

REGRAS DE PRODUÇÃO DO " CORDEIRO BRAGANÇANO "

0 - HISTORIAL.

Desde sempre que os ovinos ocuparam um lugar importante na pecuária de Trás-os-Montes e em especial na Terra Tria Transmontana.

Data do período medieval (século XIV), a primeira alusão no território nacional, a uma classificação dos ovinos em função do tipo de lã, surgindo o termo Churra para designar ovinos que não possuíam uma lã fina (Telxetra 1991).

Quanto à origem da raça Churra Galego Bragançana, segundo Sanson (1901) citado por Miranda do Vale (1949), descenderá do *Tipo Pirineus* (*Ovis arles Ibérica*) derivado do muflão europeu, que dos Pirinéus irradiou, formando diferentes raças.

Desde 1941 com a publicação do arrolamento geral de gados, Felgueiras Junior, Intendente de Pecuária em Bragança diferenciou a população ovina do Distrito, identificando o tipo galego ou Bragançês, que posteriormente seria designado pela primeira vez como o sub-grupo Churro galego Bragançano, com uma área de exploração que englobava os concelhos de Bragança e Vinhais (GUSMÃO *et al* 1978). Esta raça apresentava as seguintes características: grande estatura, acentuada desproporção entre a altura do tórax e a deste ao solo, cabeça de tamanho médio, desprovida de cornos nas fêmeas e algumas vezes nos machos, fronte convexa, chanfro comprido, arcadas orbitárias levemente proeminentes, olhos medianos de alta inserção e circundados por manchas pigmentadas de castanho escuro ou preto nos indivíduos brancos e branco nos indivíduos pretos, velo de madeixas pontiagudas e pouco extenso, deixando a descoberto a cabeça, o terço anterior do pescoço e a face ventral (PEREIRA e RODRIGUES 1952).

Os factores que contribuíram para a diferenciação das raças Churra Galego Bragançana e Churra Galego Mirandesa foram as diferenças nas condições agro-ecológicas que se verificam na Terra Fria Transmontana entre o Planalto Mirandês e a Montanha (GUSMÃO *et al* 1978).

A sua paisagem diferencia-se consoante nos situamos nas zonas de precipitação acima dos 800/1000 mm, como no do concelho de Vinhais e Bragança (montanha), ou abaixo dos 600/800 mm, como é o caso do planalto Mirandês (GONÇALVES, 1990: 8). Provavelmente foi esta divisão natural que condicionou o desenvolvimento de dois grandes sistemas de agricultura (MOREIRA, 1984: 2) nos quais, os ovinos de raça Churra Galega e os bovinos da raça mirandesa tiveram papel preponderante.

Nas zonas mais pluviosas dominam os prados permanentes de regadio e no planalto Mirandês prevalecem os lameiros de secadal. Matas de castanheiros e de carvalhos são o elemento característico na compartimentação do espaço nas zonas mais húmidas, enquanto a paisagem das zonas mais secas é mais aberta e imperam as ripícolas, ulmeiros e freixos (GONÇALVES, 1990: 8). Nas zonas de montanha e suas envolventes, um dos factores determinantes na utilização dos espaços é a topografia (Fig.1). Assim, a cerealicultura é baseada no centeio, as encostas são estabilizadas por matas de carvalhos e soutos de castanheiros (nomeadamente na área do Parque Natural de Montesinho) e os lameiros ocupam as linhas de água e zonas coluvionares (GONÇALVES, 1990: 8). Os lameiros podem ser de sequeiro ou *secadal* e de regadio: os primeiros para pasto e feno e os últimos, próximos das povoações e com abundância de água, para erva (TELES, 1970: 37; PORTELA, 1988: 192).

