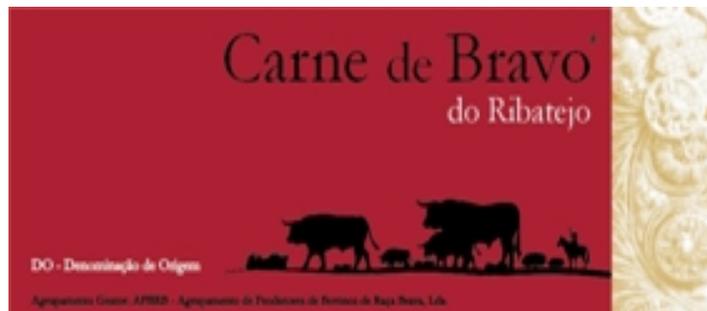


Carne de Bravo do Ribatejo

Denominação de Origem Protegida



CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

(Versão remetida para análise na CE - envio Out.2009)

2007

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

1. - NOME DO PRODUTO

CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1- DEFINIÇÃO

Entende-se por Carne de Bravo do Ribatejoa carne proveniente da desmancha de carcaças de bovinos da Raça Brava de Lide, inscritos no Livro Genealógico Português dos Bovinos da Raça Brava de Lide, nascidos e criados segundo os moldes tradicionais adiante descritos e abatidos entre os 18 e os 60 meses de idade, na área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento definida.

2.2- CARACTERÍSTICAS DA CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO.

As características da Carne de Bravo do Ribatejo são devidas fundamentalmente quer às condições edafo-climáticas em que os animais são nascidos, quer às características morfológicas e funcionais da raça, quer ao maneio já que são criados sempre em regime extensivo (a campo), com um encabeçamento inferior a 1,4 CN/ha, preservando a vegetação e pastagem natural de que se alimentam, contribuindo para a manutenção e fertilidade das terras e conseqüentemente para o equilíbrio do Mundo Rural.

Face ao modo de produção, ao maneio e às características morfológicas e funcionais, a Carne de Bravo do Ribatejo apresenta-se comercialmente da seguinte forma:

“Carne de Novilha Brava de Lide”, carcaças de fêmeas com um peso entre os 100 - 200 Kg, quando abatidas entre os 18 e os 30 meses;

“Carne de Novilho Bravo de Lide”, carcaças de machos com um peso entre os 150 - 250 Kg, quando abatidos entre os 18 e os 30 meses;

“Carne de Vaca Brava de Lide”, carcaças de fêmeas com um peso entre os 100 - 250 Kg, quando abatidas entre os 31 e os 60 meses de idade;

“Carne de Toiro Bravo de Lide”, carcaças de machos com um peso não inferior a 200 Kg, quando abatidos entre os 31 e os 60 meses de idade.

Assim e independentemente da idade do abate, face às condições de manejo e alimentação descritas, as carcaças apresentam as seguintes características gerais:

a) Peso da carcaça: compreendido entre os 100 Kg e os 400 Kg.

b) Classificação das carcaças:

Grelha de classificação de carcaças de bovinos segundo a lei vigente (Anexo I);

c) Estado de gordura da carcaça: de acordo com a grelha de classificação **EUROP**

d) Características da gordura: A gordura é firme e não exsudativa, a coloração branca a amarela, brilhante, de grão fino, succulenta e aromática de sabor agradável, consistente e de elevada qualidade. A gordura intramuscular, muito característica nas carcaças destes animais, apresenta um aspecto geral designado por marmorização, já que se encontra distribuída como fibras muito finas no tecido muscular, o que contribui para a succulência, firmeza e sabor da carne.

e) Características organolépticas da carne: Tendo em conta que estão intimamente ligadas à idade ao abate, ao peso ao abate, ao sistema de produção e à raça, a Carne de Bravo do Ribatejo tem qualidades organolépticas muito particulares sendo genericamente tenra, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, grande succulência, textura suave, detentora de um "flaveur" característico, não muito intenso.

Particularmente as características organolépticas distinguidas nesta carne, são a Cor, Textura, Sabor e Aroma.

Quanto à cor, a carne tem uma cor vermelho cereja escuro e brilhante, com um pH inferior a 6.

A textura é considerada como um dos atributos mais importantes para o consumidor em geral, o qual avalia em simultâneo a maciez, a consistência, a succulência e a mastigabilidade.

A maciez e a consistência são características desta carne. No entanto, está muito dependente dos factores ante-mortem e post-mortem dos animais, principalmente na carne de Toiro Bravo, cujo abate nem sempre ocorre no momento desejável após a lide.

A suculência é um atributo desta carne e a mastigabilidade é um atributo também típico e está associado positivamente à maciez da carne.

O Sabor e Aroma característicos da carne de Bravo do Ribatejo são determinados pela idade, sexo, raça e manejo alimentar destes animais. Este parâmetro sensorial tem elevada importância na distinção organoléptica desta carne. Têm um sabor e aroma, muito agradável, com muito paladar e um gosto muito acentuado. As características deste parâmetro sensorial estão muito associadas ao pH final do músculo, às condições de arrefecimento e armazenamento e ao procedimento culinário executado.

Para a melhor apreciação das características organolépticas e uma análise sensorial mais correcta da Carne de Bravo do Ribatejo, é necessário a constituição, formação e treino de um Painel de Provedores, o qual deve proceder a provas de avaliação, devidamente programadas.

3- ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO, ABATE, DESMANCHA, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO.

A produção da carne de Bravo do Ribatejo está intimamente ligada e dependente do montado de sobro, azinho e carvalho, das pastagens naturais, da vegetação espontânea e das características xerófitas associadas a estes povoamentos arbóreos. São exemplos desta vegetação espontânea as giestas, xaras, urzes e cardos, constituindo um alimento extremamente importante na dieta dos animais desta raça, especialmente na época do Inverno, vulgarmente designada por “invernadouro”.

A existência de um ecossistema característico nesta região, o manejo destes animais intimamente associado ao saber fazer das populações, designadamente em matéria de condução e manejo alimentar, permite a obtenção de uma carne com características muito particulares e próprias da região onde é produzido.

A área geográfica de produção da Carne de Bravo do Ribatejo está naturalmente delimitada:

- a oeste, pela proximidade do mar, sem montado e um sistema de produção pecuária totalmente diferente, em que se praticam sistemas produtivos altamente intensivos,
- a norte pela transição das características edafo-climáticas, e
- a este, pela fronteira com Espanha, em que o manejo dos animais e o sistema de produção são diferentes dos que se praticam em Portugal,

dando naturalmente origem a produtos diferenciados.

O Ribatejo é uma região interior que começa a poucas dezenas de quilómetros a norte de Lisboa, confina com a Estremadura, a Beira Litoral, a Beira Baixa e o Alentejo.

Assim sendo, a área geográfica de produção da Carne de Bravo do Ribatejo está naturalmente delimitada, tendo em conta:

- a distribuição do montado, arborizado à base de sobreiros, azinheiras e carvalhos;
- a distribuição geográfica da raça Brava de Lide, tradicionalmente pelas regiões do Alentejo, Ribatejo e, ainda que excepcionalmente, nas margens do rio Mondego;
- a localização das explorações agrícolas que podem, em consequência, praticar o regime de criação e manejo exigido, nas regiões do Alentejo, Ribatejo e nas margens do rio Mondego;
- o saber fazer das populações associado a métodos locais, leais e constantes designadamente de criação e manejo dos animais;
- as regras legais de identificação e registos dos animais de acordo com o Livro Genealógico Português da raça Brava de Lide;
- as regras especiais de abate, desmancha e obtenção de carcaças, hemi-carcaças, peças e preparados desta carne bovina;
- as exigências gerais de controlo e rastreabilidade impostas à carne bovina em geral;
- as exigências específicas de controlo e rastreabilidade que se auto-impuseram os produtores de bovinos da raça Brava de Lide, que

asseguram um sistema completo ascendente e descendente entre cada animal e cada carcaça ou peças ou preparados, devidamente acondicionados;

- a necessidade de não serem defraudados os consumidores habituais de Carne de Bravo do Ribatejo que exigem, conforme já se habituaram, a ter um conhecimento completo da cadeia produtiva, identificando cada produtor e /ou cada exploração produtora, de forma clara e inequívoca;
- o facto de serem efectuados testes sensoriais ao produto, por especialistas nesta carne, antes do acondicionamento, para verificação da existência real das características sápidas e visuais descritas;
- a necessidade absoluta de ser demonstrada a origem geográfica e animal de cada peça ou de cada embalagem, individualmente marcada e numerada, para garantir que o controlo não apresenta soluções de continuidade;
- a necessidade de disponibilizar ao consumidor um produto genuíno e fiável, mesmo após uma transformação que o adequue às modernas exigências do consumo e da distribuição.

Assim, a área geográfica de nascimento, cria e cria dos animais, de abate, obtenção de carcaças, hemi-carcaças e quartos de carcaça, de desmancha e de fatiagem para obtenção de peças de maiores ou menores dimensões, incluindo o corte fino, de preparação de de certas peças em produtos picados e preparados e de acondicionamento das peças e dos produtos picados e preparados fica naturalmente circunscrita a **todos os concelhos dos distritos de Beja, Évora, Portalegre, Santarém e os concelhos de Alcácer do Sal, Grândola, Santiago do Cacém e Sines do distrito de Setúbal, e apenas ao concelho de Idanha-a-Nova do distrito**

de Castelo Branco e ainda à freguesia de Arazede no concelho de Montemor-o-Velho no distrito de Coimbra (Anexo IV).

