

# **ANEXO I**

**EXEMPLAR DE RÓTULO /  
MARCA DE CERTIFICAÇÃO**

# **BORREGO DO BAIXO ALENTEJO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

## **CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

### **1 - NOME DO PRODUTO:**

BORREGO DO BAIXO ALENTEJO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA.

### **2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

#### **2.1 DEFINIÇÃO**

Designa-se por "Borrego do Baixo Alentejo" a carcaça e as miudezas obtidas a partir do abate, aos 3 a 4 meses de idade, de borregos das raças autóctones Merina e Campaniça (ver anexo III e anexo VI - fotografias 5 a 19) e dos seus cruzamentos com outras raças do tronco Merino, nascidos, criados, abatidos numa área geográfica delimitada com características edafo-climáticas e pascícolas particulares e com as características constantes deste Caderno de Especificações.

#### **2.2 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

As carcaças do "Borrego do Baixo Alentejo" apresentam as seguintes características:

- Peso de carcaça: - Categoria B: compreendido entre 8 e 10 Kg ;  
- Categoria C: compreendido entre 10,1 e 13 Kg ,  
de acordo com a classificação constante do Reg. (CE) N°1278/94, do Conselho.

- Cor da carne: rosa claro ou rosa;
- Teor de gordura:
  - \* classe 2 ou classe 3 quando incluídas na categoria B ou C da grelha de classificação de carcaças de ovino referida no regulamento (CE) N° 1278/94, do Conselho;
- Conformação: a carcaça apresenta um tecido muscular bem desenvolvido, firme e compacto, e com um mínimo de consistência nas fibras e tecido conjuntivo (ver anexo VII);
- Características da gordura: gordura de cobertura e cavitária de cor branca e consistência firme (ver anexo VII);
- Características organolépticas: a carne apresenta uma textura tenra e com grande suculência, decorrente da infiltração de gordura a nível inter e intramuscular, bem como um “flavour” *sui generis*.

De acordo com a grelha de classificação EUROP, as carcaças são assim classificadas:

- Conformação: E, U, R, O.
- Camada de gordura: 2, 3, 4.

### **2.3 APRESENTAÇÃO COMERCIAL**

O Borrego do Baixo Alentejo apresenta-se comercialmente em carcaça inteira, em meia carcaça, em peças não embaladas ou embaladas em cuvettes ou em vácuo. As miudezas podem vender-se juntamente com a carcaça ou em separado, previamente embaladas ou não.

Independentemente da sua forma de apresentação comercial, o Borrego do Baixo Alentejo é apresentado ao consumidor, nos postos de venda, separado de outras carnes, devidamente rotulado e ostentando, de forma inviolável, a marca de certificação (ver anexo I).

As peças obtidas da desmancha do Borrego do Baixo Alentejo (ver anexo VII) são comercialmente designadas por:

<b>1ª Categoria</b>	
◆ Perna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alcatra</li> <li>• canela</li> <li>• meio</li> <li>• serrafo</li> </ul>
◆ Vão das costelas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• costelas do lombo</li> <li>• costelas do fundo</li> <li>• costelas com pé</li> </ul>
<b>2ª Categoria</b>	
◆ Pá	<ul style="list-style-type: none"> <li>• agulha</li> <li>• meio</li> <li>• serrafo</li> </ul>
<b>3ª Categoria</b>	
◆ Cachaço	
◆ Peito	
◆ Fralda	
◆ <b>Miudezas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fressura (pulmão, fígado e baço)</li> <li>• dobradinha</li> <li>• cabeça</li> <li>• mãozinhas</li> </ul>

A distribuição média das peças obtidas a partir da carcaça do Borrego do Baixo Alentejo é a seguinte:

Perna .....	35%
Vão das costelas .....	23%
Pá .....	19%
Cachaço .....	6%
Peito e Fralda .....	17%

### **3 - ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO**

Tendo em conta:

1. as condições edafo-climáticas requeridas quer para a criação dos animais quer para preservação das pastagens naturais das quais se alimentam, e
2. o saber fazer das populações, designadamente em termos do maneio e da manutenção dos rebanhos,
3. a área geográfica delimitada, no interior da qual tem lugar o nascimento, a criação e o abate dos Borregos do Baixo Alentejo engloba os Concelhos de Aljustrel, Almodôvar, Alvito, Barrancos, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Ourique, Serpa, Viana do Alentejo e Vidigueira, e ainda as freguesias de Torrão, do Concelho de Alcácer do Sal, Azinheira dos Barros e S. Mamede de Sádão, do Concelho de Grândola, Granja, do concelho de Mourão, Colos, Relíquias, S.Martinho das Amoreiras e Vale de Santiago, do concelho de Odemira, Alqueva, Oriola, Portel, Santana, S. Bartolomeu do Outeiro e Vera Cruz, , do Concelho de Portel e Abela, Alvalade, Cercal, Ermidas Sado e S.Domingos, do Concelho de Santiago do Cacém.  
(ver anexo IV)

### **4 - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO**

Os elementos que comprovam a origem geográfica do Borrego do Baixo Alentejo prendem-se essencialmente com três tipos de factores:

- as próprias características do produto, tal como descritas em 2), que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido e que comporta as fases de nascimento, maneio e abate dos borregos
- a identificação e o reconhecimento por parte dos habitantes e naturais do Baixo Alentejo, bem como pelos seus consumidores habituais
- a existência de um sistema de controlo e certificação que garante, para além da origem geográfica, que só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica - Borrego do Baixo Alentejo os borregos cujo nascimento e maneio tenha ocorrido em explorações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento de Produtores.