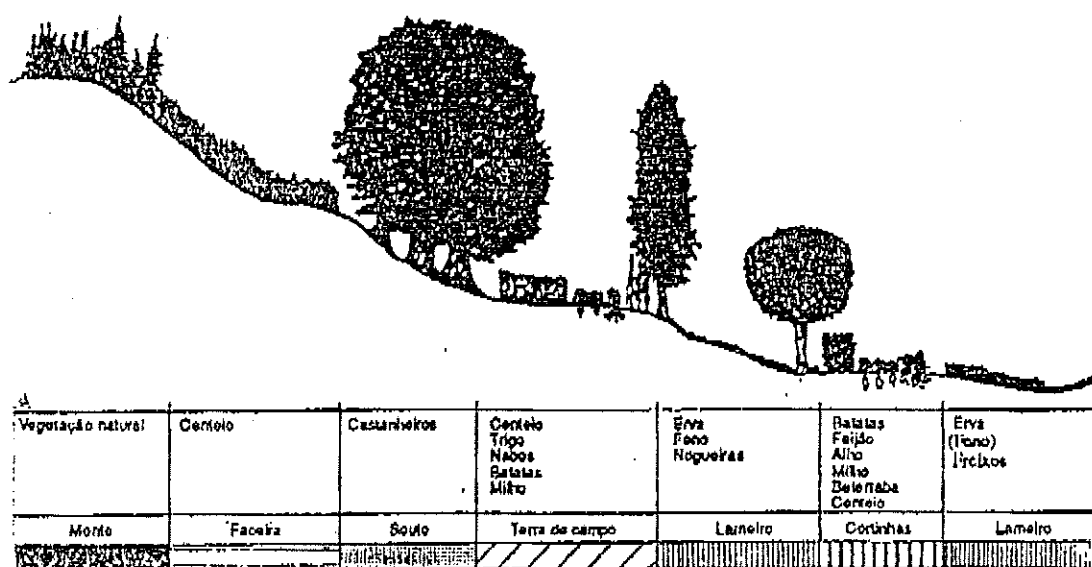


Figura 1: Distribuição dos tipos de terra e sua utilização em função da topografia. Fonte: adaptada (Portela, 1988: 151).

Existiam em 1987, principalmente no seu solar 48963 ovelhas de raça Churra Galego Bragançana(AZEVEDO e TEIXEIRA 1989).

Os borregos desta raça têm um peso médio ao nascimento de $3,3 \pm 0,3$ Kg , com um ganho médio diário de peso vivo até ao desmame de ± 165 gr. A análise global de percentagens de tecidos em borregos desta raça mostrou que $61,0 \pm 1,6\%$ é músculo e $22,3 \pm 1,81\%$ é gordura (Teixeira 1985).

Do ponto de vista gastronómico, é ancestral a fama do cordeiro de Montesinho¹ pela qualidade da sua carne. Para preservar as qualidades organolépticas desta carne na sua confecção os únicos ingredientes utilizados são a carne de cordeiro desmamado e sal, sendo a carne assada na grelha.

1 - NOME DO PRODUTO: CORDEIRO BRAGANÇANO

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Este regulamento aplica-se ao "Cordeiro Bragançano" criado no seu solar, com base em leite inteiro materno.

Os animais devem ser filhos de pais inscritos no livro genealógico da raça Churra Galego Bragançana, de ambos os sexos, com três a quatro meses de idade.

3 - ÁREA GEOGRÁFICA:

A área geográfica de produção integra os concelhos de Bragança e Vinhais e freguesias limítrofes a estes, dos concelhos de Vimioso, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Valpaços e Chaves. Do ponto de vista agro-ecológico esta região possui características próprias denominando-se "Terra Fria" (Moreira 1984;GONÇALVES 1990).

¹A Serra de Montesinho é um parque natural, integrando parte dos concelhos de Bragança e Vinhais.

4 - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO:

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

4.2 - Todos os animais a comercializar através da DO "CORDEIRO BRAGANÇANO" estarão identificados. A identificação do animal faz-se através de um brinco colocado na orelha direita e inscrição no Livro de Nascimento do Livro Genealógico da Raça Churra Galego Bragançana. Este serviço será efectuado pelos serviços técnicos da Associação Nacional de Ovinos de Raça Churra Galego Bragançana.

a) O número do brinco será referenciado numa ficha de identificação de rebanho que constituirá a identificação do efectivo.

Este documento possuirá obrigatoriamente as seguintes informações:

- Nome e direcção do proprietário
- Número da mãe
- Data de nascimento e sexo;
- Identificado a / / por:
- Número de identificação do LNLG² ;
- Data de venda; Local e destinatário;
- Data e peso das pesagens efectuadas;
- Profilaxia e cuidados veterinários:
 - . Natureza das intervenções
 - . Data
 - . Nome do interveniente
 - . Observações, recomendações do clínico

4.3 - Os borregos devem nascer na exploração, sendo admitidas as situações de adopção por morte ou doença da mãe assim como produção insuficiente de leite.

4.4 - Os produtores assumem o compromisso escrito de respeitar a origem geográfica do CORDEIRO BRAGANÇANO e de não introduzirem no sistema borregos com outra origem.

²Livro de Nascimento do Livro Genealógico

4.5 - Documentação necessária

4.5.1 - Pelo produtor

Os seguintes documentos existem ou são redigidos na exploração:

- Cartão de exploração aprovada;
- Declaração de nascimento;
- Ficha de identificação do rebanho;
- Guia de transporte;
- Regulamento de produção.