Enquanto, por razões circunstanciais, o agrupamento de produtores, considere que não exista na região atrás delimitada uma estrutura de transformação que possa responder, na íntegra, às altas exigências higio-qualitativas auto-impostas pelo agrupamento gestor da Carne de Bravo do Ribatejo, tolera-se que certas operações de preparação possam ser feitas fora da área geográfica, desde que oficialmente autorizadas pelo Agrupamento e desde que cumpridas as seguintes condições:

- as peças saiam da área geográfica devidamente e unitariamente identificadas e rotuladas, com os documentos de acompanhamento previstos na lei geral e no sistema particular de controlo instituído;
- o transporte será efectuado em veículos que assegurem a manutenção da cadeia de frio, às temperaturas exigidas pela legislação em vigor e numa distância não superior a 500 km a fim de ser assegurada não só a boa qualidade da carne mas também ser exequível o controlo
- a estrutura de transformação garanta condições espaciais e temporais próprias para a laboração das peças de Carne de Bravo do Ribatejo, sem qualquer possibilidade de contacto, mistura ou confusão com quaisquer outros produtos;

- todo o processo de preparação seja acompanhado presencialmente por um técnico do OPC que verifica pessoalmente todas as operações, incluído a violação das embalagens de origem de cada peça, as operações de preparação e de reacondicionamento e procede à aposição de novas marcas de certificação;
- todo o processo seja devidamente registado, sendo possível rastrear por completo toda a operação, garantir a origem e as quantidades de Carne de Bravo do Ribatejo utilizadas, conforme apresentado no anexo n.º XI.

4- GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO –

Os elementos que provam que a Carne de Bravo do Ribatejo é originária da área geográfica são:

4.1. AS CARACTERÍSTICAS DO PRÓPRIO PRODUTO

Tal como descritas em **B.2** e que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido e que comporta as fases de nascimento, maneio e abate dos bovinos da raça Brava de Lide.

4.2. A RASTREABILIDADE E O SISTEMA DE CONTROLO

Existe um sistema de controlo implementado pelos próprios produtores que permite assegurar a rastreabilidade completa desde cada animal até cada peça ou cada embalagem, conforme os quadros que ilustram a rastreabilidade ascendente e descendente, desde a produção à comercialização, e desde o produto final até à exploração agrícola (Anexo n.º VIII– Documentos de Rastreabilidade).

Este sistema assenta basicamente nos seguintes elementos:

- a) explorações agrícolas inscritas no Agrupamento, autorizadas e sujeitas a controlo do OPC, em particular nos aspectos relativos à existência de montado e à existência de bovinos de raça Brava de Lide devidamente inscritos no Livro Genealógico de Nascimentos e no Livro Genealógico de adultos e respectiva marca a fogo, composta por: número individual no costado direito, o algarismo representativo do ano de nascimento no antebraco do mesmo lado, ferro da ganadaria e ainda, o sinal da orelha, conforme livro Genealógico e registados no sistema de identificação animal - SNIRB.
- b) Acompanhamento do movimento dos animais, caso transitem entre explorações autorizadas e efectivação dos respectivos registos de saída e entrada;
- c) Abate exclusivamente efectuado em matadouros autorizados, na presença do OPC ou de um seu agente. Os brincos são retirados das carcaças e efectuada a respectiva descarga em impresso próprio e confrontada a identificação com o número do costado do LG da raça;
- d) As carcaças são imediatamente identificadas. É possível, portanto fazer a ligação entre este número de identificação e o brinco identificador (SIA) e número do costado do LG da raça de cada bovino;
- e) O número de cada carcaça é registado à chegada à unidade de transformação, devidamente autorizada e sujeita a controlo do OPC.
- f) As hemi-carcaças e quartos de carcaça são devidamente identificados, sendo possível, portanto, rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.

- g) As peças e os fatiados sofrem esta operação apenas em instalações autorizadas pelo Agrupamento e sujeitas a controlo. Em cada unidade de venda, contendo quer fatias quer pedaços, e para além da rotulagem obrigatória, é aposta uma marca de certificação numerada, com correspondência registada em relação a cada hemi-carcaça ou quarto de carcaça. Logo, é possível rastrear cada peça até ao animal que lhe deu origem e à exploração onde foi criado e/ou onde nasceu.
- h) Os picados e os preparados são obtidos em unidades autorizadas pelo Agrupamento e sujeitas a controlo pelo OPC. Todas estas operações são registadas em impressos próprios, o que permite uma rastreabilidade completa do processo, um controlo total sobre as quantidades produzidas, picados ou preparados, sempre acondicionados em unidades de venda contendo marca de certificação. Logo, há garantias sobre a origem geográfica dos produtos.

Os documentos de apresentação obrigatória, que servem de suporte ao sistema de controlo são:

1 – Certificado do Livro Genealógico relativo à inscrição do animal, emitido pela entidade delegada para instituição, organização e orientação do Livro Genealógico Português da Raça Brava de Lide (Anexo IX);

2- Nota de Pesagem da Unidade onde ocorreu o abate;

3- Guia da unidade onde ocorreu as operações de desmancha, fatiagem, transformação da Carcaça;

4- Guias de remessa, facturas, referentes à comercialização dos animais;

5- Declarações de Deslocações do SNIRB, referente á movimentação dos animais para abate e no caso de ocorrerem movimentações dos animais entre explorações.

O sistema de controlo instituído permite garantir que todo o ciclo produtivo ocorre na área geográfica definida em C, com a excepção das operações de transformação por carência de estruturas adequadas.

Os produtores para além de submeterem a sua exploração ao sistema de controlo efectuado pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC), assumem o compromisso de respeitar as regras de produção inerentes ao sistema de controlo implementado, pelo Agrupamento de Produtores Gestor da Carne de Bravo do Ribatejo - DO.

5 – DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DA CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO: CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E ABATE

5.1- SISTEMA DE PRODUÇÃO

O sistema de produção associado aos bovinos da raça Brava de Lide é muito antigo, segundo os métodos tradicionais de um regime extensivo puro. As variações atmosféricas e alimentares são incidentes ao longo do ano e, conseqüentemente, há uma grande exposição dos animais a toda a ordem de agentes externos.

Este sistema de produção, apresenta alguns aspectos positivos para os produtores, que são particularmente: pouco empate de capital, operações de manejo mínimas e elementares.

As explorações pecuárias reúnem as condições gerais de produção legalmente estabelecidas (actualmente o Decreto-Lei n.º 202/2005) e as regras do bem estar animal.

Particularmente, tem que ter um mínimo de instalações específicas, necessárias ao manejo dos animais da raça Brava de Lide, um enjauladouro, com respectiva praça de tentas, manga de contenção e tanque banheiro ou chuveiros para as desparasitações, para além de palheiros ou silos, para garantir aos animais o alimento, nos períodos de maior escassez de pastagens.

As manadas da Raça Brava de Lide encontram-se separadas segundo os sexos e os machos separam-se ainda em lotes de tamanhos e idades idênticas, para evitar as lutas e os abusos sexuais entre animais.

Relativamente às fêmeas destinadas à reprodução, só entram na vacada depois de aprovadas na “Tenta” (Teste de selecção de bravura), com uma idade aproximada de 30 meses. As reprovadas ao teste de selecção, são destinadas à produção de carne.

As fêmeas reprodutoras são postas à cobrição durante o período de Novembro a Maio de cada ano.

Tradicionalmente os machos reprodutores ou “Sementais”, são retirados da vacada no final do mês de Maio.

As fêmeas reprodutoras têm normalmente um parto por ano, o qual ocorre com maior incidência entre os meses de Agosto e Fevereiro.

Os vitelos mantêm-se com as mães até praticamente ao ano de idade, momento, em que ocorre a “Ferra”, a qual consiste na marcação a fogo de cada animal com o seu próprio número, no costado direito, o número do ano de nascimento, no antebraço do mesmo lado, a marca do criador, a marca do Livro Genealógico, e ainda o sinal da orelha específica de cada criador. Conforme exemplificado em XVII.

No manejo dos animais é necessário o uso de cavalos e “cabrestos”-bovinos mansos e de fácil condução, para as operações de apartações de animais e de mudança de pastagens.

Os animais desta raça são por natureza tranquilos, calmos e “mandriões” e, por isso, é normal localizar os bebedouros e comedouros distantes uns dos outros, para obrigar os animais a uma ginástica funcional, que lhes é muito importante para a sua condição física e corporal. É ainda, prática nas explorações, obrigarem os machos destinados à lide, a correr durante uma hora por dia.

A extensão da exploração agrícola é um factor condicionante a este sistema de produção. De facto, a dimensão da exploração é um factor importante na produção de bovinos desta raça, já que só em propriedades com bastante extensão é possível aquele adestramento muscular característico, tão conveniente a um animal atlético, como é o caso do toiro bravo.

O sistema de produção dos bovinos da raça Brava de Lide está intimamente ligado e dependente do montado de sobro, azinho e carvalho, das pastagens naturais, da vegetação espontânea e das características xerófitas associadas a estes povoamentos arbóreos. São exemplos desta vegetação espontânea as plantas vulgarmente designadas por giesta, xara, urzes e cardos, constituindo um alimento extremamente importante na dieta alimentar dos animais desta raça, especialmente na época do Inverno, vulgarmente designada por “invernadouro”.

