

“CORDEIRO DE BARROSO”

OU

“ANHO DE BARROSO”

OU

“BORREGO DE LEITE DE BARROSO”

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

CORDEIRO DE BARROSO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

A - NOME DO PRODUTO

CORDEIRO DE BARROSO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

O *Cordeiro de Barroso* é também conhecido por *Anho de Barroso* ou *Borrego de Leite de Barroso*.

B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por *Cordeiro de Barroso*, a carne proveniente da desmancha de carcaças de animais da espécie ovina resultante do cruzamento de animais das raças Churra e Bordaleira, nascidos e criados no sistema de exploração extensivo tradicional da área geográfica de produção, adiante delimitada, abatidos até aos quatro meses de idade e de ambos os sexos.

Os animais dos quais provém esta carne são nascidos, criados, abatidos, desmanchados e acondicionados de acordo com as regras de produção estipuladas neste caderno de especificações e na área geográfica adiante delimitada.

B.1 - Características da carcaça

Decorrente do tipo de animais utilizados e do manejo praticado na região, as carcaças apresentam as seguintes características:

- Peso compreendido entre os 4 e os 12 Kg.
- O músculo é normalmente de cor rosada a vermelho claro.
- Classificáveis nas classes 2 a 3 face ao teor em gordura.

Segundo o seu peso, as carcaças são normalmente classificadas em três tipos de categorias:

Categoria A – se o seu peso se situa entre os 4,0 Kg e os 7,0 Kg;

Categoria B – se o seu peso se situa entre os 7,1Kg e os 10,0Kg;

Categoria C – se o seu peso se situa entre os 10,1Kg e os 12,0Kg.

A carne destas animais não é consumida tal qual. Quando submetida a uma confecção culinária simples, verifica-se que a carne é extremamente tenra, suculenta e muito saborosa. O sabor típico é inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação praticado.

O pH desta carne situa-se normalmente em 5,5, medido nas primeiras 24 horas a seguir ao abate.

B.2 – Apresentação Comercial

A *Carne de cordeiro de Barroso* pode apresentar-se comercialmente sob duas formas distintas:

1. em carcaças ou hemi-carcaça, marcadas e identificadas com a denominação de venda e ostentando de forma indelével ou inviolável a Marca de Certificação.
2. pré-embalada, em peças inteiras ou fatiadas, devidamente rotulada e acompanhada, de forma indelével da Marca de Certificação.

A carne de *Cordeiro de Barroso*, pode ser comercializada acondicionada em embalagens de materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, cada peça de carne de *Cordeiro de Barroso* tem de estar perfeitamente identificada.

C - ÁREA GEOGRÁFICA

C.1 - Área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento

Atendendo à existência de condições edafo-climáticas particulares, à existência de solos muito pobres, com afloramentos rochosos, os quais constituem o suporte das explorações pecuárias da região e ao saber fazer das populações que, seguindo os modos ancestrais de alimentação e condução dos gados e mantendo práticas locais, leais e constantes, conseguem obter um produto de qualidade reputada, a **área geográfica de produção (nascimento e criação dos animais) e de abate, desmancha e acondicionamento** do *Cordeiro de Barroso* compreende os concelhos de Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços e Vila Pouca de Aguiar, do distrito de Vila Real. (ver anexo III)

D – GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os elementos que provam que o *Cordeiro de Barroso* é originário da área geográfica de produção são:

1. As próprias características

As próprias características, designadamente as sápidas e aromáticas, que, consequência do sistema de exploração praticado, as relacionam inequívoca e intimamente com a área geográfica de produção do produto.

Estas características, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos naturais da região e pelos consumidores habituais têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

2. O sistema de controlo e certificação

A existência de um sistema de controlo e certificação que garante, fundamentalmente, que:

□ Só pode beneficiar do uso da Indicação Geográfica **Cordeiro de Barroso** a carne proveniente de animais cujo nascimento, alimentação e manejo tenha ocorrido em explorações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento de produtores .