Esta autorização só pode ser concedida às explorações que, cumulativamente:

- ◆ estejam localizadas no interior da área geográfica de produção;
- ◆ disponham de sistema de Registos (Livro de Rebanho) e de identificação dos animais reprodutores devidamente actualizados
- ◆ se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação do Borrego do Baixo Alentejo”
- ◆ cujos proprietários assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações

A autorização referida depende da verificação prévia, a efectuar pela entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação, a pedido da CARNOVINA, S.A. das condições de produção, designadamente do tipo e natureza das pastagens, da dimensão, natureza e estado sanitário do efectivo, do maneio dos animais, da origem e reposição do efectivo, dos abrigos e ovis e das condições de transporte e abate.

## **5 - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM OS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES**

### **5.1. MANEIO DOS ANIMAIS**

#### **5.1.1 - Alimentação dos animais**

Só podem beneficiar da Indicação Geográfica “Borrego do Baixo Alentejo” os animais alimentados até ao abate (3 a 4 meses) exclusivamente com leite materno e erva das pastagens espontâneas ou melhoradas - baseadas em espécies pascícolas adaptadas às características edafo-climáticas da região.(ver anexo VI - fotografias 28 a 30 e 37 a 44)

É este tipo de alimentação, o qual, aliás, constitui o sistema de maneio extensivo tradicional da região, que influencia decisivamente a reputada e celebrada qualidade desta carne.

A dieta alimentar do efectivo reprodutor é, também ela, baseada nos recursos alimentares disponibilizados pelas mesmas pastagens espontâneas ou melhoradas.

Esta alimentação é complementada, no Outono e no Inverno, com a bolota e lande dos montados de azinheiras e sobreiros.

Durante o Verão é usual o recurso aos restolhos (designados regionalmente por “agostadouros”) das culturas de Inverno (nomeadamente as cerealíferas) que se tornam, praticamente, o único alimento disponível nesta época do ano.

Em casos excepcionais de maior carência alimentar e nos períodos críticos do ciclo reprodutivo (quinzena que antecede a cobrição, cobrição e mês subsequente, mês que antecede o parto e período de aleitamento), em que as necessidades energéticas dos ovinos adultos são maiores, podem ser utilizados grãos de cereais e/ou alimentos compostos, desde que a sua necessidade seja reconhecida pelo Agrupamento de Produtores e a sua composição devidamente autorizada pelo mesmo Agrupamento.

As características destes alimentos compostos e as quantidades utilizadas são objecto de acções de controlo pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

O abeberamento do efectivo pecuário só pode ser feito com água de boa qualidade.

#### 5.1.2 - Condução dos rebanhos

##### 5.1.2.1 - À moda “antiga”

“O pastor alentejano, habitualmente chamado «*moiral*», é um verdadeiro tesouro do património humano desta região de grandes espaços.(ver anexo VI - fotografias 1 a 3)

Entrava noutros tempos ao serviço das herdades com um contrato anual que normalmente era prorrogado se prestava bom serviço, podendo estender-se a todo a vida quando por informes do «*feitor*», ganhava a confiança do patrão.

A entrada ao serviço do proprietário não se fazia pela Santa Maria de Agosto como os restantes criados da lavoura. Os pastores eram «*concertados*» em casa do patrão no dia de S. Pedro, por razões que se prendem com o ciclo do maneio do gado ovino. S. Pedro esteve assim, desde tempos muito antigos, ligado à vida dos pastores, acabando por se consagrar como seu patrono de direito.

É como uma estátua, na planície. ... Chapéu preto de aba larga, o «*pelico*» e os «*safões*» de pele de ovelha. As calças de saragoça metidas nas botas de «*atanado*». O cajado de volta, em madeira de faia. Às costas a mochila de pele surrada, o «*surrão*», com tirantes apanhados sobre o peito. Atrás o seu melhor ajuda, o «*Serra d’Aires*», cão especialista na condução do gado.

Aguenta a pé firme o vento cortante de nordeste, o «charôco», que no inverno greta a pele e se entranha na carne. Estoicamente suporta os sóis alentejanos, às vezes sem uma sombra, quando o «suão» ou vento espanhol «*esfarela os ossos*» ... .

O enorme guarda-chuva de cotim azul que usa a tiracolo livra-o das maiores torreiras e das chuvadas repentinas.

Dormia, noutros tempos, ao lado das ovelhas num abrigo transportável feito de junco, a «*feixinha*», cioso da riqueza que lhe davam a guardar.