O tipo de arborização do terreno e a cobertura arbustiva representam, ainda, um factor muito importante na produção destes animais, já que lhes permitem o isolamento em relação ao homem e à sua “civilização” e lhes

oferecem abrigo adequado nas intempéries. São, portanto, factores de produção característicos desta região e indispensáveis aos animais desta raça.

É frequente a conjugação deste sistema produtivo com as regras da agricultura biológica.

Nesta área geográfica, a produção destes bovinos está intimamente associada aos seguintes aspectos:

- Criação desde o nascimento ao abate, em sistema puramente extensivo, sempre em regime de pastoreio.
- Excelência no aproveitamento de alimentos grosseiros não consumíveis por outros animais;
- Contribuição de forma considerável para a fertilização do solo e valorização de terrenos pobres;
- Gestão do estrato arbustivo, diminuindo o risco de fogo;
- Condições de “habitat” favoráveis à conservação de numerosas espécies de animais bravios protegidos pela Legislação Europeia do Ambiente (Directiva das Aves 79/409/CEE e Directiva dos Habitats 92/43/CEE);
- Aumento da biodiversidade;
- Identificação individual dos animais, ascendência e descendência dos animais e de ordem morfológica e funcional dos animais, de acordo com o Regulamento do LG da Raça Brava de Lide;
- Selecção, que se distingue, desde sempre, das outras raças autóctones, pela presença de um carácter psicológico conhecido pelo nome de bravura e que lhes é inerente;

Esta prática contribui assim, para a conservação do ambiente, mantendo um equilíbrio constante entre a vida animal e vegetal.

No processo de produção da Carne de Bravo do Ribatejo existe a preocupação por parte dos produtores em manter um conjunto de tradições ancestrais da exploração pecuária característica do montado.

O efectivo de bovinos da raça Brava de Lide está separada em grupos segundo as diferentes necessidades alimentares, que variam consoante o sexo, a idade e o estado fisiológico dos animais. A finalidade é harmonizar as

disponibilidades alimentares com as necessidades nutritivas de cada grupo. Assim, a exploração tem uma determinada superfície dedicada ao pasto, cercada e dividida em grandes parcelas, também elas cercadas. São utilizadas pelos animais de acordo as suas necessidades alimentares e com a qualidade do pasto e a sua extensão.

Sabemos que em várias fases do ano, principalmente no Inverno e no Verão, a quantidade de pastagem é insuficiente para as necessidades dos animais. Há que recorrer às forragens conservadas (fenos, e/ou silagens) e/ou aos suplementos alimentares, concentrados de sementes naturais, sob a forma de tacos ou granulados, formuladas para o efeito, conforme apresentadas no Anexo XVI.

Na produção dos bovinos de raça Brava de Lide existem quatro grandes grupos de animais com necessidades alimentares muito específicas e acentuadas. É necessário recorrer à suplementação alimentar para garantir as necessidades alimentares de cada grupo:

1º Grupo - “vacas mães, na última fase de gestação e primeiros três meses de lactação”;

2º Grupo – “vitelos após o desmame até aos dois anos de idade”;

3º Grupo – “vacas após três meses de lactação e até três meses antes do parto seguinte”

4º Grupo – “ os toiros destinados à lide, com idade compreendida entre os 3 e 5 anos.

Como já foi referido, tradicionalmente os sistemas de produção ligados à Carne de Bravo do Ribatejo, estão associados ao aproveitamento de recursos forrageiros, pasto e palhas e ainda a tradicional moinha (glumas e glumelas dos cereais com algum grão à mistura) constituindo algumas das suas fontes alimentares, sendo apenas administrado, um suplemento alimentar nas épocas de maiores necessidades alimentares dos animais e de carência alimentar em forragens naturais.

Pode-se assim afirmar que um dos factores mais importantes e que nos permite produzir uma carne com características tão particulares é, sem dúvida, o tipo de alimentação, que passa pelo leite materno, por pastagens naturais ou melhoradas sendo, ainda, de grande importância, as pastagens do sob-coberto do montado de azinho, sobro e carvalho que se estendem por toda a área geográfica de produção delimitada, ainda que com variações de densidade e de qualidade.

De salientar que este factor tem peso decisivo para a delimitação da área geográfica de produção definida em **C**, na qual os animais são nascidos e criados.

5.1.1- Caracterização Geral, Física e Morfológica dos Bovinos da Raça Brava de Lide

A raça Brava de Lide é uma raça bovina autóctone, sendo o seu solar as lezírias dos rios Tejo e Mondego.

Segundo Cossio, a origem da raça Brava de Lide está no cruzamento de animais de outras raças autóctones, entre elas a Minhota ou Galega, dando animais grandes e bastos, altos de agulhas e de grandes cornos, de comportamento com tendência para a mansidão.

Só mais tarde, fins do século XIX, princípios do século XX se começou a fazer selecção na raça brava de lide, dotando-a de bravura, nobreza e qualidade de investida.

A raça Brava de Lide, é uma raça bovina com um tipo muito particular relativamente às outras raças autóctones. Normalmente, as raças bovinas são caracterizadas por três parâmetros: o peso, o perfil cefálico e as proporções corporais. Nesta raça não é possível fixar parâmetros devido à grande variedade de caracteres étnicos. A diversidade é o factor mais destacável na raça Brava de Lide.

Quanto ao peso , predominam os animais de tipo elipométrico ou de baixo peso, existindo também animais eumétricos ou de peso médio.

Em relação ao perfil, existem indivíduos de perfil convexo, sub-convexo, recto, sub-côncavo e côncavo.

Em matéria de proporções corporais predominam os animais brevilíneos ou de talha pequena.

Padrão da Raça - Regulamento do Livro Genealógico Português dos Bovinos da Raça Brava de Lide, (Anexo III)

A raça brava de lide é formada por animais de resistente estrutura corporal, bem musculados, de proporções equilibradas e de harmoniosa conformação:

Corpulência – tamanho mediano e esqueleto fino.

Pelagem – de tipo diverso, predominando, no entanto, a cor preta. As pelagens salgada, sarda, rosilha, castanha e vermelha atingem uma percentagem considerável nos efectivos da raça brava de lide.

Andamentos – fáceis, energéticos e correctos.

Temperamento – nervoso, de grande agressividade e nobreza na investida.

Adaptabilidade – muito rústico, com grande capacidade de adaptação.

Cabeça – de tamanho médio e fronte larga; perfil subconvexo ou recto; olhos oblíquos, vivos e bem implementados; cornos finos, de inserção horizontal e secção elíptica, predominantemente em forma de gancho; orelhas bem inseridas e providas de pêlos compridos.

Pescoço – bem ligado, com barbela pouco desenvolvida e bem musculado no macho.

Cernelha – pouco saliente e muito larga no macho adulto.

Peito – bem destacado e costado bem arqueado.

Região Dorso-Lombar – recta, horizontal, com boa ligação à garupa e bem musculada nos machos.

Ventre – pouco volumoso.

Garupa – mais comprida do que larga, com tendência para a horizontalidade.

Nádega – bem descida e convexa.

Coxa – forte e musculada.

Cauda – fina e de média inserção.

Úbere – bem implementado.

Membros – finos, bem proporcionados e apumados, com articulações fortes, unhas lisas, rijas e bem unidas.

Alguns Indicadores e Parâmetros Reprodutivos Característicos da raça Brava de Lide:

- Ciclo sexual da vaca – contínuo, uma fase folicular curta (+/- 3 dias) e uma fase luteínica mais longa (16 a 18 dias);

- Método reprodutivo – cobrição natural;

- Idade do primeiro parto – dois anos e meio. Mantendo-se a fertilidade na vaca, em média, durante doze anos, podendo ir até aos quinze e dezasseis anos de idade;
- Aptidão maternal – sem complicações de parto e abortos, muito rústicas;
- Aptidão dos machos reprodutores “sementais” – iniciam aos três anos e duram nesta actividade até cerca dos dezoito anos. A proporção é de um reprodutor para quarenta a cinquenta vacas;
- Índice de Fertilidade – 75-80 %;
- Índice de Mortalidade – 2 %, até ao desmame:

São animais que tem um lento crescimento físico, decorrente de um crescimento muscular muito lento, ou seja, não são precoces, nem têm um elevado potencial para a produção de carne.

Em condições de exploração normal o peso dos vitelos ao nascimento varia entre os 20 e os 35 Kg, uma fêmea adulta pesa entre os 250 e os 350 Kg e um macho adulto pesa entre os 350 e os 550 Kg.

5.1.2- Maneio alimentar

A alimentação é feita à base do aproveitamento dos recursos forrageiros, pasto e palhas e ainda da tradicional moinha (glumas e glumelas dos cereais com algum grão à mistura) constituindo algumas das suas fontes alimentares. Contudo em várias fases do ano, principalmente no Inverno e no Verão, a quantidade de pastagem é insuficiente para as necessidades dos animais. Há que recorrer às forragens conservadas (fenos, e/ou silagens) e/ou aos suplementos alimentares, concentrados de sementes naturais, sob a forma de tacos ou granulados, formuladas para o efeito, conforme apresentadas no Anexo XVI.