4.5.2 - Pelo agrupamento de produtores da D.O. "CORDEIRO BRAGANÇANO"

- Ficha de inscrição dos produtores no programa, relatórios das visitas às explorações;
- Ficheiro de produtores associados ao programa
- Ficheiro de identificação dos efectivos afectos ao programa
- As alterações ao ficheiro de adesões ou demissões de agricultores envolvidos no programa;
- Contratos com matadouro e com os retalhistas;
- As fichas de abate;
- Registo de expedição de borregos certificados;

5 - CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO E ABATE:

5.1 - Alimentação

A alimentação destes animais far-se-á seguindo práticas tradicionais e ancestrais. A base é o leite natural das suas mães que mamam directamente. Esta alimentação poderá ser suplementada a

partir dos dois meses de idade com recurso a forragens tradicionais como o feno de prados naturais, as ferrãs de centeio e cereais (centeio, aveia, cevada, trigo).

Está interdita a utilização de fármacos com efeito sobre as hormonas, nomeadamente hormonas naturais e sintéticas, anabolizantes e também todos os outros que provoquem alterações do metabolismo e ainda os tranquilizantes.

As suas mães estarão sujeitas a um mancio alimentar tradicional composto por: pastoreio de pastagens naturais, pousios e matos, suplementadas com: ferrãs e ferrejos, fenos de pastagens naturais e de aveia x ervilhaca e palha de trigo ou centeio. A utilização de concentrados está interdita, utilizando-se cereais (centeio, aveia, cevada, trigo) em períodos de grande carência alimentar.

Não são permitidos na mesma exploração ovinos que não sejam de raça Churra Galego Bragançana devidamente inscritos no Livro Genealógico da raça, nem é permitida a engorda de borregos por métodos considerados industriais.

5.2 - Sanidade

Os efectivos dos produtores têm que estar saneados pelo ADS da zona de exploração ou, na inexistência de ADS pelos Serviços Oficiais. Estão interditas as desparasitações de borregos nos trinta dias que antecedem o abate, cumprindo-se o regulamento oficial no que respeita a vacinações.

Os animais 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 do rebanho. Todos os tratamentos far-se-ão no respeito das normas oficiais em vigor. 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 constantes da ficha de identificação do animal. Na impossibilidade de se interromper o tratamento antes deste prazo o animal não poderá ser certificado.

5.3 - Periodicidade na comercialização do produto

Considerando a sazonalidade de produção e de procura por parte do mercado, os "CORDEIRO BRAGANÇANO" só serão comercializados com certificação nos seguintes meses: Dezembro e Janeiro, Março e Abril, Julho e Agosto.

5.4 - Idade, Sexo e Pesos.

- a) Idade: O abate destes animais faz-se ao desmame, que se verifica dos 3 aos 4 meses de vida.
- b) Sexo: Animais de ambos os sexos.
- c) Peso: Considerando a forte dependência da produção de alimentos naturais às condições agro-ecológicas e a possível diferença de trinta dias na idade de abate, o peso médio da carcaça estimado será de 10 ± 2 Kg.

5.5 - Transporte

O carregamento, transporte e descarregamento dos animais deve fazer-se nas condições mais favoráveis de forma a evitar o stress. É proibida a utilização de tranquilizantes.

- a) Para o carregamento deve existir na exploração (aldeia) um cais de embarque. Como alternativa utilizar meios que substituam de forma satisfatória o cais de embarque.
- b) No transporte devem respeitar-se as normas de utilização dos veículos, os animais não devem ir presos.
- c) O percurso entre a exploração e o matadouro deve ser o mais curto possível.
- d) O descarregamento dos animais deve fazer-se num cais de desembarque apropriado ou utilizando meios que o substituam de forma satisfatória.

e) Os animais após o transporte devem fazer um repouso de 24 horas, em local apropriado para o efeito com acesso a água e bem arejados. Não é permitida a permanência de animais de outras raças ou cruzamentos nos parques ocupados pelos animais a utilizar a DO "CORDEIRO BRAGANÇANO". O manuseio dos animais nestes parques, deve fazer-se com cuidado excluindo-se a brutalidade (utilização de paus) Os corredores devem ser de largura apropriada para evitar que os animais se voltem e o pavimento deve ser antiderrapante para evitar lesões. Toda a sujeição brutal com a ajuda de cordas é proibida.

5.6 - Abate e processamento das carcaças

5.6.1 - Condições de abate:

- Na ausência de um matadouro no interior da área geográfica de produção, o abate dos borregos que venham a ostentar a Denominação de Origem "CORDEIRO BRAGANÇANO" será efectuado no matadouro mais próximo devidamente reconhecido pela CEE ou que pertença à Rede Nacional de Abate.
- Serão tomadas todas as disposições necessárias para que em qualquer ponto da fileira a identificação do produto possa ser feita, permitindo o acesso à informação a montante.
- Os animais a utilizar a DO "CORDEIRO BRAGANÇANO" serão os primeiros a ser abatidos, constituindo uma série completa ininterrupta. Desta forma pretende-se que as linhas de abate dediquem maior atenção e cuidado ao processamento destas carcaças, e evitar a mistura de borregos.
- Todo o processo de abate e preparação das carcaças deve ser acompanhado por um técnico da entidade que vier a ser reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) ou por um seu representante, para o efeito devidamente credenciado.

