

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: Orde do 21 de decembro de 2004 pola que se aproba o Regulamento da denominación de orixe protexida Cebreiro e do seu consello regulador (DOG 29.12.2004), que foi ratificado por Orden APA 1559/2005, de 17 de maio, (BOE 31/05/2005).

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 Fax: 982 36 74 12
correo electrónico: info@cebreiro.es
Web: www.cebreiro.es

Presidente: Enrique Fernández Fernández

Rexistros a 31 de decembro de 2014:

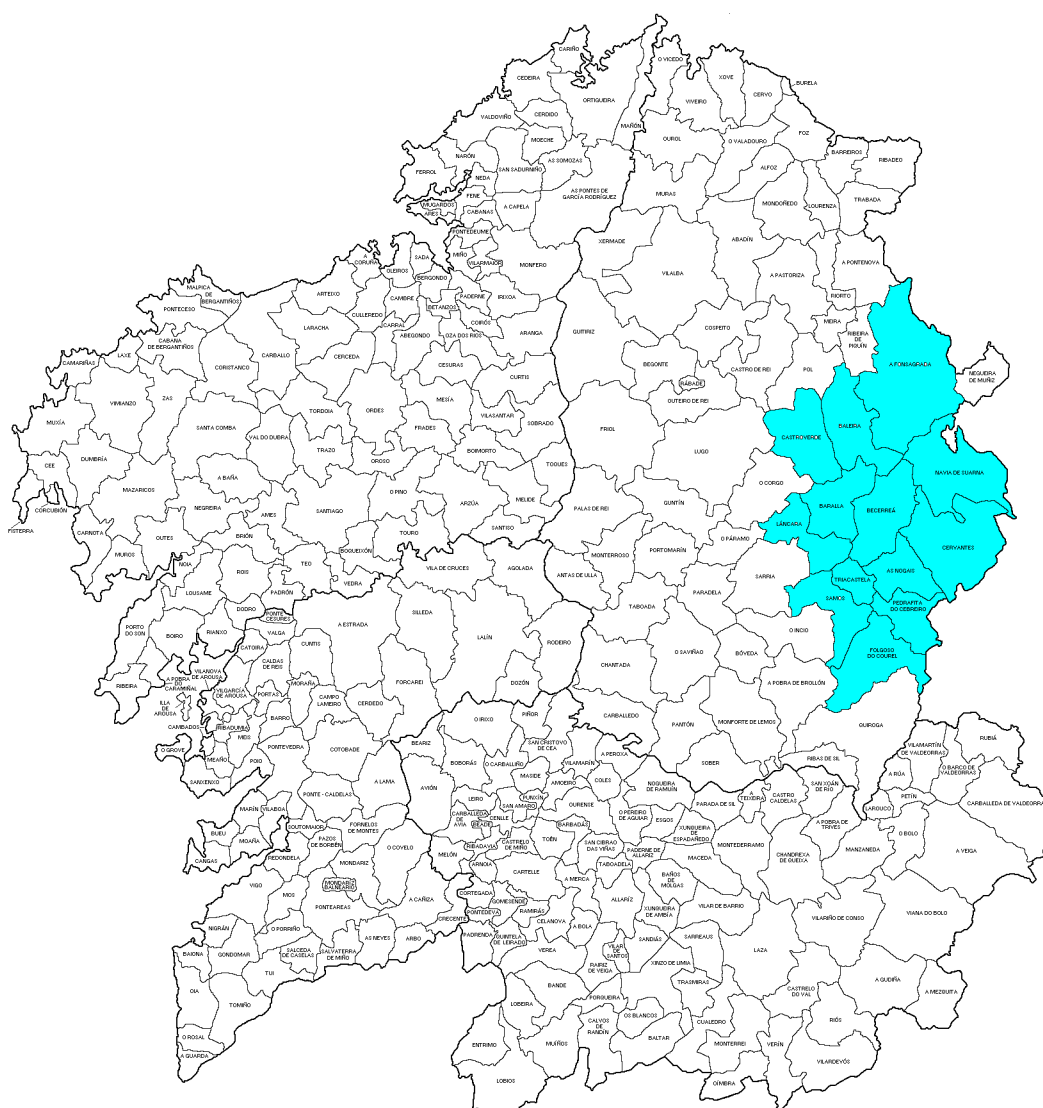
| | |
|-------------|---|
| Gandeiros: | 7 |
| Queixerías: | 4 |

Volume de actividade no ano 2014:

| | |
|---------------------------|-----------|
| Produción: | 41.256 kg |
| Valor económico estimado: | 408.104 € |

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, 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:

A súa codia é fina ou inexistente, firme, sen mofo e de cor variable desde o branco ata ó amarelado segundo o grao de maduración.

A pasta é granulosa, branda, untuosa e fundente no padal, de cor branca e sabor lácteo levemente acedo.

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 D.O. Cebreiro (tm)

