

**3<sup>ème</sup> Séminaire International d'Antalya**

*Gouvernance des chaînes de valeur, produits de terroir agroalimentaires et indications géographiques en Turquie et dans les autres pays Méditerranéens*

10-14 Octobre 2012, Antalya-Turquie



**CERTIS**

Controlo e Certificação, Lda.

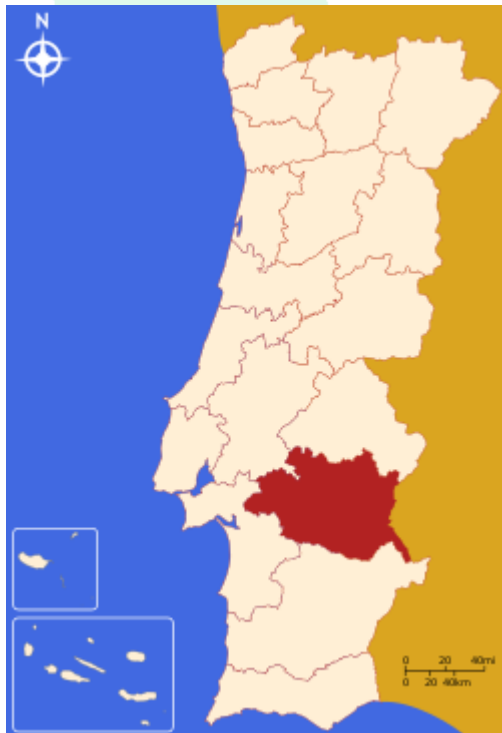
**Fromage d'Evora  
DOP et Fromage  
Serpa DOP**

**Luis Vaz Freire**

# Localisation

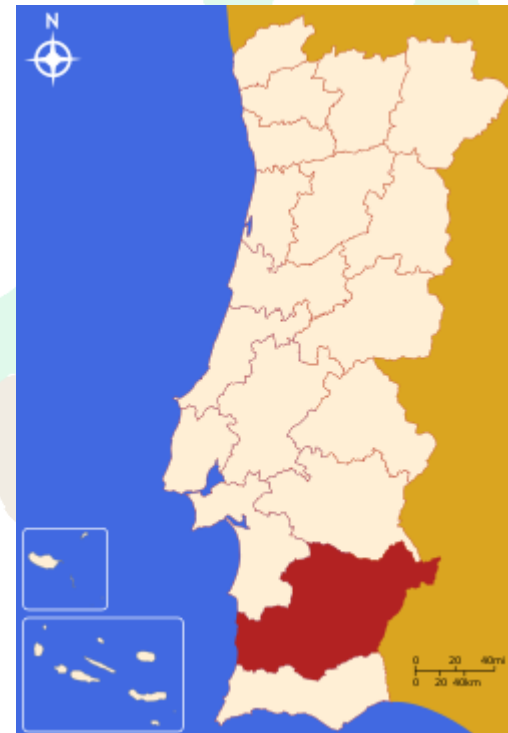
## Fromage d'Évora AOP

Le **Queijo de Évora DOP**, est un fromage provenant de la ville portugaise d'Évora, dans la région de l'Alentejo.



## Fromage Serpa AOP

Le **Queijo Serpa DOP** est un fromage, produit principalement dans le [district de Beja](#), ancienne province du [Bas Alentejo](#) à environ 200 km au sud-est de [Lisbonne](#).



# Obtention

Chaque fromage constitue une appellation d'origine protégée, selon les normes de l'UE et ils sont produits à partir de lait de brebis.



Leur mode de production artisanal remonte à des temps immémoriaux. Ils sont obtenus par égouttage lent du caillé, après coagulation du [lait cru de brebis](#), sous l'action d'une infusion de [Cardon](#) (*Cynara cardunculus*, L .) provenant de la région de production.