A feixinha é um abrigo de precária construção. Resume-se a duas peças, dois engradados de ramos de azinheira, onde se aplicam camadas sobrepostas de junco das ribeiras. Os dois corpos encostam-se somente um ao outro formando um bivaque, espécie de uma tenda de campanha. Está muito longe da perfeição das caixas móveis de madeira onde se abrigam os pastores dos Alpes, por exemplo. A feixinha não garante qualquer isolamento térmico, coisa pouco necessária nas noites de primavera do Alentejo, menos ainda durante os verões, mas talvez necessária durante algumas noites glaciais do seco inverno da planície.

Já lá vão os tempos em que nas noites gélidas de inverno se viam pelas elevações da planície fogaréus a anunciar as choupanas dos pastores. Lenha de azinho não faltava e o moiral deixava aceso toda a noite aquele que foi sempre o melhor companheiro do homem campesino: o fogo milenar.

Nele cozinhava a ceia frugal, à volta dele comia sentado no «*mocho*» de cortiça. Nas suas brasas acendia gostosamente o último cigarro antes da deita, sob uma abóbada de mil estrelas.

Exorcizador dos fantasmas que vivem nas trevas, compensador do desconforto e do frio, o pastor deixa o lume aceso até arder o último pau de azinho. Quase um altar votivo frente à feixinha.

Aí, sobre a enxerga de palha, continua sozinho a remoer a solidão dos dias. Deita-se vestido, tapado com a manta de lã e o pelíco, se é inverno. Adormece num sono breve, sempre suspenso pelo berro ou chocalho de uma ovelha incomodada. O ladrar do «*rafeiro*», seu companheiro das más horas, deixa-o em sobressalto.

Ao lado da enxerga, coloca o chapeirão negro que invariavelmente enfia sempre que põe os pés no chão. «*Ao romper da bela aurora sai o pastor da choupana*», como diz a «*moda*» cantada em coro. Levanta-se ao som do galo, mal dormido.



Se é inverno prepara à roda do lume as «*migas canhas*» acompanhadas com leite acabado de ordenhar. Ou a «*açorda*» de alho, rescendente. No verão, com a manhã ainda mal refeita da canícula dos dias, pisa o alho com sal na «*pelengana*» de loiça vidrada, deita-lhe um fio de azeite, duas colheres de vinagre e água que abonde. Miga nessa «*calatroia*» fatias de pão endurecido e come com satisfação o «*caspacho*» refrescante.

As ovelhas dormem a seu lado na cerca de rede que o pastor muda todos os dias de sítio para que a estrumação da terra se vá fazendo progressivamente em todo o terreno. Solta as ovelhas para o prado quando o dia já vai alto pois que não é aconselhável que pastem antes de secar a orvalheira. De verão, nas horas mais ásperas da canícula, as ovelhas não conseguem comer. Desde o meio da manhã até depois do sol posto o campo é uma brasa. A «*volta do gado*» tem de ser feita à noite quando o ar e os pastos arrefecem o quanto baste.

O entendimento que tem do ritmo biológico dos animais que apascenta, a decifração de céus e ventos, o pulsar das estações, são saberes que domina em perfeição, aprendidos desde criança quando começa como ajuda de pastor.

Tem da botânica um sentido prático e utilitário ...

Atrás do gado, os dias são tão grandes quanto a sua resignação. Fica com «*uma nódoa no peito de se encostar ao cajado*». Farto de estar de pé, descansa o corpo assentando-se numa pedra ou num marco que divide propriedades, em lugar cimeiro de onde não perca de vista o rebanho movediço. Os olhos percorrem o gado, animal por animal, mecanicamente. ...

Às vezes queima o tempo engendrando poesia. As «*décimas*» são a forma mais usual com que verseja. Os assuntos podem ser vários. Crítica social, lucubrações sobre a vida ou sobre o mundo, não raros motivos eróticos que o compensam do isolamento. Versa a sua rima por vezes o absurdo. Outras vezes está repassada de um lirismo melancólico.

Em monólogos infindáveis decorre a vida do moiral da planície.

Quando calha saca da faca e escava baixos relevos em cornos de vacas. Ficaram célebres as «*chaves*» ornamentadas à navalha pelos pastores. Nelas se transportava o azeite e o vinagre. Em secções mais pequenas, as azeitonas, o chumbo e a pólvora do caçador. Eram recipientes duráveis, rígidos, estanques, de muito fácil transporte. A tampa de cortiça com pega de pau de zimbro, de freixo ou de raiz de urze com que os tapava era também profusamente trabalhada.

Esculpe outras vezes colheres em pedaços de madeira ou em corno de carneiro amolecido ao fogo, que enfeita com arabescos.

Nesses trabalhos deixa a marca dos dias, como se ao referir a data pudesse balizar a vastidão temporal e solitária onde se afoga. No Alentejo o tempo é um conceito sem medida, como o espaço. ...

Enquanto o gado rebusca o prado a erva mais tenra, o pasto seco ou a semente mais apetecida, o pastor entretém-se numa criatividade que é quase sobrevivência. «*Assim passa mais depressa o dia*» como diz a outra moda que se ouve nas tabernas da aldeia.