5.6.2. - Documentação

Durante o processamento a carcaça deve estar sempre identificada segundo as normas oficiais, complementadas com a manutenção da

orelha direita junto ao corpo, até à aposição de um carimbo com a marca da DO "CORDEIRO BRAGANÇANO".nos quatro membros e costados, preenchidas a ficha de classificação e o rótulo de garantia já numerado. Estes procedimentos serão executados nos matadouros pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC). A ficha de abate deve conter a seguinte informação:

- O número de carcaça
- A data de abate
- Nome do agricultor ou o seu código
- O número de Identificação do borrego que figura na ficha de rebanho de Identificação e que corresponde ao número do brinco aposto na orelha pelo livro genealógico.
- A classificação da carcaça (segundo as normas em vigor; efectuado pelo matadouro e /ou organização privada de certificação)
- O peso da carcaça
- A aprovação da carcaça para consumo humano

O duplicado é enviado para o Agrupamento de produtores "CORDEIRO BRAGANÇANO"; O triplicado acompanha as carcaças e o original é conservado pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).

- O rótulo a ser apenso em todas as carcaças deve conter a seguinte informação:

Face

- Número de rótulo;
- Número de Identificação do animal;
- Nome e direcção do produtor.
- Logotipo (marca) da DO "CORDEIRO BRAGANÇANO".
- Natureza da garantia: Carne de borrego fresca de raça Churra Galego Bragançana, alimentado a base de leite materno e forragens naturais, sem recurso a anabolizantes, tranquilizantes, implantes, hormonas naturais e sintéticas ou antibióticos.

Verso

- Data e local de abate;
- Nome e morada do retalhista;
- Peso da carcaça;
- Data limite para consumo;
- Direcção para onde os consumidores devem escrever para reclamações e pedidos de informação.

5.6.3. - Refrigeração das carcaças

Para manter as condições de salubridade e as características organolépticas das carnes (tenrura) proceder-se-á:

- Ao progressivo abaixamento de temperatura da carcaça. Durante as 8 a 12 primeiras horas, as carcaças podem permanecer em refrigeração de forma a que a temperatura ao nível do *longissimus dorsi* não desça abaixo dos 10°C. De seguida, a carcaça será sujeita a um regime térmico apropriado para obter 7°C no seu centro térmico, temperatura máxima para todas as operações posteriores;
- No caso de não se poder respeitar as temperaturas previstas para as primeiras 10 horas, utilizar-se-á a estimulação elétrica para evitar as contrações devidas ao frio.
- É proibido congelar.

5.6.4. - O processamento das carcaças

É proibida a desmancha de carcaças no matadouro. As carcaças serão expedidas inteiras para os retalhistas.

As carcaças marcadas com DO "CORDEIRO BRAGANÇANO" devem ser expedidas para os retalhistas num prazo de 48 horas após o abate. O

transporte das carcaças deve efectuar-se no estrito respeito da legislação em vigor para o efeito.

6 - ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

Os concelhos de Bragança e Vinhais integram uma região agro-ecológica designada Terra Fria Transmontana. A região é caracterizada por uma sucessão de formas arredondadas, aqui e ali separadas pelos vales de rios profundamente encaixados, que constituem pequenas zonas de transição.

Assim, as altitudes extremas oscilam entre os 600 e 1481 metros para a Terra fria de montanha e os 400 a 600 metros para as zonas de transição.

No que diz respeito à pluviosidade, apresenta a característica mediterrânica de chuvas concentradas na estação fria, com valores que oscilam entre 800 e 1400 mm.

As temperaturas do ar apresentam valores médios de 3° a 5° C no mês mais frio e 20° a 21°C no mês mais quente (GONÇALVES 1980).

De uma maneira geral trata-se de um território perfeitamente destacado, do resto do nordeste transmontano, caracterizado por Invernos frios e longos e Verões curtos e quentes, daí o ditado popular "nove meses de Inverno e três meses de Inferno". Segundo a classificação de Thortwalte estamos perante um clima do tipo B2B'1SB'4, ou seja, moderadamente húmico, mesotérmico, défice de água no Verão moderado e eficácia térmica no Verão moderada.

Os rios que maior importância têm nesta região são, na parte ocidental, o Mente e o Rabaçal, na central, o Tuela e o Baceiro e na oriental o Sabor e o Maçãs.

