

REGRAS DE PRODUÇÃO DO BORREGO SERRA DA ESTRELA

1 - NOME DO PRODUTO: Borrego Serra da Estrela

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O produto denominado Borrego Serra da Estrela é a carne proveniente de borregos da raça Bordaleira Serra da Estrela.

É um borrego que está inteiramente ligado à produção do Queijo Serra da Estrela.

É um produto de alta qualidade conhecido localmente por borrego de canastra - porque era tradicionalmente transportado para o mercado em canastras feitas de madeira de castanho.

Este tipo de borrego resultou ao longo dos séculos do interesse dos produtores de Queijo Serra da Estrela em começarem a ordenhar o mais cedo possível as suas ovelhas bem como das capacidades fisiológicas desta raça autóctone que no primeiro mês de vida conseguem altas reposições diárias e de boa aceitação pelos consumidores. Está por isso intimamente ligado por tradição à zona de produção do Queijo Serra da Estrela e aos hábitos e culinária festiva da região.

É um borrego leve, criado exclusivamente com o leite materno com um peso vivo até 12kg e uma idade ao abate até 30 dias.

São borregos exclusivamente filhos de ovelhas desta etnia leiteira tradicional da Serra da Estrela.

As carcaças destes borregos têm um peso até 7 kg e possuem a gordura subcutânea bem distribuída o que dá uma carcaça bastante homogênea e com boa apresentação em que a carne é de um paladar suave e inigualável.

3 - ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica delimitada no interior da qual tem lugar a criação e o abate dos animais coincide com a área geográfica de produção do Queijo Serra da Estrela, definida pelo Decreto Regulamentar Nº 42/85, de 5 de Julho e que abarca uma superfície total de 3143,16km², englobando todas as freguesias dos Concelhos de Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia.

E ainda as seguintes freguesias dos concelhos:

AGUIAR DA BEIRA: Freguesias de Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forminhos, Penaverde e Valverde.

ARGANIL: Freguesias de Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva.

COVILHÃ: Freguesias de Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra e Verdelhos.

GUARDA: Freguesias de Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Faia, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Meios, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, sé, Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondegoe Vila Soeiro.

TÁBUA: Freguesias de Midões, Povia de Midões e Vila Nova de Oliveirinha.

TONDELA: Freguesias de Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, S. Miguel do Outeiro, Tonda e Tondela.

TRANCOSO: Freguesias de Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanhos, Torres, Vila Franca das Naves, e Vilares.

UISEU: Freguesias de Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e S. João de Lourosa.

4 - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Todas as explorações agrícolas dos produtores têm que estar localizadas no interior da área geográfica de produção.

O sistema de Registos (Livro do Efectivo, de Nascimentos e de Evolução do Efectivo) e o sistema de identificação dos animais reprodutores permitem garantir a origem geográfica do Borrego Serra da Estrela.

Os produtores assumem o compromisso escrito de respeitar a origem geográfica do Borrego Serra da Estrela e de não introduzirem no sistema borregos com outra origem.

Os animais têm que estar marcados por tatuagem e terem boletim sanitário de rebanho actualizado.

5 - CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO E ABATE

A produção do Borrego Serra da Estrela têm que cumprir todas as disposições legais sobre a matéria, nomeadamente as relativas ao saneamento do efectivo pecuário, interdição de uso de substâncias proibidas, regras de abate, transporte e comercialização e nomeadamente:

Os efectivos dos produtores têm que estar saneados pelo ADS ANCOSE da zona de exploração.

Os progenitores doentes só podem ser tratados pelo médico veterinário assistente da exploração. Este deverá relatar o ocorrido, bem como a terapêutica prescrita, na ficha de identificação.

É proibido o uso de substâncias interditas (anabolizantes e outras), quer aplicáveis directamente aos animais quer ministradas através da respectiva alimentação.

O transporte de animais vivos só pode ser efectuado em meios de transporte adequados, não sendo admissível que os animais viajem demasiadamente apertados ou sofram traumatismos.