À taberna vem o pastor de fugida, numa tarde de domingo, por ocasião duma festa. Como um trânsfuga, sempre em sobressalto. Bebe uns copos com os companheiros e ala para ao pé do gado que ficou no «*acarro*», dentro do curral de rede. ...

Em tempos não muito afastados, nas herdades dos grandes lavradores alentejanos que possuíam alguns milhares de cabeças de gado divididas em vários rebanhos, havia que organizar um controle da exploração envolvendo uma hierarquização entre os pastores.

... o «*Rabadão*», do árabe «*rabb ad-dham*», dono ou chefe de ovelhas, era o pastor chefe que fiscalizava e inspecionava todos os rebanhos de ovelhas do mesmo dono. «*Maioral*» é o primeiro pastor de cada rebanho e «*ajuda*» é o segundo. «*Zagal*» é um rapaz de treze ou catorze anos que auxilia a guardar o gado. É filho normalmente de um dos primeiros, às vezes não ganha soldada e serve só pelo comer.

Nesses tempos, nas imensas propriedades tudo decorria num ritmo sazonal milenarmente repetido. Em meados de Fevereiro, ou até antes, dava-se início à ordenha. Tinha o pastor que proceder previamente à «*rabeja*», que consiste na tosquia local de alguma lã suja que podia prejudicar o acto da ordenha. «*Rabejadas*» as ovelhas e «*apartados*» os borregos para uma pastagem distante onde as mães não os vissem nem ouvissem, podia iniciar-se a dura faina de mungir o gado.

Os animais eram encaminhados diariamente, de manhã e de tarde, para um corredor em rede, o «*aprisco*», onde o pastor lhes tirava o leite. ... Uma a uma, em fila indiana, todas as ovelhas aí deixam a sua quota parte do precioso líquido.

Quando pela primeira vez os dedos do pastor faziam esguichar para dentro do «*ferrado*» o leite quente da ovelha, começava o «*alavão*», palavra derivada do árabe «*al- labban*» (leite) que no Alentejo abrange todas as tarefas relacionadas com a produção sazonal do queijo.

Quase sempre a meio da ordenha vinha tosquia geral dos rebanhos, aí pelos fins do mês de Abril, princípios de Maio. Embora não fosse trabalho onde o pastor metesse o dedo, ele tinha que invariavelmente estar presente. Junto às ovelhas era o seu lugar.” (2) (ver anexo VII - fotografia 22)

“Nas grandes casas de lavoura alentejanas, a tosquia (...) é uma festa anual. Todos os rebanhos recolhem à principal herdade do amo. Aí se reúne todo o gado de lã, todos os pastores e a quadrilha de tosquiadores.” (Conde de Ficalho, citado por 2)

“Na véspera, ao cair da tarde, fazia-se o «*tendal*» com braçados de lenha, servindo de porta umas cangalhas velhas, deitadas. O chão era muito bem varrido, depois de regado, para que a lã fosse o menos possível suja de terra” (Brito Camacho, citado por 2)

“A demora da tosquia dependia do número de tosquiadores e do quantitativo das ovelhas.

O pastor entretanto não tinha descanso. Todas as ovelhas saídas da mão do tosquiador haviam de passar pelas suas. Se alguma tesourada mal dada causava ferimento no corpo de uma ovelha o pastor untava-a com «*mera*», substância semi-líquida que era obtida pela destilação da madeira do zambujo ou do azinho. Eram tempos em que as «*mezinhas*» não se compravam nas farmácias, mas feitas a propósito, como se de poções mágicas se tratasse.

Além desse tratamento a possíveis ferimentos, nenhuma cabeça de gado se escapava de outro cuidado que nesses tempos era tido como preventivo de doenças. Em grandes tachos de arame (...) os pastores faziam um cozimento de plantas aromáticas, lavando com essa mistura o lombo de todas as ovelhas que saíam tosquiadas do tendal” (2)

“ (...) Pelo correr do mês de Junho, a ordenha cessa, a rouparia fecha-se, e o gado, na linguagem dos pastores, é deitado a vazio. Deixa desde esse momento de haver alavão ou o rebanho que tenha esse nome. Depois durante o verão, vende-se o gado macho, vendem-se as «*farotas*» e as ovelhas que o lavrador não quer ou não pode conservar, o «*alfeire*» funde-se nas ovelhas de ventre, as borregas passam a formar novo alfeire, e as coisas recomeçam como nos anos anteriores.” (Lopes Frazão, citado por 2)

“No Alentejo a ovelha cumpre de novo o seu papel na História”.(2)

#### 5.1.2.2 - À moda actual

Assim era outrora o manejo dos rebanhos de ovinos, bem como todo o ambiente sócio-económico envolvente.

Actualmente é já raro o pastor que pernoita ao pé do gado ou que veste a rigor, mas ainda hoje continua a ser personagem emblemática da região.

