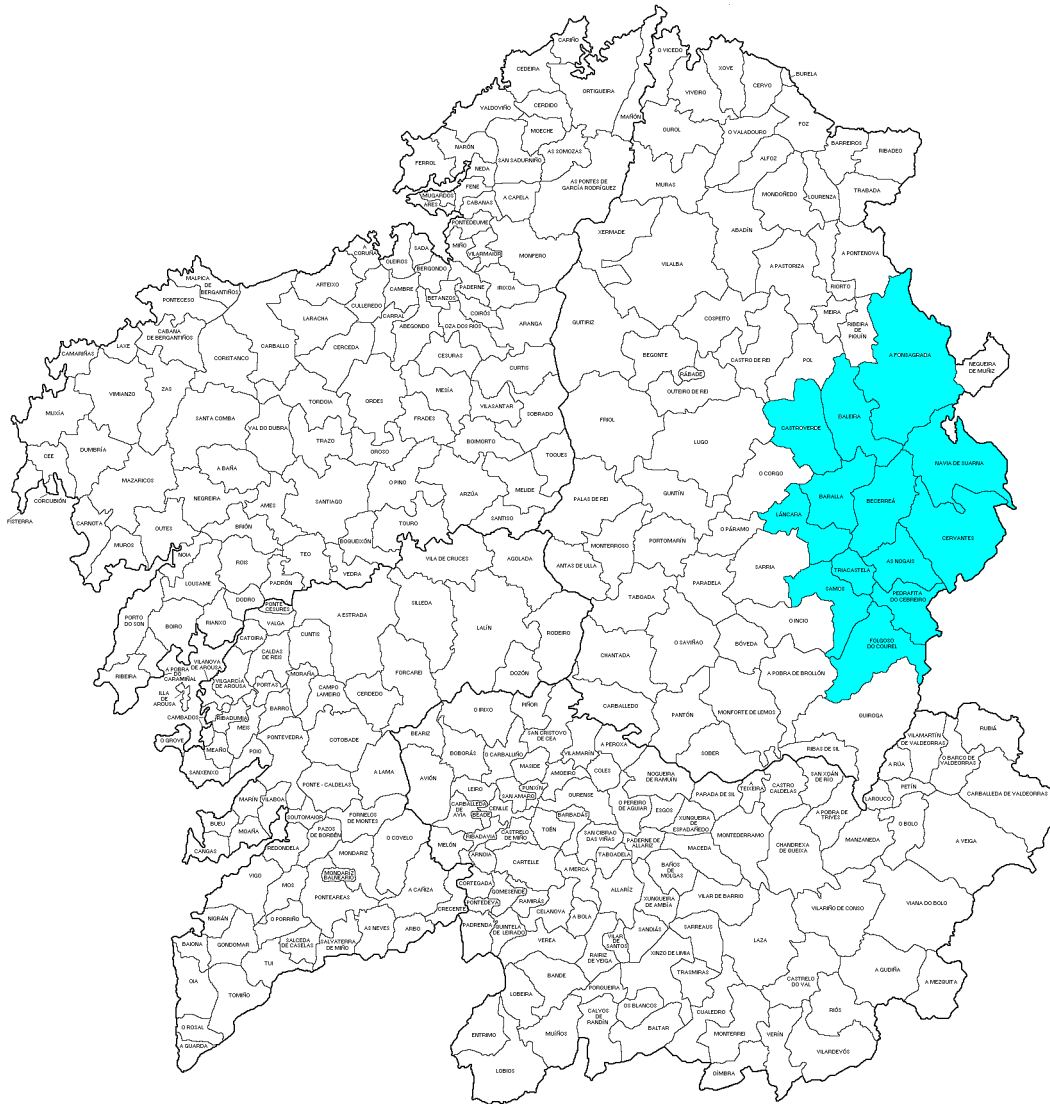
Gandeiros:	9
Queixerías:	3

Volume de actividade no ano 2022

Produción:	54.820 kg
Valor económico estimado:	657.000 €

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 costros, 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, tendo este unha 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 pasteurizado de vaca.

Elementos máis destacados:

Forma: Seta ou gorro de cociñeiro composto de dúas partes:

- A base cilíndrica de diámetro variable e unha altura non superior a 12 cm salvo nos queixos de máis de 2 kg. nos que a altura pode chegar aos 15 cm.
- O sombreiro: que terá entre 1 e 2 cm máis de diámetro que a base e unha altura non superior a 3 cm. Nos queixos de máis de 2 kg., o diámetro do sombreiro poderá chegar a ser 4 cm maior que o da base e a súa altura non superará ós 5 cm.
- Peso mínimo 0,3 kg.

Características organolépticas:

Queixo fresco: non presenta codia diferenciada, só unha lixeira transición de cor respecto ao interior. A pasta é homoxénea, branca ou lixeiramente amarela, branda e sen ollos. Pode presentar lixeiro aspecto estratificado e friable ao corte. Olor a leite acidificado con toques a nata e manteiga. O retrogusto é persistente e lixeiramente acedo.

Queixo curado: codia pouco diferenciada de amarelo a amarelo intenso e pode presentar mofo dependendo da fase de maduración. A súa pasta, de cor marfil que pode chegar a amarelo, presenta unha consistencia entre mantecosa e firme, ás veces dura, dependendo do grao de maduración. O seu sabor é lácteo, chegando a ser metálico e picante.

Humidade (para os queixos curados): variable dependo do grao de maduración, pero sempre inferior ao 50 %.

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

Evolución da produción amparada pola DOP Cebreiro (tm)