# Caractéristiques des fromages



**Fromage Poids:** fromage à pâte dure peu: entre 60 et 90g; «lunchbox» - merendeira: entre 120 et 200g, semi-dur: «lunchbox» - merendeira entre 200 et 300g.

**Former le fromage:** forme cylindrique, avec renflement latéral, sans arêtes vives. Le fromage petit, à pâte dure, a un diamètre de 6 à 8 cm et une hauteur de 2 cm à 4 cm, la merendeira de pâte dure a un diamètre de 12-14 cm et une hauteur de 2 à 4 cm, la merendeira demi-dure a un diamètre de 13 à 15 cm et une hauteur de 1,5 à 3 cm.

**Arôme et saveur:** légèrement épicés et acides

**Consistance du mélange:** Pâte dur ou demi-dur.

**Fromage Poids:** «Lunch Box» - Merendeira: 200 à 250g; Cunca: entre 800 et 900g, format régulier: 1000 à 1500 g; Format géant: 2000 à 2500g.

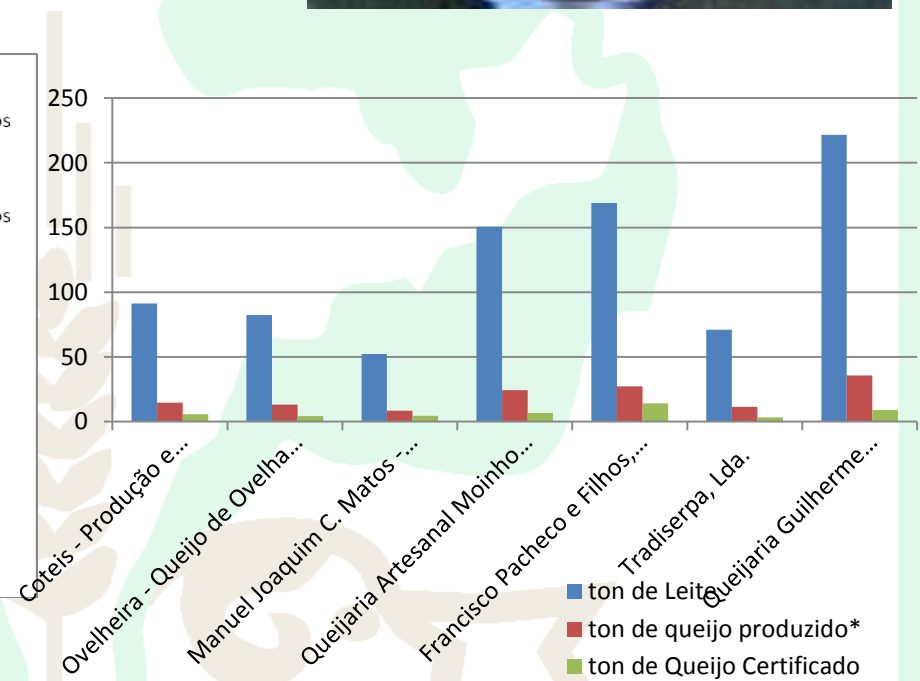
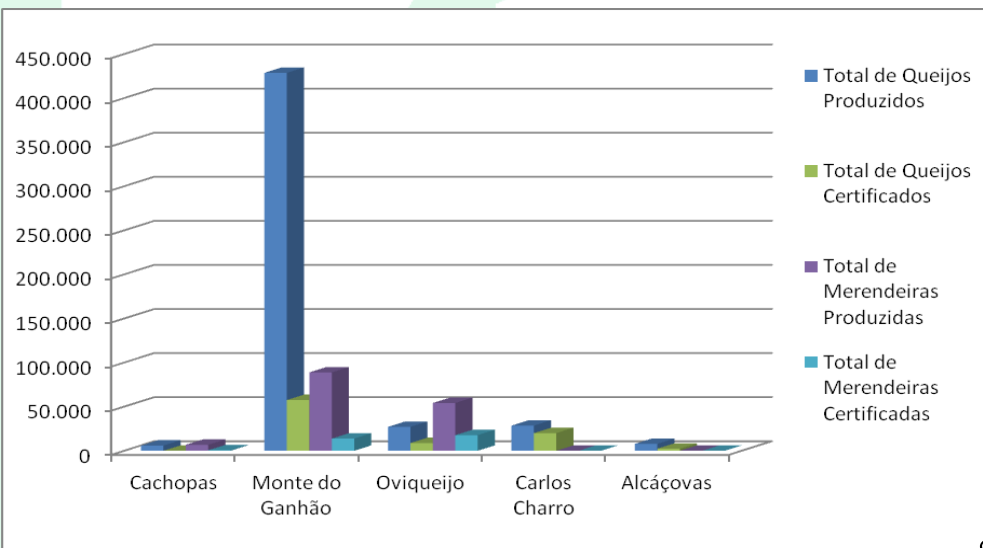
**Fromage Forme:** forme cylindrique, légèrement bombé et avec (???) sur la face supérieure. Il est commercialisé en quatre tailles: Cuisine avec un diamètre de 10 à 12 cm et une hauteur de 3 à 4 cm de diamètre; Cuncas, 15-18 cm, hauteur 4 à 5 cm; Normal, diamètre 18-20 cm, hauteur 6.4 cm; Giant, diamètre 25 à 30 cm, hauteur 6 à 8 cm.