Ainda que o manejo dos rebanhos obedeça ao padrão tradicional, as vicissitudes por que passa o tecido sócio-económico das sociedades gera mudanças inevitáveis. Desta forma, e tendo em vista a optimização da produtividade e da mão de obra cada vez mais escassa nestas paragens, as infraestruturas e técnicas de manejo sofreram algumas modificações, nomeadamente:

- \* Recurso a vedações (cercas) que permitem não só economizar mão de obra na condução dos rebanhos como também uma mais eficiente utilização da pastagem. (ver anexo VI - fotografias 36 a 38)

De realçar que a permanência dos animais em pastoreio durante todo o dia ao longo de quase todo o ano possibilita uma ingestão de alimento mais racional e fisiológica, evitando assim os distúrbios digestivos e sistémicos tão característicos dos ruminantes quando sujeitos a uma alimentação condicionada.

A utilização das pastagens em cercas obedece a um regime rotacional cuja periodicidade varia com o encabeçamento, qualidade da pastagem e condicionantes doutra ordem específicas de cada exploração agro-pecuária. Este regime tem como objectivo permitir a recuperação da pastagem das parcelas em repouso enquanto outra é pastoreada.

- \* Implantação de pastagens semeadas com espécies forrageiras adaptadas às características edafo-climáticas da região e melhoramento das pastagens autóctones por meio duma correcta adubação. (ver anexo VI - fotografias 29 e 36 a 38)

Tal prática permite obter mais e melhores recursos forrageiros, possibilitando por conseguinte a diminuição do período de penúria alimentar dos efectivos.

- \* Construção de pequenas represas de água que servem para abeberamento do gado em pastoreio nas cercas, constituindo ainda uma reserva estratégica de água para fazer frente ao período de aproximadamente seis meses de precipitação reduzida ou nula (fim da Primavera, Verão e principio do Outono).

\* Construção de ovis, destinados simultâneamente a:

- ◇ abrigo dos animais durante os dias mais agrestes de Inverno e durante as horas de sol escaldante de Verão;
- ◇ permanência, durante os primeiros dias, dos borregos recém-nascidos juntamente com as suas mães de forma a que a relação mãe/filho se possa estabelecer em pleno e sob o olhar atento do pastor (ver anexo VI - fotografia 40);
- ◇ pernoita dos borregos de mais idade juntamente com as mães, de forma a evitar as noites tempestuosas de inverno ou os predadores, tais como a astuta raposa ou o experimentado javali;
- ◇ suplementação dos animais em alturas de escassez alimentar ou de maiores necessidades energéticas. Muitas vezes esta suplementação é feita em campo (ver anexo VI - fotografias 43 e 44);
- ◇ execução da tosquia que, na esmagadora maioria dos casos, já recorre à eficiente tecnologia mecânica, embora as tradicionais técnicas de enrolamento e acondicionamento dos velos continuem manuais (ver anexo VI - fotografias 22 e 23);
- ◇ acções de profilaxia e sanidade animal.

\* intensificação do ciclo reprodutivo de forma a conseguir 3 partos em 2 anos. Os borregos permanecem com as mães entre 2 e 3 meses, sendo estas novamente cobertas 3 meses após o parto. Nestes efectivos a ordenha não é efectuada, uma vez que interfere com o retomar dos ciclos éstricos, retardando-o.

A cobrição é efectuada por monta natural sendo, em média, a relação nº de carneiros/nº de ovelhas de 1:40. O recurso a métodos hormonais de indução e sincronização de cios e à inseminação artificial é, por enquanto, muito reduzido, não tendo qualquer expressão neste meio.

Embora a produção global de borregos tenda a dispersar-se ao longo do ano, continuam a verificar-se os dois tradicionais picos de partições: Julho/Agosto/Setembro e Dezembro/Janeiro/Fevereiro.

O primeiro, a partição de verão, tem como objectivo produzir borregos para venda na época natalícia. As ovelhas desta partição são as que vão iniciar, nos rebanhos em que se ordenha, o “alavão” por altura dos meses de Outubro e Novembro, uma vez desmamados os borregos (com 2 a 3 meses de idade).

No segundo pico, a partição de Inverno; nascem os borregos para venda na altura da Páscoa. Nos efectivos ordenhados estas ovelhas entram para o “alavão” após o

desmame dos borregos, indo assim substituir algumas que, tendo iniciado a sua produção em Outubro/Novembro, já se encontram com níveis produtivos muito baixos.

#### 5.1.3 - Maneio higio-sanitário (ver anexo VI - fotografias 20, 21 e 45)

Os efectivos pecuários têm que respeitar o programa higio-sanitário do Agrupamento de Defesa Sanitária da zona da exploração ou, na sua inexistência, o dos serviços oficiais.

O rebanho tem que possuir boletim sanitário actualizado e os animais têm que estar marcados com a marca sanitária oficial.

Quer os progenitores quer os borregos doentes só podem ser tratados pelo médico veterinário assistente da exploração.

Este deve relatar o ocorrido, bem como a terapêutica prescrita, na ficha de identificação do animal.

Os animais sujeitos a tratamento médico ou sanitário só podem ser abatidos para consumo humano após o cumprimento escrupuloso do intervalo de segurança oficialmente estabelecido para o produto ou produtos utilizados.