Os solos são predominantemente derivados de xistos, havendo com uma certa expressão, afloramentos de granitos, na serra de Montesinho, Pinheiros, Molmenta, Santa Comba de Rossas e Sortes-Paçó, rochas básicas e alguns calcários, nomeadamente em Cova de Lua, Dine e S. Pedro.

A vegetação da Terra Fria Transmontana, é constituída por imensas matas de carvalho (carvalho negral - *Quercus pyrenaica*) de castanheiros (*Castanea sativa*) e lameiros (prados naturais, com composição florística variada).

Em consociação com o carvalhal ou matas mais ou menos densas, principalmente em exposição soalheira das zonas de transição climática aparece a esteva (*Cistus ladanifer* L.) associada ao rosmaninho ou arçã (*Lavandula stoechar* spp - *pedunculata*); as giestas (*Cytisus eusitanicus*, *Cytisus pendulinus*, *Genista* L.); urzes (*Erica* spp e *caluna vulgaris*); carqueja (*Chamaespartium tridentatum*); sargaço (*Halimium allyssoides*); roselras silvestres (*Rosa canina* e *Rosa micrautha*); tojos (*Ulex* spp.); tomilho (*Thymus caespitosus*) etc.

Também ocorrem nas zonas de transição os carrascais (matas de azinheiras, *Quercus rotundifolia*).

As espécies típicas dos margens dos regatos, ribeiros e rios, aparecem o amieiro (*Alnus* sp.); o freixo (*Fraxinus* sp.); o ulmeiro (*Ulmus* sp.) em extinção; o salgueiro (*Salix* sp.).

A par da vegetação espontânea, que o homem soube preservar nos seus ambientes naturais, aparece a ocupação agrícola, a salpicar de tons variados a paisagem, dando um aspecto de manta de retalhos, tão característica da Terra Fria Transmontana. As culturas dominantes são os cereais (centelo e trigo); as forragens (avelas e consociações de cereais); a batata; a vinha; hortícolas; pomares e olivais.

As pastagens naturais na maior parte centronárias, designadas lameiros dividem-se em dois tipos: de sequeiro ou de "secadal" e de regadio. Deve, porém, notar-se que o designativo de "secadal" nem sempre significa ausência de irrigação. Esta é, com efeito efectuada, sempre que as condições topográficas o permitem, pelo recurso à água das chuvas ou das neves, hábilmente "guiada" para os lameiros.

Os lameiros de secadal são pastados e ceifados para fazer feno. Os lameiros de regadio são também regra geral submetidos a um regime misto. Dão uma média de dois cortes, sendo o primeiro usado como erva e o segundo como feno.

Os lameiros não são melhorados, isto é, não recebem quaisquer fertilizante ou correctivo. A excepção é a estrumação feita pelos ovinos e bovinos enquanto pastam.

A composição florística é muito variada, destacando-se: *Cynosurus cristatus*; *Bromus commutatus*; *Cynosurus cristatus*; *Agrostis castellana*; *Festuca arundinacea*; *Alopecurus pratensis ventricosus*; *Trifolium repens*; *Trifolium striatum*; *Lotus pedunculatus*; etc.

A alimentação dos ovinos, cujos efectivos têm em média 100 ovelhas é diversificada e faz-se através da valorização dos recursos existentes na exploração de que se destacam: o pastoreio dos pousios, do monte, os lameiros, de subprodutos das culturas hortícolas, folhas de árvores como o freixo, das folhas das vinhas, etc. Os adultos pastoreiam durante todo o ano e raramente são suplementados. Quando isto acontece a suplementação usual são as palhas de trigo e centeio e algum fenop de lameiro.

Considerando que a região geográfica de produção do "CORDEIRO BRAGANÇANO" é uma unidade do ponto de vista agro-ecológico perfeitamente delimitada, a generalidade das culturas praticadas e a flora existente são autóctones assim como a raça de ovinos explorada, e uma vez que a alimentação destes animais é feita exclusivamente com os recursos atrás discriminados, fácil é compreender a ligação que existe entre o meio e o produto "CORDEIRO BRAGANÇANO".