**Arôme et saveur:** arôme intense et épicé saveur.

**Consistance du mélange:** Pâte au beurre demi-molle

# Production

...quelques chiffres...



# Production

...quelques chiffres...



Queijarias	Total de Leite Laborado (em L)	Total de Queijos		Total de Merendeiras		Total de Produção Certificada
		Produzidos	Certificados	Produzidos	Certificados	
Cachopas	11.465	5.869	0	6.713	620	620
Monte do Ganhão	386.995	428.646	57.585	88.826	13.810	71.395
Oviqueijo	82.291	26.985	8.779	54.184	17.718	26.497
Carlos Charro	13.900	28.496	19.998	0	0	19.998
Alcáçovas	4.039	7.740	2.386	0	0	2.386
<b>Total</b>	<b>498.690</b>	<b>497.736</b>	<b>88.748</b>	<b>149.723</b>	<b>32.148</b>	<b>120.896</b>

	Ton de Leite	ton de queijo produzido	ton de Queijo Certificado
Coteis - Produção e Comercialização Agro-Alimentar, Lda.	91,284	14,723	5,617
Ovelheira - Queijo de Ovelha da Abelheira, Lda.	82,281	13,271	4,306
Manuel Joaquim C. Matos - Unipessoal, Lda.	52,242	8,426	4,412
Queijaria Artesanal Moinho de Almocreva, Lda.	150,765	24,317	6,801
Francisco Pacheco e Filhos, Lda.	168,991	27,257	14,088
Tradiserpa, Lda.	70,941	11,442	3,327
Queijaria Guilherme Unipessoal, Lda.	221,719	35,761	9,033



**D'après les interviews avec les acteurs locaux, les principaux atouts sont ...**

## **Internes:**

- L'écrasement des prix provoquée par les grandes chaînes de distribution.
- L'absence d'un groupe solide qui permet au secteur d'avoir un pouvoir de négociation considérable.
- Manque d'information des consommateurs.



## Problèmes majeurs du secteur:

### Exportation

- Les exigences de certains marchés, entravent considérablement les exportations.
- Manque de volume pour répondre individuellement à des commandes importantes.
- Manque de souplesse des services publics portugais
- L'ignorance généralisée de la part des consommateurs sur les AOP ou IGP.





# CERTIS

Controlo e  
Certificação, Lda.

**Telefone: +351 266 769 564/5**

**Fax: +351 266 769 566**

**e-mail: [certis@certis.pt](mailto:certis@certis.pt)**

**Site web: [www.certis.pt](http://www.certis.pt)**