Para poderem vir a ostentar a denominação de origem Borrego Serra da Estrela, os animais terão que ser abatidos em matadouros localizados no interior da área geográfica de produção, devidamente reconhecidos pela CEE ou que pertençam à Rede Nacional de Abate. O abate só poderá ser efectuado após ter sido respeitado o intervalo de segurança adequado à eliminação dos resíduos dos fármacos prescritos, de acordo com o relatório do médico veterinário constante da ficha de identificação do animal.

Todo o processo de abate e obtenção deve ser acompanhado por um técnico da entidade que vier a ser reconhecida como Entidade de Controlo e Certificação (EC) ou por um representante, para o efeito devidamente credenciado.

Os borregos candidatos ao uso da DO "Borrego Serra da Estrela" deverão ser abatidos por séries ininterruptas e segundo o Programa de Acção de Agrupamento de Produtores. O produtor com 8 ou 15 dias de antecedência indicará aos serviços da cooperativa o número de borregos e peso aproximado que pretende abater.

§ - A recolha dos borregos será escalonada uma ou duas vezes por semana e fixada com dois dias de antecedência.

A carcaça apresenta-se com cauda completamente esfolada, cabeça sem olhos, sem maxilar inferior e com o maxilar superior cortado pelo chanfro e os membros sem os tarsos.

Apresenta-se sem pulmões e sem fígado, mas com rins com boa cobertura de gordura.

As vísceras sólidas podem acompanhar a carcaça mas deverão ser embaladas e apresentadas separadamente.

Após o abate, as carcaças que mereçam o uso de DO serão marcadas com um carimbo com pelo menos as seguintes indicações: "Borrego Serra da Estrela - DO e data de abate."

6 - ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

Este tipo de borrego resultou ao longo dos séculos do interesse dos produtores de Queijo Serra da Estrela em começarem a ordenhar o mais cedo possível as suas ovelhas bem como das capacidades fisiológicas das raças autoctones que no primeiro mês de vida conseguem altas reposições diárias e da boa aceitação pelos consumidores. Está por isso intimamente ligado por tradição à zona de produção do Queijo Serra da Estrela e dos hábitos e culinária festiva da região.

A existência de ovinos na Península Ibérica começou há milénios.

O Dr. Frazão admite mesmo que as ovelhas bordaleiras foram domesticadas na Península Ibérica a partir do muflão antes da IVª glaciação¹.

Columela fala no seu tratado de agricultura das "ovelhas burdas" que no início da era cristã existiam na Andaluzia e que teriam sido cruzadas com carneiros vindos do norte de África².

A ligação entre a ovelha e a Serra da Estrela perde-se na memória do tempo.

¹Frazão, T.L. 1989 - As ovelhas dos Herminios, A floresta e a Silvo-Pastorícia no Amanhã da CEE 1989 in XXIII Reunião da Sociedade Portuguesa de Ovinotecnia em Oliveira do Hospital

²Colomela, L.J.M. - De Res Rustica (Ano 42 d.c.). Tradução espanhola Los doce libros de Agricultura 1979

Estudos recentes feitos na zona húmida da Serra da Estrela permitiram concluir que há 8.000 anos já havia pastoreio de zonas de altitude³.

Gil Vicente no Auto dos Pastores fala dos queijos de Seia⁴.

A sua tecnologia foi levada pela transumância para os campos de Ourique, onde os nossos pastores encontravam os rebanhos de um ramo da Mesta vinda de Espanha⁵. Assim a tecnologia da Serra da Estrela foi reproduzida no queijo de Castelo Branco e na do Queijo de Serpa e mesmo levada para a zona de Cáceres - onde ainda persiste um queijo de tecnologia semelhante ao nosso - A Torta de Cáceres.

Mas o que os nossos pastores não conseguiram levar foi as pastagens da nossa Serra e daí as diferenças entre estes vários queijos.

O queijo Serra da Estrela está assim ligado intimamente à flora da nossa zona mais do que à tecnologia que serviu de base a todos os que acima se referem.

A ovelha bordaleira consegue extrair dessa flora os aromas que o tornam inconfundível.