## 5.2. ABATE E MATURAÇÃO DA CARNE

Os produtores que pretendem beneficiar do uso da I.G. “Borrego do Baixo Alentejo”, devem manter informados os serviços do Agrupamento, relativamente a datas de cobrição, parição e venda de borregos.

Todo o processo de abate e obtenção do produto final é acompanhado por um técnico do Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) ou por um seu representante, para o efeito devidamente credenciado.

Para poderem vir a ostentar a Indicação Geográfica "Borrego do Baixo Alentejo", os animais têm que ser abatidos, em séries ininterruptas, num matadouro situado preferencialmente no interior da área geográfica de produção.

Os produtores obrigam-se a informar os serviços do Agrupamento, com 2 semanas de antecedência, sobre o número de borregos que pretendem abater e seu peso aproximado, formando lotes completos com os animais de cada exploração.

Os animais dão entrada no matadouro 12 a 24 horas antes do abate, permanecendo esse tempo em jejum, sendo-lhes fornecida, no entanto, água *ad-libitum*.

Os animais para abate são previamente insensibilizados.

A sangria é feita imediatamente após a insensibilização, seguindo-se de imediato a esfolação e a evisceração, consumindo o menor tempo possível com estes processos de forma a evitar possíveis contaminações da carne.(3)

O enxugo das carcaças é feito a uma temperatura nunca superior a 15°C e com uma corrente de ar não muito intensa.(3)

O intervalo que vai do sacrifício do animal até à entrada da carcaça nas câmaras frigoríficas não deve ultrapassar 1 hora.(3)

As carcaças e as miudezas são arrefecidas imediatamente após a inspeção *post-mortem* e mantidas a uma temperatura igual ou inferior a 7° C para as primeiras e a 3° C para as segundas.(3)

A desmancha e embalagem das peças só pode ocorrer numa sala licenciada oficialmente para o efeito e a temperatura igual ou inferior a 12°C.(3)

A carne de Borrego do Baixo Alentejo é colocada à venda, após refrigeração de, pelo menos, 24 horas, com uma temperatura interna de 7°C.(3)

É interdita a congelação, quer das carcaças quer das peças de Borrego do Baixo Alentejo, antes da venda ao consumidor final.

## 6 - ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

### 6.1 - Referências históricas

A existência de gado ovino no Baixo Alentejo perde-se no tempo, sendo possível comprovar, pelas imensas referências históricas, a sua importância socio-económica na região.

Duas raças de ovelhas fizeram tradicionalmente parte dos rebanhos alentejanos: a “campaniça” e a “merina”. A primeira parece ser a descendente das raças bravias peninsulares, a segunda crê-se que foi importada do norte de África, trazida pelos árabes nos tempos da reconquista cristã. (2) (ver anexo VI - fotografias 5 a 19)

De facto, a economia desta região sempre assentou numa agricultura de subsistência e no pastoreio em larga escala.

*“Os rebanhos constituem uma fonte de riqueza para os seus possuidores, um modo de vida para aqueles que os guardavam e ainda são causa de importantes rendimentos para a coroa, municípios e ordens religiosas, através de um imposto sobre os pastos”. in “O montado”. (10)*

Segundo a Carta Foralenga de Beja de 1254 (Foral Afonsino de Beja-1254) o “montado” relativo aos ovinos consistia no pagamento de quatro carneiros de cada rebanho que viesse pastar nos termos das povoações.

*“mando quod uicinus de Begia non det Montadigo”*- Segundo um diploma de D.Afonso II, datado de 1261 os vizinhos de Beja não pagam este imposto, que também aparece com as variantes de Montado, Montadego e Montatico.(Alexandre Herculano).

As citações atrás referidas revelam a essência da economia desta região no século XIV. Com efeito, o pastoreio e as actividades subsidiárias (tecelagem, rouparia, pelaria, curtumes, etc...). constituíam o principal modo de vida dos habitantes desta região e a mais importante fonte de receitas do monarca.

Os rebanhos constituídos por milhares de cabeças de gado eram uma importante riqueza para os seus donos e até os pastores que guardavam esses rebanhos tinham um certo ascendente entre os estratos mais baixos da sociedade medieval.

Tal prerrogativa era-lhes dada pelo seu pecúlio, derivado das centenas de ovelhas que possuíam em regime de pegulhal. As inquirições falam-nos em pastores com quinhentas cabeças de gado em pegulhal. Os pastores constituíam uma classe que contrariamente aos trabalhadores do campo, tinha a sua soldada regulamentada.

Esta região possui uma longa e velha tradição ligada ao pastoreio. Muito antes dos árabes e portugueses aqui se fixarem, já este seria certamente o modo de vida dos povos



que aqui viveram. Os vestígios arqueológicos atestam-no de forma bastante clara. As escavações realizadas nesta zona têm fornecido inúmeros artefactos relacionados com a tecelagem.

Os informes dos autores da antiguidade (Avieno, Plínio e Políbio), referem-se à quantidade e qualidade das lãs do “Conventus Pacencis”, região na qual estava integrado o Baixo Alentejo.