Os suplementos alimentares administrados, sejam concentrados energéticos e/ou proteicos, são exclusivamente de origem vegetal, em fases críticas de certas épocas do ano, e de escassez alimentar, mas com a prévio conhecimento e autorização do Agrupamento de Produtores Gestor da Carne de Bravo do Ribatejo - DO e com o controlo do OPC, respeitando as seguintes regras:

- utilizando apenas os suplementos alimentares (Anexo XVI) autorizados pelo Agrupamento de Produtores Gestor da Carne de Bravo do Ribatejo - DO, nas quantidades e proporções necessárias e definidas permitindo uma alimentação racional.

- As quantidades e proporções de suplemento alimentar constantes do anexo XVI, necessárias são definidas, de acordo com as necessidades

alimentares dos animais e estado fisiológico, assim e em média a suplementação alimentar é feita da seguinte forma:

Às “vacas reprodutoras na última fase de gestação e primeiros três meses de lactação”, o suplemento alimentar corresponde a 2 % do peso vivo do animal.

Às “vacas reprodutoras após três meses de lactação e até três meses antes do parto seguinte”, o suplemento alimentar corresponde a 2 % do peso vivo do animal.

Às “fêmeas dos 24 meses aos 30 meses de idade”, o suplemento alimentar corresponde a 1.5 % do peso vivo do animal.

Os “vitelos após o desmame até aos dois anos de idade”, o suplemento alimentar corresponde a 2 % do peso vivo do animal.

Os “toiros destinados à lide”, com idade compreendida entre os 3 e 5 anos, o suplemento alimentar corresponde a 1.5 % do peso vivo do animal.

- o aprovisionamento em água e alimentos tem que ser feito segundo as regras de higiene mínimas consideradas em legislação;

Genericamente, a alimentação dos animais durante os primeiros três meses de vida é exclusivamente o leite materno, passando progressivamente à ingestão de pastagens naturais ou semeadas e/ou melhoradas existentes nos montados.

Contudo, existe sempre a preocupação de conjugar o sistema de alimentação – Pastoreio/ Suplementação, com as necessidades individuais de cada animal.

Esta alimentação é por vezes, complementada com forragens da exploração - palhas, fenos e restolhos de culturas cerealíferas, os quais constituem uma fonte alimentar importante no período estival.

A bolota e a lande dos montados de azinho, sobro ou carvalho constituem um importante recurso forrageiro durante o Inverno, quando o frio nos meses de Janeiro e Fevereiro impede o desenvolvimento das ervas.

Na alimentação, os produtores têm especial atenção, quanto às exigências alimentares, em duas fases de crescimento do animal:

- a primeira, do nascimento aos 150 Kg de peso vivo: é a fase com maiores exigências alimentares em que o vitelo, depois da desmama, deve ser

suplementado com um alimento de grão, para não se ressentir com a transição do leite para as ervas.

- a segunda, dos 150 Kg aos 250 Kg de peso vivo, é uma fase de exigência menos acentuada, mas temos que assegurar o crescimento continuado no animal, sem que o seu normal desenvolvimento possa ser afectado.

Quanto às fêmeas, o equilíbrio energético na altura da cobrição e nos primeiros três meses de gestação é assegurado com uma alimentação qualitativa, e na fase final da gestação uma alimentação quantitativa, que permita o crescimento adequado do feto e assegure o início da lactação.

A água é dada “*ad libitum*”.

Sendo a dieta alimentar destes animais, baseada num regime extensivo, em que alternam períodos duma relativa abundância alimentar (Primavera e Outono) com outros de grande escassez (Inverno e Verão), é indispensável praticar uma conveniente suplementação para obter uma alimentação racional.

Em síntese, o manejo alimentar praticado tem como princípios o bem-estar animal e a etologia dos animais, ou seja: o respeito pelas necessidades físicas, fisiológicas e comportamentais, o livre acesso a água e alimento e o pastoreio permanente.

5.1.3- Profilaxia e sanidade veterinária

Há um plano de acções de profilaxia e sanidade, tal como preconizado pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas (actualmente constante dos Decreto-Lei N.º 114/99 de 14 de Abril, Decreto-Lei N.º 244/2000 de 27 de Setembro e Decreto-Lei N.º 277/2000 de 8 de Novembro).

O sistema de produção pecuária característico desta raça, por si só, é um acto sanitário, já que sustenta o equilíbrio animal.

As explorações em geral têm um plano de profilaxia e sanidade implementado que consta basicamente na existência de um veterinário responsável pelos animais, um plano de vacinações, medidas preventivas para os problemas sanitários, medidas tomadas perante situações anómalas, condições de tratamento imediato, identificação dos animais tratados e condições de isolamento.

Este plano têm como princípio que a melhor cura é a prevenção, pelo que visa atingir o máximo nível de gestão sanitária na luta contra as doenças, de tal forma que não seja necessário recorrer ao emprego de substâncias artificiais de síntese química.

No caso de realização de tratamentos aos animais, são obrigatoriamente respeitados criteriosamente os intervalos de segurança recomendados para cada fármaco antes do abate.

A profilaxia traduz-se por conjunto de acções para evitar o aparecimento da doença, designadamente através de vacinas, incluídas nos planos sanitários oficiais e de desparasitação dos animais duas vezes por ano, realizada no Outono e Primavera.

Só pode beneficiar do uso da Denominação de Origem – Carne de Bravo do Ribatejo, a carne proveniente de animais da raça Brava de Lide, oriundos e criados em explorações com classificação sanitária B4 T3 L 4, ou seja, oficialmente indemnes.

51.4- Idade do abate

Os animais são abatidos entre os 18 e os 60 meses de idade, com um peso correspondente entre os 100 Kg e os 400 Kg de carcaça.

5.1.5- Transporte dos animais

O transporte dos animais para as unidades de abate e transformação, é feito de acordo com o legalmente estabelecido a nível nacional (actualmente Decreto-Lei n.º 294/98 de 18 de Setembro e Decreto-Lei n.º 338/99 de 24 de Agosto) e segundo as normas comunitárias em vigor.

Em particular, o transporte dos animais do sexo masculino (toiros bravos de Lide) é feito apenas em veículos que tenham contentor com compartimentos individuais para cada animal. O transporte é feito preferencialmente em horas nocturnas.

Em geral, o transporte dos animais desta raça Brava de Lide é feito de forma contínua, ou seja, de preferência sem paragens durante o percurso do veículo transportador.

O transporte deve ser realizado de forma a:

- Limitar o stress dos animais;

- Embarcar e desembarcar os animais com precaução e de forma calma;
- Minimizar ao máximo o stress dos animais, antes do abate;
- Permitir a identificação correcta dos animais.

É proibido o uso de calmantes alopáticos e de qualquer tipo de estimulação eléctrica.

5.1.6- Abate dos animais.

É conhecida a especificidade dos animais da raça Brava de Lide e o comportamento dos animais perante situações estranhas ao seu habitat. De facto, as características psíquicas e fisiológicas dos animais, nomeadamente o temperamento nervoso e de grande agressividade, determinam que em situações adversas entrem facilmente em stress, o que é um factor altamente penalizador para a qualidade do produto final.

Está comprovado que o stress determina o abaixamento do pH, o que penaliza em muito as características organolépticas e sensoriais da carne.

Assim e excepcionalmente, mediante um acordo oficial entre o Agrupamento de Produtores Gestor da Carne de Bravo do Ribatejo – DO, o matadouro e a respectiva inspecção sanitária, o abate é realizado em **condições específicas** - os animais da raça Brava de Lide são obrigatoriamente abatidos no dia em que dão entrada nas instalações de abate e os animais provenientes de espectáculos tauromáquicos têm abate imediato, independentemente do dia do ano.

O abate é feito exclusivamente em matadouros reconhecidos pela Comunidade Europeia, localizados no interior da área geográfica definida.

Excepcionalmente, e enquanto, por razões circunstanciais, não exista na região atrás delimitada uma estrutura que possa responder, na íntegra, às altas exigências higio-qualitativas, auto-impostas pelo Agrupamento Gestor da Carne de Bravo do Ribatejo - DO, tolera-se que certas operações possam ser feitas fora da área geográfica, desde que autorizadas pelo Agrupamento e controladas pelo OPC.

É obrigatória a insensibilização dos animais antes do abate. Os animais são abatidos em séries contínuas, sem interrupção, sendo cada série constituída unicamente pelos animais de um só produtor autorizado. O abate é presenciado por um agente do OPC.

5.1.7- Condições sanitárias de produção de Carne Bravo do Ribatejo.

As condições sanitárias de produção exigidas para a Carne Bravo do Ribatejo são em geral as estabelecidas na legislação em vigor (actualmente o Decreto-Lei n.º 342/98 de 5 de Novembro, o Decreto-Lei n.º 67/98 de 18 de Março e o Decreto-Lei n.º 132/2000 de 13 de Julho).