7 - PROJECTO DE RÓTULO OU DE MARCAÇÃO DO PRODUTO

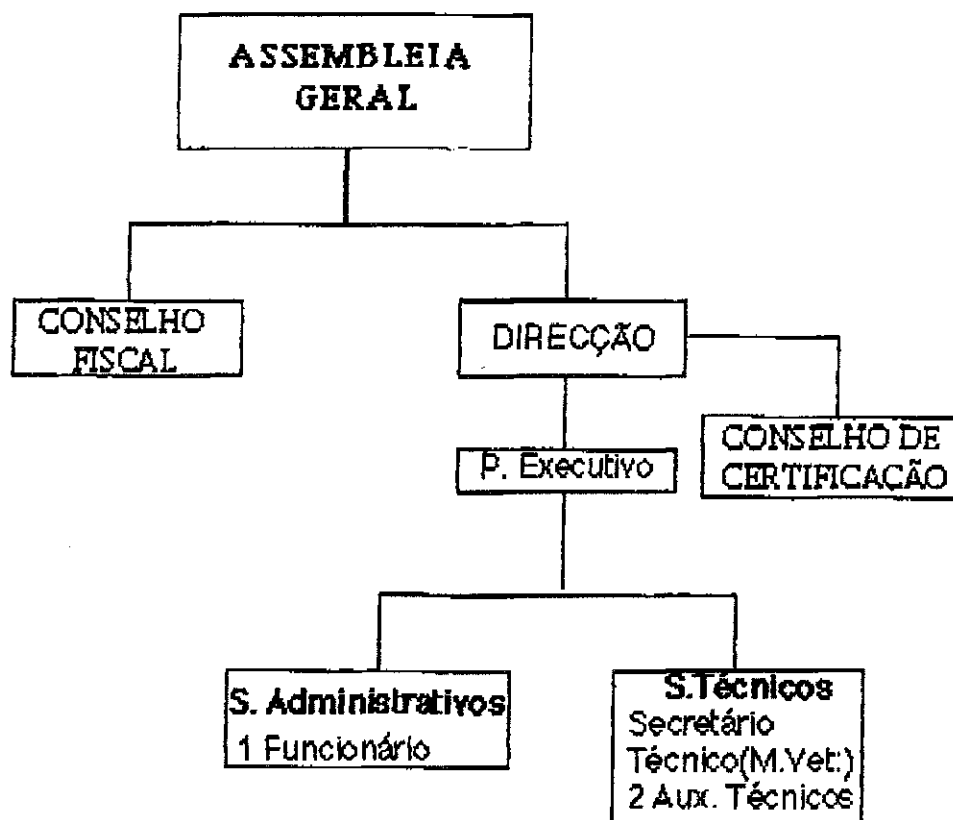
8 - EXIGÊNCIAS ESPECIAIS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E/OU NACIONAIS

A produção, abate e comercialização do "CORDEIRO BRAGANÇANO" cumpre todas as disposições legais aplicáveis, nacionais e comunitárias.

9 - CONTROLO

O controlo da produção deverá ser efectuado pelo organismo privado de controlo e certificação (OPC), sendo a entidade proposta para o efeito a Associação Nacional de Criadores de Ovinos de Raça Churra Galego Bragançana.

9.1 Organigrama da estrutura organizativa da Associação Nacional de Criadores de Ovinos de Raça Churra Galego Bragançana



9.2 Fontes de financiamento da Associação Nacional de Criadores de Ovinos de Raça Churra Galego Bragançana.

As fontes de financiamento para custear as despesas dos serviços prestados pela Associação são actualmente suportados através da quotização dos associados e pela Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes. No futuro todas as acções serão suportadas pela associação que para o efeito se candidatará ao programa das Agro-ambientais e ao programa PROAGRI.

9.3 habilitações literárias e funções dos quadros da Associação Nacional de Criadores de Ovinos de Raça Churra Galego Bragançana.

- Presidente executivo: Engenheiro Técnico Agrário; Função: representação da Associação, planeamento e avaliação das acções a desenvolver pela Associação, responsável pela organização do trabalho dos restantes quadros da Associação;

- Secretário Técnico: Médico veterinário; Funções: Inscrição, identificação e classificação de animais no Livro Genealógico da Raça Churra Galego Bragançana, apoio técnico às explorações em termos de alimentação, reprodução, melhoramento genético, sanidade e controlo por amostragem de toda a fileira do produto a utilizar a DO "CORDEIRO BRAGANÇANO";

- Auxiliares técnicos: curso de formação secundária em produção agro-pecuária; Funções: identificação de nascidos, controlo de qualidade em todos os pontos da fileira do produto a utilizar a DO "CORDEIRO BRAGANÇANO" e certificação do produto;

- Administrativa: Bacharel em administração de empresas; Funções: apoio à Direcção e Serviços Técnicos.

BIBLIOGRAFIA

AZEVEDO, J.; Teixeira, A. 1989 Potencialidades para a produção de carne ovino no nordeste de Portugal, 1º Congresso de Zootécnia, APEZ, Vila Real.

GONÇALVES, Dionísio Afonso (1980) O Parque Natural de Montesinho, Serviço Nacional de Parques, Lisboa.

GONÇALVES, Dionísio Afonso (1990) "O Uso do Solo e a Construção das Paisagens Rurais, O Caso do Interior de Trás-os-Montes", 1ªs Jornadas Sobre o Mundo Rural, Bragança, IPB.