Os árabes desenvolveram este modo de vida, tal como se pode verificar nas inúmeras palavras de sua influência ligadas ao maneo das ovelhas e à feitura do queijo. As mantas que ainda hoje se tecem em toda esta região serrenha denunciam nos seus padrões decorativos preciosos arcaísmos, que se filiam na gramática ornamental das comunidades agro-pastoris do mundo islâmico.

Finalmente, os documentos medievais acerca do Campo de Ourique são vários e bem elucidativos da sua importância como região de pastoreio. Na Chancelaria de D. Dinis encontra-se uma carta de Graça das dizimas dos gados do Campo de Ourique à Ordem de Santiago e dirigida aos seus montarazes.

O acesso aos pastos do Alentejo estava regulamentado através de várias disposições, patentes nos “costumes” de Terena e de Évora. Estas disposições limitam, em certa medida, o direito à propriedade, pois a sua filosofia encerra o livre acesso aos pastos por parte dos pastores e seus gados. Apesar disso ou por causa disso, as contendas entre pastores marcarão toda a nossa idade média. Quando existia qualquer contencioso entre pastores e agricultores, o Rei designava especialmente funcionários para tratar desses problemas. A propósito das coutadas de “entre Tejo e Odiana”, D. Pedro I manda “*que pollo concelho de cada hua uylla seiam postos duos homees ... huum por os lauradores, outro por os homees dos gados*”. (10)

No século XVI existia um tribunal em Messejana que era chamado “*do verde e do montado*”. Tinha ouvidor e ministros próprios. A função desse tribunal era julgar as contendas entre pastores e agricultores. (1)

Os imensos rebanhos do Campo de Ourique passavam o Inverno nas pastagens alentejanas e chegado o fim da Primavera, depois de tosquiados, constituíam-se em enormes rebanhos, que através de caminhos próprios para o gado - as canadas - se dirigiam para a Serra da Estrela, onde passavam o Verão. Existia aliás, uma canada muito importante que ligava o Campo de Ourique com a Serra da Estrela, cuja existência é atestada por uma carta de D. Afonso V datada de 25 de Julho de 1471.

Ainda hoje estão bem vincados nos “costumes” das nossas gentes referências à presença secular destes animais no Baixo Alentejo, nomeadamente na gastronomia extremamente apreciada, onde poderemos destacar a “Perna de borrego assada à alentejana” e o “Ensopado de borrego à pastora” dentre muitos outros pratos igualmente tradicionais que constam no livro “Sabores de Borrego”, editado pela Associação de Criadores de Ovinos do Sul em 1993, (ver anexo VII).

As características diferenciadas desta carne em tudo se devem à conjugação de vários factores, nomeadamente:

- especificidade pascícola, forrageira e silvícola desta região;
- raças ovinas exploradas, nomeadamente a Merina e a Campaniça;
- técnicas de produção desenvolvidas de acordo com as preferências regionais de consumo e principalmente com as condições fito-edafo-climáticas existentes nesta área.

Como se pode verificar após observação dos mapas constantes do anexo IV, estas características fito-edafo-climáticas mantêm uma certa uniformidade ao longo de toda a área geográfica delimitada, o que conduz obrigatoriamente à homogeneidade do produto final obtido - o “Borrego do Baixo Alentejo”.

Pela importância económica de que se reveste, pela seu maneio baseado em práticas tradicionais e respeitadoras da natureza, pela importância social manifestada pela manutenção de emprego, pela capacidade de evitar a desertificação de uma região tão desfavorecida, pelo aproveitamento eficaz dos restos dos cereais, pela ajuda ao não empobrecimento dos solos (face à deposição de matéria orgânica) e pela complementaridade que representa em relação ao Queijo Serpa, é imperioso preservar e promover a produção do Borrego do Baixo Alentejo.

## 6.2 -Referências fito-edafo-climáticas

A paisagem característica da região em causa, para a qual contribuem decisivamente a conjugação dos factores fito-edafo-climáticos, é essencialmente do tipo campina - sequeiro estreme. (ver anexo IV)

Assim encontramos manchas de montado de sobro e azinho dispersas por toda a região, existindo uma pequena parcela de mata baixa durifolia localizada a sul dos Concelhos de Almodôvar e Ourique. (Carta de Distribuição de Azinheira e Sobreiro (8))

Quanto aos solos, na medida em que são o principal suporte físico e nutritivo das plantas, condicionam decisivamente o tipo de coberto vegetal existente. Assim encontramos uma uniformidade bem vincada relativamente aos solos da região de produção como a seguir se demonstra:

\*Em relação à acidez e alcalinidade dos solos constatamos que predominam largamente os solos ácidos com pH da ordem dos 5,6 a 6,5 (aparecendo uma pequena mancha de solos com pH neutros a alcalinos). (Carta de Acidez e Alcalinidade dos Solos. (8))

\*No que concerne às unidades pedológicas encontram-se principalmente formações sedimentares e metamórficas com predominância para os solos à base de xistos e grauvaques. (As rochas eruptivas apresentam uma mancha de solo muito pequena). (Carta de Unidades Pedológicas dos Solos. (8))