As condições sanitárias de produção são especificamente:

- as superfícies das carcaças dos animais abatidos são arrefecidas imediatamente após a inspecção *post mortem*, a uma temperatura igual ou inferior a 4° C (± 1 ° C) para as carcaças e peças respectivas;
- as miudezas são arrefecidas a uma temperatura igual ou inferior 3°C;
- a refrigeração de acabamento até aos 7°C de temperatura interna em menos de 12 horas, a qual se mantém nas condições de humidade relativa entre 85 e 90% até à sua expedição (conforme legislação, actualmente a Portaria n.º 252/96, publicada no D.R. n.º 158/96 Série I-B de 10 de Julho de 1996);
- particular atenção ao manuseamento das carcaças e peças no *post mortem*, nomeadamente resfriamento da carcaça, maturação da carcaça, método e temperatura utilizadas;
- especial atenção é dada ao método de maturação da carne, sendo a carne fresca obrigatoriamente mantida a uma temperatura superior ao ponto de congelação (0°C), o que a torna mais tenra e aromática;
- a congelação de carcaças e/ou peças só é permitida excepcionalmente, com a autorização do Agrupamento de Produtores Gestor da Carne de Bravo do Ribatejo - DO.

5.1.8- Formas de colocação da Carne de Bravo do Ribatejo no mercado

A colocação da Carne de Bravo do Ribatejo no mercado faz-se de acordo com as condições sanitárias aplicáveis à produção e à colocação no mercado (actualmente estabelecidas pelo Decreto-Lei n.º 342/98 de 5 de Novembro, Portaria n.º 759/96 e Portaria n.º 252/96, publicada no D.R. n.º 158/96 Série I-B de 10 de Julho de 1996).

A Carne de Bravo do Ribatejo pode-se apresentar comercialmente nas seguintes formas:

- a) **Hemi-carcaças ou quartos de carcaça (dianteiros e traseiros)**, refrigeradas, devidamente identificadas e com a marca de certificação.
- b) **Peças de Carne de Bravo do Ribatejo**, acondicionadas em saco **próprio** ou noutros materiais adequados (em vácuo ou em atmosfera controlada ou normal) com a menção Carne de Bravo do Ribatejo – DOP, refrigeradas ou congeladas pelo processo de congelação rápida, identificadas com o logotipo da Carne de Bravo do Ribatejo (Modelo em Anexo VII), o logotipo comunitário e com a marca de certificação.
- c) **Preparados de Carne de Bravo do Ribatejo** – entende-se como tal os produtos obtidos a partir de peças diversas de Carne de Bravo do Ribatejo, picadas, moldadas, enroladas, em cubos, em tiras, ou outras formas, os quais se apresentam acondicionados em couvettes ou outro material apropriado, em atmosfera controlada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida, em que a Carne de Bravo do Ribatejo representa, no mínimo, e por norma, 95%, em peso, do produto final. Nos preparados em que se utilizem como ingredientes produtos vegetais como cebola, alho comum, alho francês ou cenoura, admite-se que a Carne de Bravo do Ribatejo represente, no mínimo, 60%, em peso do produto final. Quando estes preparados não são extremes, os restantes ingredientes têm que ser especificamente mencionados, nos termos da legislação em vigor, bem como o teor, em peso, de Carne de Bravo do Ribatejo.

Para além da rotulagem, as carcaças, quartos, peças, partes de peças e fatiados são sempre acompanhadas, no transporte e na comercialização, com o Certificado de Origem, emitido pelo Agrupamento de Produtores Gestor da Carne de Bravo do Ribatejo - DO, onde consta a indicação do produtor, identificação do animal ou lote, identificação do matadouro, identificação da sala de desmancha e identificação da sala de transformação.

5.1.9- Desmancha e Preparação da Carne de Bravo do Ribatejo

Tendo presentes os factores específicos destes animais e dos efeitos perniciosos do stress sobre a qualidade das carcaças, torna-se necessário um conhecimento especializado para verificar a aptidão das carcaças para a desmancha, corte e fatiagem.

Assim, a desmancha só pode ser realizada em unidades localizadas no interior da área geográfica definida, já que necessita de acompanhamento e verificação especializados.

A desmancha é realizada em salas devidamente licenciadas, de acordo com a legislação em vigor (actualmente o Decreto-Lei n.º 342/98 de 5 de Novembro).

A desmancha das carcaças é realizada em séries completas em períodos previamente fixados do dia e/ou da semana e sempre com o conhecimento do OPC.

A desmancha das carcaças é feita de tal forma que das duas hemi-carcaças resultam sempre 36 peças de carne, podendo no entanto haver algumas especificações quanto à dimensão de certas peças, quando autorizado pelo Agrupamento de Produtores, conforme Quadro de Desmancha da Carne de Bravo do Ribatejo, que se apresenta:

CARCAÇA
½ + ½ CARCAÇA
TRASEIRO
LOMBO
VAZIA
ABA GROSSA
ALCATRA
RABADILHA
CHÁ DE FORA + GANSO
CHAMBÃO PEQUENO
POJADOURO
DIANTEIRO
ACÉM COMPRIDO
ACÉM REDONDO
COBERTA DO ACÉM
PÁ
CACHAÇO
ABA DAS COSTELAS
CHAMBÃO DA PÁ
PEITO
OSSO BUQUE *
RABO *
LÍNGUA

* Opção de desmancha e Fatiagem com +/- 4 cm de espessura.

Excepcionalmente, e enquanto, por razões circunstanciais, não exista na região atrás delimitada uma estrutura que possa responder, na íntegra, às altas exigências higio-qualitativas auto-impostas pelo Agrupamento de Produtores Gestor da Carne de Bravo do Ribatejo - DO, tolera-se que certas operações possam ser feitas fora da área geográfica, desde que devidamente autorizadas pelo Agrupamento de Produtores Gestor da Carne de Bravo do Ribatejo – DO e acompanhadas pelo OPC.

5.1.10- Transporte da Carne de Bravo do Ribatejo.

O transporte da Carne de Bravo do Ribatejo só pode ser efectuado no respeito pelas condições sanitárias de produção de carne fresca e sua colocação no mercado (actualmente constantes da Portaria n.º 252/96, publicada no D.R. n.º 158/96 de 10 de Julho de 1996 e do Decreto-Lei n.º 342/98 de 5 de Novembro).

6- ELEMENTOS QUE PROVAM A LIGAÇÃO COM O MEIO *– Elementos que justificam a relação com a origem geográfica*

6.1- A PROVA HISTÓRICA DA SUA ORIGEM GEOGRÁFICA

A criação de bovinos da raça Brava de Lide, hoje bem conhecida embora outrora chamada de “Ribatejana”, pela localização do seu solar, teve a sua origem nesse bovino bravio que sempre terá existido nos vales do Tejo e Sado, e respectivas charneças.

Sabendo nós que as diversões taurinas, aqui na Ibéria, se perdem nos tempos e pertencem a uma tradição milenar, a um património cultural, não nos será difícil compreender como este animal bravio se foi mantendo até aos nossos dias.

Já em meados do séc. XVI, se criavam animais desta raça, na então “Coutada de Panquas”, destinados a espectáculos populares, patrocinados pelo Hospital de Benavente, no seu dia de festa.

Foi desta manada de animais, formada em 1537 e pertença do Hospital, que terá tido origem a ganadaria, como hoje a conhecemos. Pelo menos é a mais antiga referência a “ganadarias de raça brava de lide” que se encontra referenciada.

Contudo, só mais tarde, em 1840, foi fundada a ganadaria brava mais antiga de Portugal, com uma vacada de origem portuguesa adquirida por compra ao Marquês de Vagos, e com Sementais da mesma origem (Assunção, 1988).

Esta ganadaria, onde nunca houve introdução de vacas ou Sementais de outras proveniências, pertencente à família Vaz Monteiro, cujos membros formavam entre si uma sociedade agrícola, nas suas propriedades que se situavam entre o Alentejo e o Ribatejo.

Normalmente os animais passavam o Inverno nas propriedades do Alentejo e na Primavera deslocavam-se para o Ribatejo, para os campos da Golegã.

A criação de gado bravo no Ribatejo e Alentejo sempre esteve associada à necessidade de animais de trabalho para as lavouras, já que eram excelentes a trabalhar a terra, em virtude das suas capacidades físicas e morais. São animais nobres, com andamentos fáceis, enérgicos e correctos.

Este gado, sóbrio e extremamente rústico, como nenhum outro, era indispensável às difíceis condições de lavoura Ribatejana.

Viviam em permanente regime de “manadio”, antes e depois da “amansia”, resistentes às intempéries e a um deficiente regime alimentar.

A “amansia”, era um processo de domesticação, por vezes duro, e que consistia em colocar na córnea do animal uma corda de cerca de 10 metros e largando-se o animal para o campo. Passadas duas a três semanas, o animal sujeito às naturais consequências, estava de tal forma sensível, que se sujeitava a ser conduzido a qualquer puxão de corda.

Era levado então para a “tralhoada”, e “brochado” com um boi manso (a madrinha), que lhe servia de “encosto”, e lhe neutralizava as más intenções.

Era o melhor gado de trabalho a utilizar então, num Ribatejo de agricultura extensiva e feita de “ensejo”.

Era gado ligeiro, rijo e de baixo custo de manutenção. E nisso superava a sua falta de força, relativamente ao Alentejano e ao Mirandês.

A criação de bovinos da raça Brava de Lide está intimamente relacionada com esta região, podendo ser demonstrativo deste facto quer a prática milenar da criação, segundo os métodos tradicionais, que ainda hoje se praticam, quer por ser a Carne de Bravo do Ribatejo um dos manjares tradicionais da região.

O uso da Carne de Bravo do Ribatejo faz parte integrante dos seus roteiros gastronómicos, destacando-se os bem conhecidos “*cozido de carnes bravas*”, os “*rabinhos de toiro bravo*” e as “*espetadinhas de carnes bravas*”.