Essa flora foi estudada com muito interesse no fim do século passado⁶, e mais recentemente reestudada a pedido da Ancose⁷.

Também o queijo Serra da Estrela desde há muito tem sido objecto de múltiplos estudos.

No princípio deste século Mota Prego fez um estudo comparativo entre ele e os outros queijos portugueses; e os europeus de maior fama da época⁸.

Mas foi na década de 40 que redobrou o interesse pelo estudo da tecnologia do queijo e pelo melhoramento da raça de ovelhas próprias da nossa zona^{9 10 11 12 13 14 15}.

O seu boquet suave e a sua textura são devidos às qualidades do leite que as nossas ovelhas produzem quando seleccionam nas pastagens as plantas a que estão habituadas desde há milénios.

É esse mesmo leite carregado de tais aromas e propriedades que serve para a alimentação dos borregos e lhes permite terem uma carne com as características sápidas, tenrura e a cor clara que a torna tão especial e apetecida.

³Moe, D. ; Knaaf, W. O. von der - Transhumance in Mountain Areas: Additional Interpretation of Three Pollen Diagrams from Norway, Portugal and Switzerland - in PACT, 31, 1990

⁴Vicente, G., Tragicomédia da Serra da Estrela 1524

⁵Klein, J. - La Mesta, 1979

⁶Sociedade de Geographia de Lisboa - Expedição Científica à Serra da Estrela em 1881 - Secção Botânica - Relatório do Sr. Doutor Júlio Augusto Henriques

⁷Carvalho, A.G.S. - Coimbra 1985 - Caracterização Geo-Económica da Área de Produção do Queijo Serra da Estrela e sua Zona de Influência

⁸Prego, M., 1906 - Manteigas e Queijos

⁹Costa, E. R., 1941 - Estudo sobre a Ovinicultura da Região de Oliveira do Hospital

¹⁰Rodrigues, H.S. e Sousa, J.G.C., 1943 - Estudo sobre o Queijo tipo Serra da Estrela

¹¹Antunes, T.M. e Santos, I.A., 1943, Elementos para o Estudo do Queijo Serra

¹²Alberty, A.C., 1948, Produção do Queijo da Serra na área da Intendência Pecuária de Coimbra

¹³Santos, I.A., 1957 - O Queijo da Serra (Subsídio para o seu estudo)

¹⁴Barbosa, M.M., 1966, Os problemas da Industrialização do Queijo da Serra

¹⁵Sá, F.V. e outros 1970, Maturação em queijo de Ovelha Serra e Serpa

Foram essas características que fizeram nascer uma culinária própria e que se transmite dentro das famílias da zona de mães para filhas não desdenhando alguns dos varões competir na confecção de tão apetitosos petiscos¹⁶.

Por tudo isso se torna imprescindível não deixar perder este conhecimento e valor tradicional, pois quer o queijo quer o borrego Serra da Estrela estão intimamente ligados às condições edafo-climáticas, à constituição geológica e florística da nossa zona.

7 - PROJECTO DE RÓTULO OU DE MARCAÇÃO DO PRODUTO

Ver anexo I

8 - EXIGÊNCIAS ESPECIAIS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E /OU NACIONAIS

A produção, abate e comercialização do Borrego Serra da Estrela cumprem todas as disposições legais aplicáveis.

9 - CONTROLO

O controlo da produção deverá ser efectuado pelo organismo privado de controlo e certificação (EC). ANCOSE - Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela.

¹⁶Patto, A.F.V. e Ferreira, A.V.F. 1992, O Borrego na Culinária da Serra da Estrela



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE
CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "ESTRELACOOP - Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "BORREGO SERRA DA ESTRELA", a "ANCOSE - Associação Nacional dos Criadores de Ovinos da Serra da Estrela".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno publico o seguinte:

- 1 - A ANCOSE - ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS CRIADORES DE OVINOS DA SERRA DA ESTRELA e reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "BORREGO SERRA DA ESTRELA".
- 2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar.

O PRESIDENTE

(José Armindo Isidoro Cabrita)