□ A autorização só pode ser concedida aos produtores que cumulativamente:

▪ possuam exploração na área geográfica de produção referida em C.1 e nelas criem estes animais;

▪ pratiquem um sistema de exploração, nomeadamente quanto à alimentação dos animais, peso e idade ao abate, de acordo com as condições estabelecidas neste Caderno de Especificação;

▪ estiverem dotados de um sistema que garanta a rastreabilidade completa da Carne de cordeiro de Barroso

▪ se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso";

▪ assumam o compromisso escrito de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificação.

□ A autorização referida depende da prévia verificação, a efectuar pela entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação, a pedido do Agrupamento de produtores, das condições de produção, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- Efectivo ovino;
- Alimentação do efectivo;
- Características de exploração;
- Maneio praticado.

3. Rastreabilidade

A rastreabilidade é garantida pela implementação de um processo que relaciona o produto final (Carne) com o animal que lhe deu origem e com a exploração onde este foi criado (Em anexo II) .

E – DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

E.1 - Condições especiais de produção

O sistema de exploração de ovinos praticado na área geográfica é o sistema extensivo tradicional à base de pastagens naturais. Os animais pastoreiam livremente as pastagens naturais das áreas baldias durante todo o ano, só ficando na corte nos dias em que o mau tempo impede a saída para o monte, nomeadamente quando neva.

A forma de pastoreio tradicional da região é a vezeira. A vezeira é um sistema de pastoreio comunitário em que animais de vários proprietários da mesma aldeia são levados em conjunto a pastar. A vezeira ou rebanho, como também é conhecido, é um rebanho de cabras e ovelhas de toda a aldeia ou de parte dela, que tem geralmente entre 100 a 200 cabeças.

A guarda dos animais é feita à vez ou roda pelos vizinhos ("à roda até lhe voltar a tocar"), e o número de dias que cada proprietário tem que pastorear o rebanho comum é determinado pelo número de cabeças que possui; geralmente, por 5 ou 6 cabeças o proprietário guarda o rebanho um dia.

Os animais que constituem a vezeira juntam-se de manhã no largo central da aldeia, ou do bairro, antes de irem para o monte.

No entanto há também rebanhos que são de um só proprietário.

Nalgumas povoações, como por exemplo na vila de Montalegre, há vários rebanhos só de gado ovino com mais de 100 animais.

A duração diária do pastoreio varia com as estações do ano. No Inverno, quando a neve não impede, os animais saem para o monte por volta das 10 horas e regressam

por volta das 17 horas. No Verão saem antes das 9 horas e só regressam quando deixa de haver luz.

Durante o Verão, nas horas de maior calor, os pastores escolhem um local com sombras e com água em abundância para os animais descansarem. Os rebanhos que, nas horas de calor, regressam às cortes são muito poucos, dada a distância a que fica a maior parte das áreas pastoreadas das aldeias e a abundância de água nas pastagens.

A alimentação é feita à base da flora arbustiva e lenhosa espontânea dos matos, composta maioritariamente por urzes (*Erica spp.* e *Calluna vulgaris*), nomeadamente queiroga (*Erica umbelata*), tojos ou "codeços" (*Ulex spp.*), carqueja (*Chamaespartium tridentatum*), sargaço (*Halimium allyssoides*) e giestas (*Cystisus spp.* e *Genista spp.*).

Para além das áreas baldias de matos, os pequenos ruminantes têm também acesso a terrenos de cultivo quando estão de pousio (ou *poula*, como se diz no Barroso).

Os animais só permanecem nas cortes durante todo o dia quando o mau tempo impede que saiam. Na corte é-lhes fornecido principalmente feno, mas comem também erva, mato cortado, rama de vidoeiro ou de salgueiro, fetos secos e farinha de centeio produzida e moída na exploração. Estes alimentos são também utilizados pelos poucos criadores que fornecem suplementos alimentares aos animais e só em situações pontuais, como a ovelhas cuja condição pós-parto seja debilitada ou que parem mais que uma cria.

Na alimentação dos animais utilizam-se exclusivamente produtos naturais. Em caso algum é permitido o emprego de produtos que possam interferir no ritmo de crescimento e desenvolvimento dos animais, tais como concentrados comerciais, hormonas, antibióticos, sulfamidas, anabolizantes, coccidostáticos e outros produtos interditos.