A cidade de Santarém, capital de província do Ribatejo, rodeada de quintas com hortas e pomares, é um importante centro comercial e industrial, através do seu Mercado Municipal.

A actividade agrícola é uma importante riqueza da província do Ribatejo, através da produção de azeitona, cortiça, cereais, frutos e vinho. A actividade pecuária é um complemento de peso da agricultura da região, tendo como principais explorações o bovino e o cavalo Lusitano, criados em regime extensivo ou semi-extensivo.

Devido ao seu sabor e textura, a carne de Bravo do Ribatejo, foi desde sempre um produto pecuário importante na alimentação das gentes destas terras, ainda que consumida apenas em dias de festa ou apenas uma corrida.

Utilizada para confeccionar os mais diversos manjares tradicionais da região, continua a constituir um petisco apreciado e muito cobiçado, sendo hoje um produto solicitado pelo seu nome, por muitos consumidores, dentro e fora da região.

6.2- FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS

O clima é o elemento mediterrâneo comum à região de produção, com o Verão em toda a parte bem marcado, fazendo-se sentir de duas maneiras na vegetação: pela repartição de certas espécies mais exigentes em calor e secura, confinadas ou dominantes, nos vales abrigados, e nas terras de baixa altitude, ou nos solos mais secos, e pela série de formas de ajustamento que determina.

Entre as plantas características referem-se as plantas carnudas (piteiras e figueiras da índia), as de folhas cobertas de pelos (carvalho negral), as coriáceas (carqueja), as de folhas reduzidas (urzes, rosmaninho), as transformadas em espinhos (tojos), entre muitas outras plantas, que tem em comum a fisionomia de guardar ou evitar perder água durante os calores e securas estivais. Estas plantas nos terrenos calcários entre o rio Mondego e o Tejo, representam 56 %, nos solos, tal como descrito pelo autor **Orlando Ribeiro** (Geografia de Portugal).

Este sistema ecológico, único no mundo, caracteriza-se pela existência de grandes massas arbóreas do tipo *Quercus*, flora de tipo xerófita e períodos herbáceos condicionados pela escassa pluviometria.

Na parte Sudoeste da Península Ibérica, devido às características de solo e clima, desenvolveu-se um sistema agro-silvo-pastoril: o montado.

A precipitação é irregular ao longo do ano, como é característico do clima Mediterrânico. Grande parte da precipitação ocorre numa época específica, Outono-Inverno, sendo que a precipitação média anual ronda os 750 mm por metro quadrado.

As cartas hidrográfica, geológica e litológica (anexo VII) demonstram as particulares condições edafo-climáticas da região.

Particularmente, o Ribatejo é cortado ao meio pelo rio Tejo no NE-SO. Constituem o seu solo terrenos terciários e quaternários, que forma uma bacia de sedimentação. De NO para O tem começo das serras de Aire, Candeeiros e Montejunto.

Tem uma superfície aproximada de 8064 quilómetros quadrados. Região de relativa uniformidade sob o aspecto climático, é menos frio no Inverno e menos quente no Verão do que as províncias limítrofes, o Alentejo, Beira Litoral e Beira Baixa mas, em relação a estas, é mais húmida e tem menor evaporação.

Em número de horas por ano de sol descoberto só se pode comparar ao Alentejo.

A temperatura média anual oscila pelos 16°C, sendo a média de 22,4°C e das mínimas de 9,9° C. A precipitação média anual é de 700mm. As águas são drenadas até ao Tejo por vários afluentes Zêzere, o Alviela e o Alenquer, na margem direita, e Alpiarça, o Muge e o Sorraia, na margem esquerda, *in “Moderna Enciclopédia Universal” – Círculo de Leitores.*

O Ribatejo divide-se, quanto ao aspecto geo-morfológico em três Zonas:

O Ribatejo Norte – “O Bairro”, terras argilo-arenosas ou calcárias, férteis e de boas qualidades físicas.

Estas terras são caracterizadas por uma constituição física variável de argilo-arenosas a areno-argilosa, com manchas frequentemente argilo-calcárias. Tem aptidões para culturas arbustivas e arborícolas, em especial a oliveira e a vinha.

O Ribatejo Sul – “a Charneca”, zona de montado, de solo predominantemente arenoso formado por areias miocénicas, situada para além da margem esquerda do Tejo. Os solos são muito pobres e quase exclusivamente revestidos, para o interior sul, de montados de sobro e azinho, ou matos em regime pastoril que nas zonas mais próximas do vale do Tejo e dentro dos concelhos da Chamusca, Alpiarça, e Almeirim, as terras são argilo-arenosas e medianamente férteis, revestidas com sobreiros, mas permitindo a cultura da oliveira, da vinha e dos cereais.

A Lezíria – “Campo ou Terras do borda d’Água”, na zona marginal do rio Tejo e do curso inferior dos seus afluentes, os solos de aluviões, inteiramente constituídos à custa de matérias minerais e orgânicos, transportados pelas águas fluviais, os saibros e as areias grosseiras às partículas finíssimas de argila. Estes abrangem sobretudo os concelhos de Golegã, parte da Chamusca, Alpiarça, Salvaterra de Magos e Benavente.

O Alentejo caracteriza-se edafoclimaticamente, por terras de planície, com algumas zonas de serras, a agradável paisagem marcada por campos

pontilhados de arvores. Diferente do que acontece no resto do país, aqui os latifúndios são comuns.

A conhecida paisagem arbórea de azinheiras e sobreiros que se caracteriza por uma topografia ligeiramente ondulada, com um subsolo pedregoso e um solo com uma fertilidade reduzida, tem como principal vocação o aproveitamento silvo-pastoril.

Na região, os tipos de solos predominantes são os solos derivados de xistos e os solos graníticos .

A precipitação é irregular ao longo do ano, como é característico do clima Mediterrânico. Grande parte da precipitação ocorre numa época específica, Outono-Inverno, sendo que a precipitação média anual ronda os 750 mm por metro quadrado. De clima seco e quente.

A temperatura média anual é de cerca de 15° C, tendo como média anual máxima 31° C em Agosto e média anual mínima 3° C em Janeiro.

As geadas ocorrem normalmente entre Novembro e Abril. No entanto ocorrem com certa frequência as geadas tardias.

As cartas hidrográfica, geológica e litológica, demonstram as particulares condições edafo-climáticas da região.

A conhecida paisagem arbórea de azinheiras e sobreiros que se caracteriza por uma topografia ligeiramente ondulada, com um subsolo pedregoso e um solo com uma fertilidade reduzida, tem como principal vocação o aproveitamento silvo-pastoril.

A existência de massas arbóreas do tipo *Quercus* contribui, por um lado, para a manutenção do solo evitando a sua erosão e, simultaneamente, permite a obtenção de um recurso alimentar de grande importância: a bolota.

6.3 - FLORA E VEGETAÇÃO DOS POUSIOS DA REGIÃO

À excepção de alguns concelhos, da área geográfica de produção definida em C, que possuem características geomorfológicas e edafo-climáticas diferenciadas por incluírem os maciços montanhoso, a restante área geográfica apresenta uma certa identidade quanto aos factores referidos, bem como quanto à evolução dos sistemas de uso da terra, os quais condicionam profundamente o coberto vegetal.

Na primeira metade do século predominavam, por razões demográficas e economico-sociais, os sistemas agrícolas, sendo a pecuária subsidiária da agricultura (cereais, olival, vinha, etc.).

A floresta natural persistiu nos solos mais pobres, sob a forma de montados utilizados pelo porco Alentejano. A partir dos anos sessenta e numa forma crescente até aos nossos dias, o espaço agrícola foi cedendo lugar à pecuária, na última década muito valorizada, sendo que as matas de produção de lenha e os montados deixaram de ser utilizados pelo porco de montanha devido à peste suína e passaram a sê-lo por gado ovino, bovino e nas zonas mais pobres, por gado caprino.

Para a maior parte da área em causa, o sistema silvo-pastoril ou agro-silvo-pastoril é o que apresenta hoje mais viabilidade face à realidade económico-social em que estamos integrados e também o que melhor se adequa às características edafoclimáticas desta região e, portanto, o que menos custos ambientais acarreta.

A presença de arvoredo com graus de cobertura compreendidos entre 40 a 60% é ideal para o bom desenvolvimento das leguminosas, para a protecção das pastagens durante o Inverno (geadas) e Verão (altas temperaturas), manutenção do pH (através da remoção de bases do subsolo e sua entrega ao solo através da sua folhada) e também pelo suplemento alimentar proporcionado pelas landes, que têm a vantagem de ocorrer em épocas críticas.

Naturalmente a área geográfica de produção da Carne de Bravo do Ribatejo numa maneira geral é bem arborizada, sendo a azinheira a espécie dominante, seguindo-se o sobreiro (menos resistente ao pastoreio) e existindo uma área significativa de carvalho negro a Norte da zona.

Não obstante estas diferenças ecológicas assimiláveis, existe uma homogeneidade ao longo da área que resulta de factores bioclimáticos, edáficos e de idênticos sistemas de uso da terra.

A evolução das pastagens, que são fruto da acção do homem, depende da rotação cultural em que se inserem, da duração do pousio, do tipo de gado utilizado, da intensificação do pastoreio (encabeçamento) e do sistema de pastoreio (contínuo ou através da transumância dos efectivos). O manejo das pastagens é assim fundamental e determina a evolução da sua composição e duração em condições satisfatórias.