Relativamente aos dados climáticos, estes permitem-nos traçar isolinhas que reflectem de forma vincada a homogeneidade desta região. Assim:

\*A temperatura média do ar em toda a zona geográfica de produção é superior a 16°C atingindo mesmo numa pequena mancha os 17,5°C na margem esquerda do Rio Guadiana. (Carta de Temperatura Média do Ar (8))

\*A insolação anual registada (valores médios) apresenta uma grande uniformidade, constatando-se a existência de mais de 2900 horas de sol, encontrando-se mesmo valores da ordem das 3000 horas em toda a margem esquerda do Rio Guadiana. Apenas uma pequena parcela apresenta 2800 horas anuais.(Carta de Insolação. (8))

\*Quanto à precipitação média anual, revela valores de 500 mm em quase toda a área de produção. (Carta de Precipitação - Quantidade total. (8)).

\*A análise da precipitação em termos de número de dias do ano superior a 1,0 mm é inferior a 75 dias em 90 % da área geográfica de produção. (Carta de Precipitação - N° de dias do ano - Precipitação a 1,0 mm. (8)).

As pastagens que se estendem por vastas áreas, atingindo em média 300 a 400 ha de pastagem em cada exploração agrícola, principal fonte alimentar destes borregos, caracterizam-se em toda a região delimitada de produção do Borrego do Baixo Alentejo

por um coberto vegetal onde se distinguem variadíssimas espécies herbáceas espontâneas como sejam:

- \* Saramago (*Raphanus raphanistrum*, L.)
- \* Erva de sorgo (*Sorghum vulgare*, pers)
- \* Pampilho (*Chrysanthemum*)
- \* Margaca (*Chamaemelum fuscum* (Brot.) Vasc.)
- \* Luzerna (*Medicago nigra*, L)
- \* *Agróstitis pourretii*, Willd
- \* Bromus (*Bromus madritensis*, L e *Bromus hordeaceus*)
- \* Tasneirinha (*Senécio vulgaris*, L)

As espécies herbáceas semeadas, em virtude de se encontrarem perfeitamente adaptadas às características edafo-climáticas da região, são utilizadas principalmente pelo pastoreio directo efectuado pelos animais, como é o caso dos prados à base de trevos subterrâneos e prados de tremocilha. A conservação de alimentos produzidos na exploração e administrados aos rebanhos em períodos de escassez alimentar como sejam o feno feito à base de aveia e ervilhaca ou palha de trigo ou aveia é também uma prática corrente. Algumas das espécies predominantes são:

- \* Aveia (*Avena sativa*, L)
- \* Tremocilha (*Lupinus luteus*, L)
- \* Trevos subterrâneos (*Trifolium subterraneum*)
- \* Cezirão (*Lotus oleraceus*, L)
- \* Ervilhaca (*Vicia sativa*, L)
- \* Sorgo (*Sorghum vulgare*, pers)
- \* Azevém (*Lolium perenne*, L)
- \* Trigo (*Triticum*, spp)
- \* Triticale (*Triticum*, spp X *Secale cereale*, L)

Relativamente a espécies arbustivas encontram-se largamente disseminados a esteva (*Cistus ladanifer*, L) e o sargaço (*Cistus monspeliensis*, L.), representando uma importantíssima fonte de alimento fibroso, extremamente apetecível a estes pequenos ruminantes.

Em termos de coberto vegetal arbóreo distinguem-se os montados (região onde predominam azinheiras e sobreiros) de azinheiras (*Quercus ilex*, L) e sobreiros (*Quercus suber*, L), representando uma importante fonte alimentar através dos seus frutos, bolotas e landes.

Tanto o coberto arbóreo como o arbustivo constituem importantes abrigos para os animais em relação ao clima, por vezes agreste, desta região (Excessiva insolação ou excessiva pluviosidade associada a ventos fortes).

## **7. REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO**

O controlo e certificação do Borrego do Baixo Alentejo são efectuados pela Associação de Criadores de Ovinos do Sul (A.C.O.S.), a qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação do Borrego do Baixo Alentejo-Indicação Geográfica”.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada carcaça ou peça devidamente certificada através da aposição, pela ACOS, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

**ACOS**

**Borrego do Baixo Alentejo - Indicação Geográfica**

Nº de série

(ver anexo I)

## **8 - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO IGP**

As carcaças (carcaças inteiras e meias carcaças) e as peças não embaladas são rotuladas de acordo com as disposições previstas pela lei.

**Deste rótulo consta obrigatoriamente a menção “Borrego do Baixo Alentejo - Indicação Geográfica”**

As peças embaladas são igualmente identificadas, uma a uma, com o rótulo (de acordo com o Decreto Lei nº 273/94, de 28 de Outubro). **Deste rótulo consta obrigatoriamente a menção “Borrego do Baixo Alentejo - Indicação Geográfica”**

**(Ver exemplar do rótulo/marca de certificação no anexo I)**

Qualquer que seja a forma de apresentação comercial, as carcaças ou peças são sempre acompanhadas da Marca de Certificação, aposta de forma indelével.