Os cordeiros jovens ficam geralmente nas cortes, não acompanhando as mães à pastagem.

Os cordeiros alimentam-se de leite materno até ao abate e só começam a ingerir alimentos sólidos - feno, rama de videeiro ou salgueiro, fetos secos, centeio - a partir de um mês de idade.

Os cordeiros só saem para o monte quando têm mais de um mês de idade. Nas localidades onde a ida para os pastos requer um percurso bastante longo, a primeira saída dos cordeiros ocorre mais tarde.

Os cordeiros escolhidos para criar, como animais de substituição, não são geralmente desmamados, andando com as mães na pastagem e só deixando de mamar muito tarde.

Os carneiros integram os rebanhos, indo sempre para o monte, pelo que as cobrições são feitas indiscriminadamente entre animais de donos diferentes. Há muitos proprietários que não possuem machos, e contam com os dos vizinhos para cobrirem as suas ovelhas.

A primeira cobrição das fêmeas ocorre geralmente entre os 6 e os 10 meses de idade.

Os partos distribuem-se ao longo do ano, embora haja uma maior concentração no Outono e na Primavera, épocas que coincidem fisiologicamente com a maior abundância de vegetação das pastagens e com as épocas de maior procura de cordeiros.

Cada ovelha tem apenas um parto por ano e quase sempre simples.

As *cortes* são os locais de estabulação tradicionais dos animais na região. São geralmente em granito e situam-se no andar térreo das habitações, com fracas condições de arejamento e luminosidade.

Hoje em dia, há já alguns alojamentos de construção mais recente, separados da habitação familiar, com melhores condições, pois os criadores que possuem rebanhos maiores construíram instalações próprias para os animais.

As camas dos animais são constituídas por mato e alguma palha. Quando são substituídas, servem para estrumar os campos de cereal, antes das sementeiras.

Os cordeiros são abatidos a partir de um mês de idade e até aos quatro meses, com um peso vivo que varia entre os 6 e os 20 Kg.

A maioria dos animais é vendida na aldeia "a olho" aos intermediários que aparecem, principalmente pelo Natal, Carnaval, Páscoa, São João e Agosto, épocas em que são mais procurados.

Há poucos rebanhos só com ovinos e os que existem pertencem geralmente a um só dono.

A maior parte dos criadores tem as ovelhas em conjunto com as cabras, o que justificam com o facto de "pagarem melhor os cabritos que os cordeiros" e por gostarem de ter ovelhas pois, apesar do "trabalho e despesa de rapar a lã, os cordeiros "criam melhor" que os cabritos - menor números de abortos e de mortalidade nos primeiros dias de vida.

A produtividade em crias deste tipo de sistema de exploração é baixa, principalmente devido aos deficientes recursos alimentares que impedem uma condição corporal adequada das fêmeas durante a gestação e lactação. As ovelhas são menos sensíveis à carência alimentar que as cabras, sendo uma das razões porque muitos criadores as preferem. A elevada taxa de substituição praticada, devido à elevada mortalidade de adultos durante o pastoreio de Inverno e alguns ataques por lobos que ainda se verificam, contribui também para a reduzida produtividade em crias.

Os ovinos existentes neste sistema de exploração são o resultado de cruzamentos indiscriminados entre animais de raças Bordaleiras e das raças Churras. Os cruzamentos indiscriminados são uma consequência da tradicional vezeira. Os rebanhos de ovinos têm geralmente cerca de 5 a 10% de animais de lã escura.

O sistema de exploração actual de ovinos na área de produção é muito semelhante ao praticado tradicionalmente, apenas tendo sido introduzidas algumas alterações no maneio relacionado com a higio-sanidade do efectivo.

Os cordeiros são abatidos até 4 meses de idade, com peso vivo entre os 6 e 20 Kg.

E.2 – Maneio Sanitário

No que diz respeito à profilaxia e sanidade o efectivo tem que se encontrar saneado, sendo o produtor obrigado a cumprir o plano sanitário aprovado.