O equilíbrio ambiental pressupõe a existência de um mínimo de vida selvagem e, como tal, a manutenção da vegetação espontânea de base climática hoje confinada a espaços mínimos.

As zonas com fortes limitações como cabeceiras de cursos de água, declives acentuados, margens de cursos de água, etc. situações estas englobadas na Reserva Ecológica Nacional (REN) e que devem constituir espaços a proteger da acção do próprio pastoreio e deixar que bosquetes

naturais, matos arborescentes, giestas, brejos e tojais se mantenham nas referidas zonas.

São locais de sobrevivência de espécies florísticas e faunísticas essenciais à manutenção da biodiversidade da região e ao equilíbrio ecológico e valorização das paisagens.

6.4 – O SABER FAZER

A reputação da Carne de Bravo do Ribatejo está historicamente ligada à criação da raça Brava de lide, e à reputação ancestral de uma figura ímpar da região: o “Campino”:

- *“nas lezírias vive o campino, em pleno ar livre e sob o sol criador que lhe tisna a face dura, de suíças curtas, as mão secas, e lhe enrijece a alma decidida. Montado na sua esperta faca de maioral almadrixado com a pele de cabra preta de quatro unhas pendentes; esporas de latão correadas em sapatões de bezerro cru, de saltos à prateleira, fincadas nos moiriscos estribos de pau com chapas de ferro brunido; calções azuis de alçapão botoado de amarelo; meia branca até ao joelho; jaqueta brichenta de remendos negros e alamares de prata; cinta vermelha, carapuça verde com debrum encarnado; e ao ombro o pompilho ferrado e longo do comando – o campino, bem montado, galopa, de sol a sol, a lezíria dilatada garranchando potros folgados e garraios ariscos, que se afastam da manada ou se estramalam na várzea. Este é o rijo português das touradas, que, nos redondéis soalheiros das vilas brancas da borda-d’água, e nas cidadezinhas transtaganas, rabeja, com as mãos de aço, um toiro bravo escoiceador, ao tempo que outros forcados sobraçam pela cernelha o bicho vilão, parando-lhe os pinotes, estacando-o à força do pulso;”* tal como descrito pelo autor Antero de Figueiredo (De jornadas em Portugal).

Condutor de manadas, o campino geria pastagens e territórios, à medida que conduzia gado, impedindo o desgaste excessivo dos pastos e o enfraquecimento consequente das manadas. Tinha ainda a seu cargo uma das mais nobres tarefas: a separação dos animais mais bravios e a sua condução para a “festa brava”

Este saber fazer tem sido transmitido ao longo de famílias de campinos e de gerações de trabalhadores agrícolas e ainda hoje é cartão de visita desta região, quer pela cultura dos espectáculos tauromáquicos, das festas tradicionais de verão, da chegada dos emigrantes às suas terras natal, nas aldeias do Ribatejo e do Alentejo as “*touradas à vara larga*”, as “*garraçadas*”, as “*largadas*”, quer pelos tradicionais pratos gastronómicos, particularmente apreciados pelos entendidos após as corridas.

Saber fazer também hoje encontrado em trabalhadores de cariz absolutamente diferente e que conduzem os animais apartados para os matadouros em

condições de não causar stress ou, pelo menos, de o minimizar, permitindo um aproveitamento razoável desta carne obtida em condições particularmente difíceis.

6.5 – AS CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS DO PRODUTO E A REGIÃO

Conforme descrito, a carne de Bravo de Ribatejo apresenta um conjunto de características específicas, decorrentes da região, do maneio e do saber fazer humano.

Assim, e para além:

- da forma específica de selecção dos animais para as funções nobres – lide e reprodução
- da forma como os animais são instigados a percorrer diariamente um determinado percurso, para impedir deposição de gordura superficial;
- do modo como são efectuados os encabeçamentos e a gestão das pastagens;
- da forma como são conduzidos para o abate, limitando ao máximo o stress e a consequente depreciação da carne,

São apanágio desta carne:

A gordura intramuscular, muito característica nas carcaças destes animais, a qual apresenta um aspecto geral designado por marmorização, já que se encontra distribuída como fibras muito finas no tecido muscular, o que contribui para a suculência, firmeza e sabor da carne;

A cor vermelho cereja escuro e brilhante;

A tenrura, com ligeira infiltração de gordura a nível intramuscular, a grande suculência, a textura suave e o "flavour" característico, não muito intenso.

Ora estas características são essencialmente devidas ao tipo de vida destes animais, criados exclusivamente em regime extensivo, em plena liberdade de movimentos, com alimentação e água sempre à disposição e com pastagens espontâneas, típicas da região de origem, da qual fazem pleno aproveitamento e que é apenas complementada com escassa quantidade de alimentos concentrados, quando a estação do ano é adversa e o alimento natural escasseia.

7 – A ESTRUTURA DE CONTROLO

A estrutura de controlo é uma entidade especificamente reconhecida como cumprindo a Norma EN 45011:2001 e que dispõe de meios técnicos e materiais, procedimentos escritos e planos de controlo aprovados para proceder ao controlo das fileiras produtivas e à eventual certificação da Carne de Bravo do Ribatejo – DO.

O Organismo Privado de Controlo e Certificação, indigitado pelo agrupamento de produtores, é a AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares, Lda, a qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no Manual de procedimentos para verificação da conformidade e no plano de verificação da conformidade e está oficialmente reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001.

(Elementos de identificação do OPC - Anexo XV).

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a cadeia produtiva, sendo cada hemi-carcaça, quarto, peça ou embalagem de preparados devidamente assinalado pela aposição, pelo OPC indigitado, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

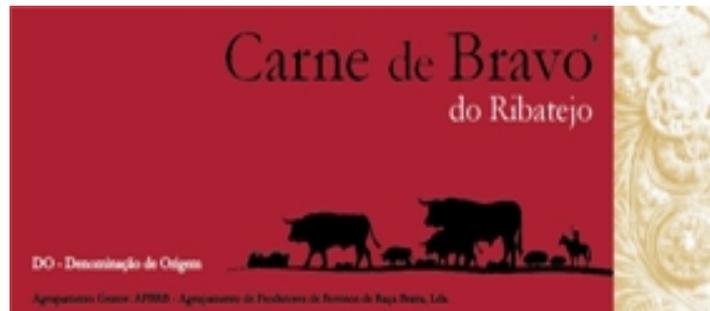
- a. nome do OPC indigitado
- b. “Carne de Bravo do Ribatejo - DOP”.
- c. Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

8 - APRESENTAÇÃO COMERCIAL: ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO “CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO- DO”

A rotulagem é efectuada de acordo com a legislação em vigor e complementada com as seguintes menções obrigatórias:

➤ **Rótulo:**

- Carne de Bravo do Ribatejo – **Denominação de Origem Protegida** (complementado pelo logotipo Europeu);
- logotipo da Carne de Bravo do Ribatejo:



- Identificação do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto ;

➤ **Marca de Certificação ou de conformidade** (modelo em Anexo VI)::

A denominação de venda - Carne de Bravo do Ribatejo DOP – não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor ou do agrupamento de produtores que comercializa o produto gestor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A rotulagem visa permitir a identificação rápida do produto não só pelos habitantes desta área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, mas também para que os restantes consumidores o possam reconhecer como um “produto com origem reconhecida e qualificada”.

Por esta razão, os materiais de acondicionamento, as embalagens, os folhetos e quaisquer outros materiais promocionais são específicos e obedecem a um grafismo próprio. A aprovação de novos modelos ou a alteração de qualquer dos existentes só pode ser efectuada por decisão da Assembleia Geral do Agrupamento gestor, sendo sempre obrigatória a consulta a todos os utilizadores da DOP e explicitado um prazo de tempo razoável que permita o esgotamento dos materiais existentes.

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizada “Carne de bravo do Ribatejo”, mesmo na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados em embalagens que façam referência à referida denominação, sem aposição do logotipo comunitário, desde que a Carne de bravo do Ribatejo, certificada como tal:

- constitua a componente exclusiva de carne bovina no produto final, e
- constitua a componente maioritária em peso da categoria “carnes”, e
- os utilizadores do produto com esta denominação protegida sejam autorizados pelo Agrupamento de Produtores gestor.

O mesmo Agrupamento é responsável pela inscrição desses utilizadores em registos específicos, os quais, após autorização, têm que ser controlados pelo OPC relativamente à utilização correcta da denominação protegida na rotulagem e às quantidades utilizadas.

BIBLIOGRAFIA

ANDRADE, F. Sommer D', (1952). "A Raça Bovina Transtagana, Sub – Alentejana", Coleção de Livros Agrícolas: "A Terra e o Homem", 4ª Secção – A Exploração e a Criação de Animais – Nº 3, Livraria Sá da Costa, Lisboa.

ASSUNÇÃO, Armando J. V., (1988). " Os Toiros de Vaz Monteiro ou Chamada Raça Portuguesa Brava", Universidade de Évora.

BROCCARD, R Inra Theix (1992), "Les Caracteres Qualitatifs Dês Viandes et les Effets dês Facteurs Biologiques", Jornadas Sobre Tecnologia de Valoracion de Canales Y Carnes Y Defensa de la Calidad de los Productos Ganaderos", Zafra, Espanha.

CALDEIRA, Raul (2004). " História da Tauromaquia", documento retirado da Internet.