GUSMÃO, F.V.; Sarmiento, F.Q.M.; Melo, H.L.G.R.; Ferreira, L.S.; Henriques, R.A.P. 1978 Estudos de fomento pecuário para a sub-região norte interior (Trás-os-Montes), MAP, Lisboa.

MIRANDA DO VALLE, J. 1949 Gado bissulco - suíno, bovino e caprino, Livraria Sá da Costa, col: A Terra e o Homem, Vol 17.

MOREIRA, Nuno (1984) Os sistemas de Agricultura do nordeste, IUTAD, Vila Real.

PEREIRA, G.; Rodrigues, A.C. 1952 Populações ovinas da Terra-Fria do Distrito de Bragança, Boletim Pecuário, XX, Lisboa.

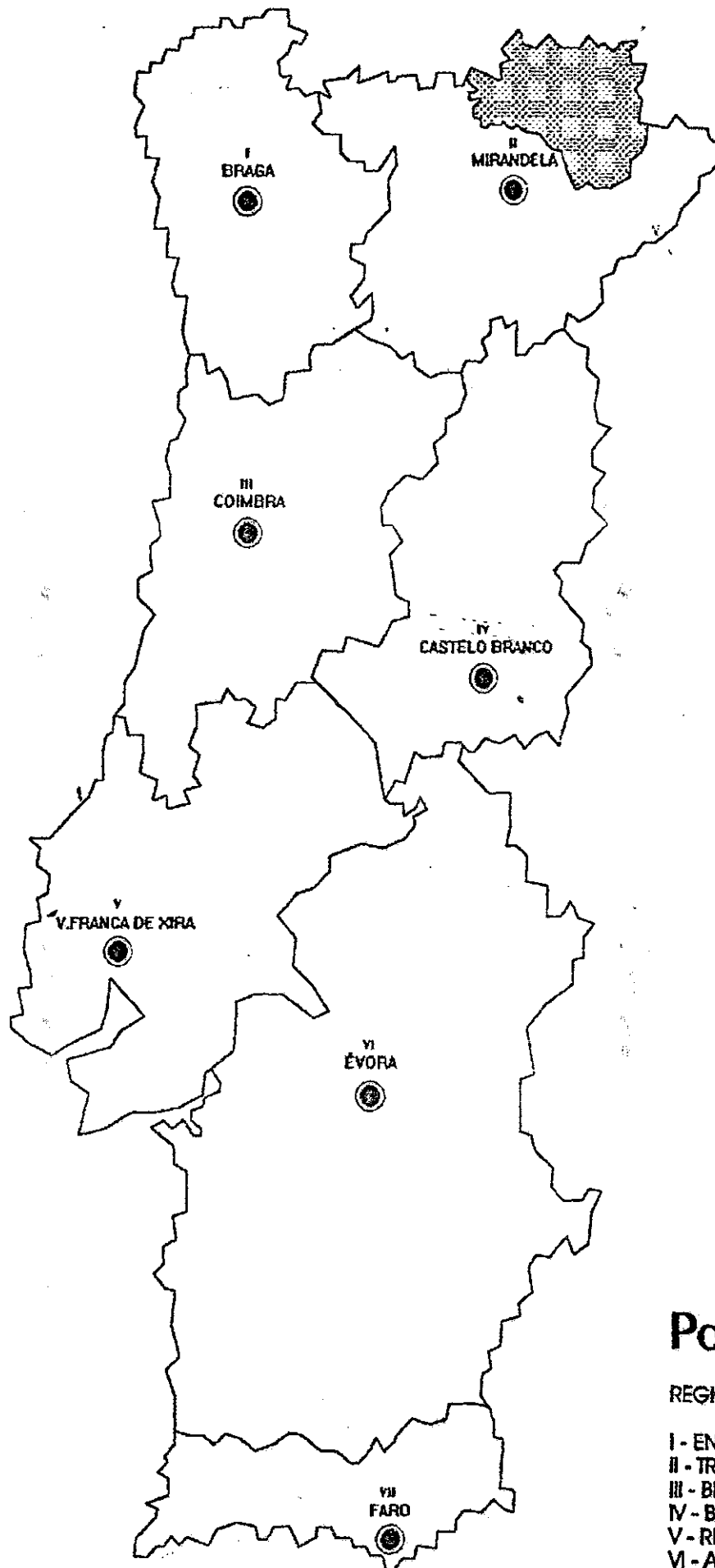
PORTELA, José (1988) Rural Household Strategies of Income Generation, A Study of North-Eastern Portugal, 1900-1987, Tese de Doutoramento apresentada à Universidade de Wales.

TELES, A.N. 1965 Os lameiros do nordeste transmontano, ecologia e melhoramento, NORDESTE, Boletim da Organização Regional da Lavoura, Nº9.