As explorações têm de ser detentoras de estatuto sanitário superior, ou seja, estarem classificadas num estatuto indemne de qualquer doença abrangida por Planos de Controlo e Erradicação.

É interdito o uso de coccidiostáticos enquanto promotores de crescimento.

O abate de qualquer animal sujeito a tratamento sanitário é obrigatoriamente precedido do intervalo de segurança inerente ao medicamento que estava a ser aplicado.

A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento exclui o animal em causa do processo de produção, não podendo consequentemente a carne dele obtida ser comercializada como *Cordeiro de Barroso*.

E.3. - Transporte, Abate e Refrigeração da Carne, Desmancha e acondicionamento

1. Transporte - O transporte dos animais para o local de abate é feito evitando ao máximo o stress dos animais.

É sempre escolhido o caminho mais curto possível e a duração do transporte não pode exceder as 8 horas.

É proibida a utilização de qualquer tipo de tranquilizantes.

O carregamento dos animais é efectuado através de cais ou rampas.

Para fazer avançar os animais podem ser utilizados agulhões eléctricos mas nunca métodos agressivos que lesem os animais.

O desembarque decorre segundo normas semelhantes.

É obrigatório um período de repouso pré-abate de pelo menos 12 horas em locais próprios, convenientemente arejados e apenas com água limpa à disposição.

2. Abate: Só são admitidos abates em matadouros que possuam número de aprovação de acordo com a legislação em vigor (Portaria n.º 971/94) e localizados no interior da área geográfica de produção.

Os animais são abatidos por lotes, formados antes da entrada no matadouro.

A insensibilização dos animais pré-abate é obrigatória.

A sangria e evisceração, respectivamente, são realizadas imediatamente após a insensibilização.

A cadeia de abate é ininterrupta e o mais rápida possível, de modo a diminuir os riscos de contaminação microbiana.

O abate é sempre presenciado por um técnico do Organismo Privado de Controlo e Certificação, ou um seu representante devidamente credenciado, o qual é responsável pela identificação das carcaças.

3. Refrigeração da Carne: A refrigeração é feita com a permanência das carcaças em meio frigorífico até atingirem as características de tenrura, consistência, cor, sabor e

aroma que lhe são próprias. É interdita a possibilidade de ser feita congelação antes da venda ao consumidor final.

4. Desmancha e acondicionamento - As carcaças podem ser comercializadas inteiras ou em peças, desde que devidamente identificadas. A desmancha só pode realizar-se em salas devidamente licenciadas para o efeito. A desmancha e acondicionamento só podem em locais previamente autorizados pelo agrupamento de produtores, sobre controlo do OPC e na área geográfica delimitada, sob pena de quebra rastreabilidade e incapacidade de controlo da genuinidade e das características do produto devido a manuseamento.

5. Conservação - As carcaças ou peças de *Cordeiro de Barroso* devem ser conservadas de forma a que não se alterem as características do produto, com a utilização de frio.

Sempre que haja lugar a pré-embalagem da *Carne de Cordeiro de Barroso*, esta é efectuada de modo a conservar as características higio-sanitárias e sensoriais durante o período normal de armazenamento e venda.

6. Aferição das Características - O produto obtido tem características sensoriais que o tornam distinto. Características únicas do *Cordeiro de Barroso* devem-se à conjugação das características da alimentação, aos factores edafo-climáticos e ao sistema de exploração tradicional.

Só pode beneficiar do uso da Indicação Geográfica *Cordeiro de Barroso* a carne que, em consequência do sistema de exploração praticado, tenha adquirido os padrões sápidos e aromáticos que caracterizam este produto e que são bem conhecidos pelos consumidores da região.

As características do produto final são periodicamente aferidas através da realização de provas organolépticas, realizadas por painéis de provadores para degustação e apreciação e por análises químicas e outras, para avaliação de outros parâmetros

considerados indicativos das características químicas, sensoriais e higio-sanitárias do produto final.

F – ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

F.1. – Historial

O sistema rural antigo assentava, como hoje, na criação de gado e na cultura cerealífera. A primeira era possível pela extensão dos prados naturais que ocupavam - e ocupam actualmente em muitas regiões - os solos mais profundos e pela importância que tinham ainda maninhos e incultos. Os documentos medievais mencionam os lameiros e falam de terras "irruptas", "bauzas" e "saltus" significando as duas primeiras expressões solos que nunca receberam amanho, o "monte" actual. Longe de representarem um retrocesso agrícola eram condição "sine qua non" do sistema cultural pela parte que tinham na alimentação do gado e por delas saírem em grande parte os estrumes. A exploração fazia-se em comum pelos habitantes de um mesmo povoado. Que as comunidades pastorais seriam, a regra provam-no os vestígios que ficaram nas "vezeiras" barrosãs (...) tudo se combina para fazer dos planaltos e montanhas barrosãs a primeira região pecuária transmontana. Mais do que em parte alguma, a economia rural tem aí por base a regra: cultura que sustenta a população, gado para vender. (... (o Alto Barroso é (...) uma região predominante pecuária, onde a agricultura quase só conhece o centeio e a batata (Taborda, V., 1932).

As grandes áreas de terreno baldios sempre foram razão para que o Barrosão tivesse na pecuária a sua actividade principal, mantendo um rebanho de cabras, ovelhas e algumas vacas.

O sentimento comunitário agro-pastoril chegou até aos dias de hoje, nomeadamente pela ainda habitual prática de vezeira.

No início do século a vezeira da rês praticava-se em quase todas as aldeias, e juntava as cabeças de gado ovino e caprino de vários vizinhos. O pastoreio à vez

responsabiliza cada casa por fornecer pastor para um número de dias proporcional ao número de cabeças que detém. A *vezeira* do início do século decorria de Maio a Outubro, ficando os animais sempre no monte, revezando-se os pastores.

Hoje em dia este tipo original de *vezeira* está a desaparecer e ser substituído pela prática de uma *vezeira* diária entre vizinhos de uma mesma aldeia, saindo os animais para o monte de manhã e regressando à noite, sendo também o número de dias que cada proprietário é responsável por guardar o rebanho comum proporcional ao números de cabeças que tem.

A exploração de ovinos no Barroso tem origem bastante remota. No foral concedido por D. Manuel I, em 1515 a Montalegre, há várias referências ao gado ovino: (...) *havemos ainda de haver de todos os moradores do dito concelho de Terras de Barroso (...) por esta guisa: o que houver quatro armentinhos que são cabeças de gado vacuum, grande e pequeno, ou quatro bestas, ou quarenta cabras, ou quarenta ovelhas, ou quarenta carneiros, (...) E do carneiro, cabra, bode, ovelha, cervo, corso ou gamo: por cabeça, dois ceits. (...) E de cordeiros, borregos, cabritos ou leitões, não pagarão portegem, salvo se cada uma das ditas causas se comprarem ou venderem. (...) Declaramos que os moradores da dita Terra não serem obrigados a dar cama aos alcaides, nem lhe dar carneiros, segundo foi sentenciado em nossa Relação.*

Virgílio Tabora refere-se, em 1932, à exploração de ovinos no Barroso, dizendo que nos (...) *planaltos e montanhas de norte e oeste (de Trás-os-Montes), que registam aliás algumas das maiores densidades, o carneiro não prima pela qualidade; do tipo bordaleiro ou churro mais ordinário, designado lá por galego ou serrano, é uma rês pequena, de lã curta e grosseira, de preferencia preta, mais estimada por com ela se fabricar o pardo ou burel (...) possui 53,5 cabeças de caprinos para 59,9 de ovinos por 100ha.*

A lã era, ainda num passado recente, uma produção ovina com bastante significado económico, sendo os ovinos explorados principalmente pela carne mas também pela lã.

Também Domingos Deusdado (1944) refere a importância da criação de ovinos pela importante produção de lã que representa, dizendo que o (...) *gado lanigero ocupa também um papel importante na economia de região; porquanto, alguns camponeses se vestem ainda de lã dos seus gados (...)*.