CID, Salter Pedro, (1996). "O Exterior dos Bovinos das Raças Autóctones", edição Garridos.

C.C.D.R.A, (sem data). " Contributos para a Identificação e Caracterização da Paisagem em Portugal Continental", Volume IV.

C.C.D.R.A, (sem data). " Contributos para a Identificação e Caracterização da Paisagem em Portugal Continental", Volume V.

TELLES S., PROENÇA Raul, (1923). "Congresso Ribatejano", Santarém.

FELICIO, J.J. Lopes (2004). "Análise dos factores que influenciam as características da carcaça em termos quantitativos em bovinos da raça Alentejana e estimativa de parâmetros genéticos". Universidade de Évora.

FIRMINO, Nicolau, (sem data). " Comentários de César sobre Guerra Gaulesa", Versão Portuguesa, 5ª Edição Ilustrada, Depositária – Livraria Simões Lopes, Porto.

GASSET, José Ortega y (sem data). " Enviando a Domingo Ortega, El Retrato del Primer Toro".

GRAVE. Joaquim (1982). “ Efeitos da Utilização de Dois Cereais na Suplementação de Silagem de Consociação em Bovinos de Carne”, Estação Zootécnica Nacional, Instituto Nacional de Investigação Agrária, Fonte Boa, Vale de Santarém.

GRAVE. Joaquim (1989). “Insiderações sobre o toiro de lide”, Estação Zootécnica Nacional, Instituto Nacional de Investigação Agrária, Fonte Boa, Vale de Santarém.

GRAVE. Joaquim (2000). “ Bem estar animal, aspectos relativos à produção e à comercialização do toiro de lide”, Estação Zootécnica Nacional, Instituto Nacional de Investigação Agrária, Fonte Boa, Vale de Santarém.

LUCAS, António Vasco, (1999). “Ganadarias Portuguesas”, Edição da Associação Portuguesa de Criadores de Toiros de Lide, Lisboa.

NORONHA, Eduardo de, (1900). “História das Toiradas”, Direcção artística De Roque Gameiro, Secção Editorial da Campanha Nacional Editora, Lisboa, Portugal.

RIBEIRO R., LAUTENSACH H., DAVEAU S. (1993). “ Geografia de Portugal – volume I. A Posição Geográfica e o Território”, Edições de João Sá da Costa, Lisboa.

RIBEIRO R., LAUTENSACH H., DAVEAU S. (1993). “ Geografia de Portugal – volume II. O Ritmo Climático e a Paisagem”, Edições de João Sá da Costa, Lisboa.

ROÇA, R. de Oliveira, (sem data). “Propriedade da Carne”, Laboratório de Tecnologia dos Produtos de Origem Animal, Fazenda Experimental Lageado, F.C.A.- UNESP – Campus de Botucatu, Brasil.

ROÇA, R. de Oliveira, (sem data). “Composição Química da Carne”, Laboratório de Tecnologia dos Produtos de Origem Animal, Fazenda Experimental Lageado, F.C.A.- UNESP – Campus de Botucatu, Brasil.

RODRIGUES, J.J.P.,(2005). “Na sequência.....biografia ambiental do Toiro Bravo.....”, Testemunho escrito, Chamusca.

SANTOS, Andreia T. dos (2002), “Efeito do genótipo nas características da carcaça de bovinos”. Universidade de Évora – Departamento de Engenharia Zootécnica, Évora Portugal.

SARANTÓPOULOS, Claire I.G.L., PIZZINATTO, Antenor, (1990), “ Fatores que Afetam a Cor das Carnes”, Colet. ITAL, Campinas.

SIMÕES, J.A. (1984). “ Crescimento, Composição e Classificação de Carcaças”, Estação Zootécnica Nacional, Fonte Boa, Vale de Santarém.

SOBRAL, M.F., CRAVADOR, A., NAVAS, D., ROBERTO, C., REIS, C., LIMA, M.B., (2001). “ Classificação e Caracterização Morfológica de Raças Bovinas Autóctones Nacionais, Utilizando a Taxonomia Numérica”, Revista Portuguesa de Zootecnia, Ano VIII – Nº 2, Associação Portuguesa de Engenheiros Zootécnicos.

ANEXOS

Anexo I - Grelha de Classificação para Carcaças de Bovinos.

Anexo II – Listagem dos Produtores de Bovinos da Raça Brava de Lide.

Anexo III- Regulamento do Livro Genealógico Português dos Bovinos da Raça Brava de Lide e Carta de Pelagens.

Anexo IV – Mapa da Área Geográfica de Produção, Abate, Desmancha, Preparação e Acondicionamento.

Anexo V - Marca de tinta identificativa da Carne de Bravo do Ribatejo.

Anexo VI - Rótulo e Marca de Certificação da Carne de Bravo do Ribatejo.

Anexo VII – Logótipo da Carne de Bravo do Ribatejo.

Anexo VIII – Documentos de Rastreabilidade.

Anexo IX – Certificado do LG de um animal da Raça Brava de Lide.

Anexo X - Legislação Específica.

**Anexo XI - Carta Hidrográfica
Carta Geológica
Carta Uso de solos
Carta de Solos**

Anexo XII - Fotografias de alguns tipos de animais da raça Brava de Lide.

Anexo XIII – Brochuras, documentação técnica, edições, artigos bibliográficos, que serviram de suporte ao Caderno de Especificações.

**Anexo XIV – A figura tradicional do Ribatejo – O Campino.
(Barrete Tradicional do “Campino”).**

Anexo XV – Elementos de identificação do OPC – Organismo Privado de Controlo e Certificação.

Anexo XVI – Fórmulas de Fabrico dos Suplementos Alimentares, para Bovinos da Raça Brava de Lide.

Anexo XVII – Livro das Ganadarias Portuguesas da APCTL.

1 - NOME DO PRODUTO	2
2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO	2
2.1- DEFINIÇÃO	2
2.2- CARACTERÍSTICAS DA CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO.	2
3- ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO, ABATE, DESMANCHA E ACONDICIONAMENTO.....	4
4- GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO –	8
4.1. AS CARACTERÍSTICAS DO PRÓPRIO PRODUTO	8
4.2. A RASTREABILIDADE E O SISTEMA DE CONTROLO.....	8
5 – DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DA CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO: CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE PRODUÇÃO, TRANSPORTE E ABATE.....	11
5.1- SISTEMA DE PRODUÇÃO	11
5.1.1- Caracterização Geral, Física e Morfológica dos Bovinos da Raça Brava de Lide	15
5.1.2- Maneio alimentar	17
5.1.3- Profilaxia e sanidade veterinária	19
5.1.4- Idade do abate	20
5.1.5- Transporte dos animais	20
5.1.6- Abate dos animais.	21
5.1.7- Condições sanitárias de produção de Carne Bravo do Ribatejo.....	22
5.1.8- Formas de colocação da Carne de Bravo do Ribatejo no mercado	22
5.1.9- Desmancha e Preparação da Carne de Bravo do Ribatejo	23
5.1.10- Transporte da Carne de Bravo do Ribatejo.	24
6.1- A PROVA HISTÓRICA DA SUA ORIGEM GEOGRÁFICA.....	25
6.2- FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS	27
6.3 - FLORA E VEGETAÇÃO DOS POUSIOS DA REGIÃO	29
6.4 – O SABER FAZER.....	31
6.5 – AS CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS DO PRODUTO E A REGIÃO	32
7 – A ESTRUTURA DE CONTROLO.....	33
8 - APRESENTAÇÃO COMERCIAL: ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO “CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO- DO”	33
BIBLIOGRAFIA.....	35
ANEXOS	39
Anexo I - Grelha de Classificação para Carcaças de Bovinos.....	39
Anexo II – Listagem dos Produtores de Bovinos da Raça Brava de Lide.....	39
Anexo III- Regulamento do Livro Genealógico Português dos Bovinos da Raça Brava de Lide e Carta de Pelagens.	39
Anexo IV – Mapa da Área Geográfica de Produção, Abate, Desmancha e Acondicionamento.	39
Anexo V - Marca de tinta identificativa da Carne de Bravo do Ribatejo.	39
Anexo VI - Rótulo e Marca de Certificação da Carne de Bravo do Ribatejo.....	39
Anexo VII – Logótipo da Carne de Bravo do Ribatejo.....	39
Anexo VIII – Documentos de Rastreabilidade.....	39
Anexo IX – Certificado do LG de um animal da Raça Brava de Lide.	39
Anexo X - Legislação Específica.	40
Anexo XI - Carta Hidrográfica.....	40
Carta Geológica.....	40
Carta Uso de solos	40
Carta de Solos.....	40
Anexo XII - Fotografias de alguns tipos de animais da raça Brava de Lide.	40

Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava, Lda

Carne de Bravo do Ribatejo

Anexo XIII – Brochuras, documentação técnica, edições, artigos bibliográficos, que serviram de suporte ao Caderno de Especificações.	40
Anexo XIV – A figura tradicional do Ribatejo – O Campino. (Barrete Tradicional do “Campino”).	40
Anexo XV – Elementos de identificação do OPC – Organismo Privado de Controlo e Certificação.....	40
Anexo XVI – Fórmulas de Fabrico dos Suplementos Alimentares, para Bovinos da Raça Brava de Lide.	40
Anexo XVII – Livro das Ganadarias Portuguesas da APCTL.	40