TEIXEIRA, Alfredo J.C. 1985 Análise preliminar ao crescimento dos borregos resultantes do cruzamento de um carneiro de raça suíno com o grupo étnico churro galego bragançano, 1º relatório, ESAB, Bragança.

TEIXEIRA, Alfredo J.C. 1991 Contributo para a classificação etnológica dos ovinos churros portugueses mediante distâncias morfométricas do esqueleto cefálico e do osso metacarpo, UTAD, Tese de Doutoramento, Vila Real.

CORDEIRO BRAGANÇANO

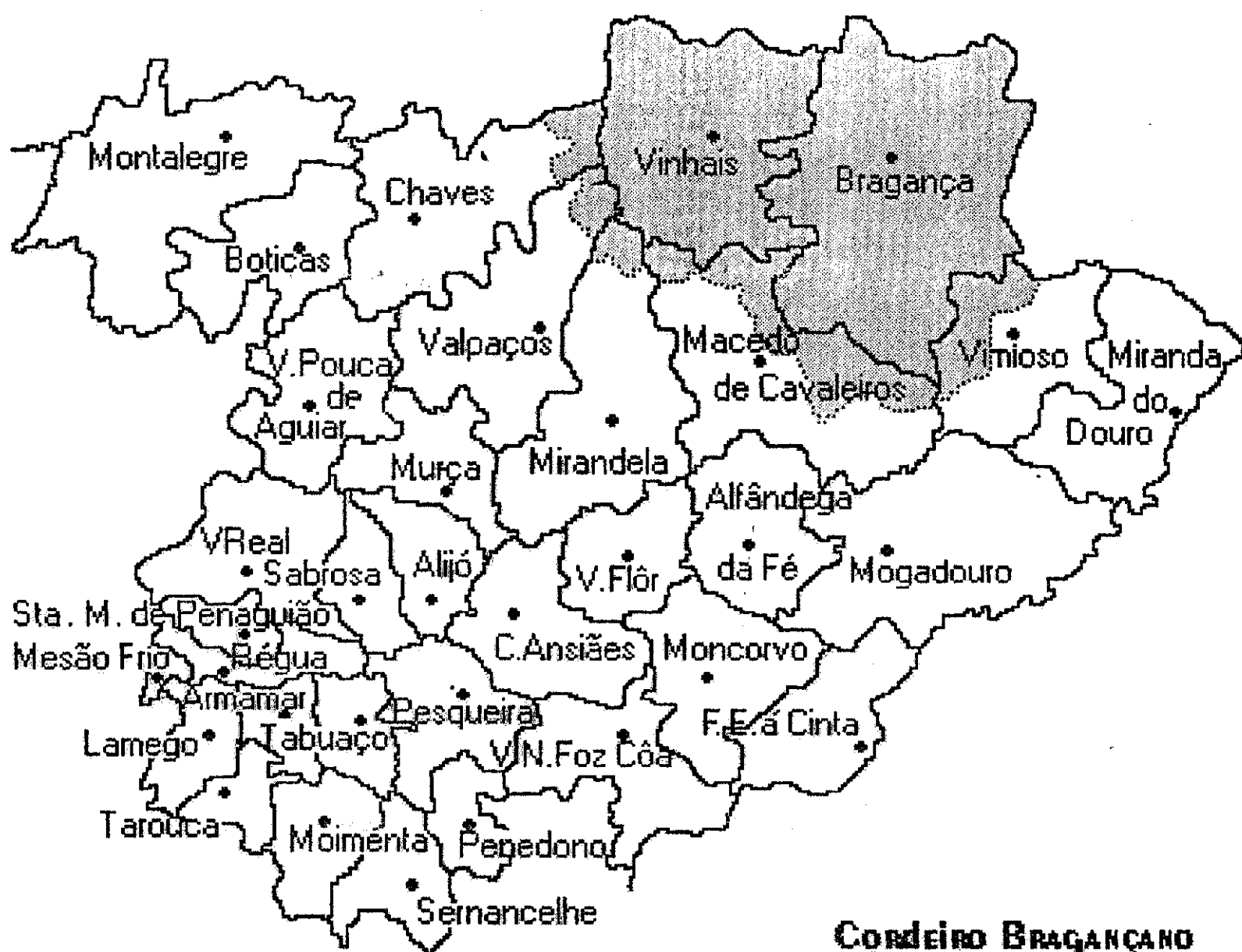


PORTUGAL

REGIÕES AGRÁRIAS

- I - ENTRE DOURO E MINHO
- II - TRÁS-OS-MONTES
- III - BEIRA LITORAL
- IV - BEIRA INTERIOR
- V - RIBATEJO E OESTE
- VI - ALENTEJO
- VII - ALGARVE

Escala Aprox.: 1/ 2 300 000



CORDEIRO BRAGANÇANO