A tradicional capa de burel e ainda hoje indumentária essencial dos pastores do Barroso porque os ajudam a suportar os rigores do Inverno sem descanso, são um dos produtos da região feitos a partir de uma produção ovina que tem hoje cada vez menos importância, a lã, mas que era, ainda não há muito tempo, a matéria-prima base do vestuário dos barrosões que, face ao isolamento causado pelas dificuldades de acesso, produziam quase tudo o que necessitavam, não só para alimentação mas também para vestuário e habitação.

O *Cordeiro de Barroso* faz parte da gastronomia local, principalmente em épocas festivas. O gado ovino é bastante apreciado e valorizado, fazendo parte dos usos e costumes das populações de Barroso, chegando mesmo a servir como oferta em ocasiões especiais e até como forma de pagamento, pois pelas despesas do casamento recebe o padre um cordeiro (Fonte, B., 1972).

As designações utilizadas são várias, (...) usa-se a palavra "*cordeira*" a par de "*cordeiro*", creio, porém, que sem designação específica, mais que a de ovino de tenra idade; em análogo caso está anho, "*cordeirinho tenro*" (Vasconcellos, J., 1936).

F. 2 - Factores edafo-climáticos

O Barroso é uma região montanhosa situada no nordeste do distrito de Vila Real, na província de Trás-os-Montes. É uma região dominada por cinco principais serras, o Larouco (a mais alta, com 1525 metros), o Gerês, a Cabreira, as Alturas e o Leiranco. Em documentos medievais portugueses é referido como "Terra de Barroso", designação que ainda hoje é usada com orgulho pelos naturais.

O clima do Barroso é bastante rigoroso, *A neve cai com frequência (...) em Barroso, no Alvão e Marão, as nevadas sucedem-se persistindo por muito tempo (...) Em Abril neve ainda abundantemente em Barroso e, apesar dos anos serem ultimamente menos frios, em 1928 nevou em Julho, andava-se na ceifa do centeio* (Taborda, V., 1932).

Barroso é uma região de temperaturas médias anuais baixas que atingem no Inverno, muitas vezes, graus negativos. É uma zona de precipitação abundante com as águas do planalto divididas por duas bacias hidrográficas principais, a do Cávado e do Tâmega.

A altitude e as condições edafo-climáticas próprias, limitam a escolha das actividades produtivas. Muitas culturas agrícolas não têm condições ideais para serem desenvolvidas, restando apenas algumas, como a batata, e predominando a criação de gado. O declive restringe também a prática de várias actividades agrícolas, principalmente desde que a força de trabalho humano e animal passou a ser menos utilizada, por impedir o acesso de maquinaria.

Os Invernos rigorosos condicionam a produção de erva, havendo, em alguns locais, importantes carências de alimentos numa parte do Inverno. Os pastores guardam para esta época pastagens onde o ciclo vegetativo da erva é mais longo e, quando necessário, recorrem ao feno e matos para alimentação dos animais nas cortes.

O termo de "monte" serve em Trás-os-Montes para designar os tractos de terreno cobertos duma vegetação arbustiva geralmente lenhosa em que intervêm também certas espécies herbáceas. *Em grande parte consecutivo à desarborização, o monte corresponde aos diversos estádios de degradação da floresta primitiva (...).*

Constituem as pastagens o monte e os terrenos de pousio, toda a imensa extensão dos incultos, a qual dá uma relva grosseira e pouco abundante. Aí tem o gado miúdo o seu pascigo permanente (Taborda, V., 1932).

Os baldios, propriedades comum dos vizinhos, constituem a maior parte dos terrenos pastoreados pelos pequenos ruminantes.

A criação de pequenos ruminantes tem também bastante importância pela produção de estrume fazendo uma transferência de fertilidade do baldio para a área privada.

F.3 A Notoriedade e reputação

A notoriedade, consequência das características únicas e muito apreciadas do *Cordeiro de Barroso*, fez com que este produto atingisse a reputação de que goza hoje em dia.

A notoriedade do *Cordeiro de Barroso* é também evidenciada sempre que se referem os costumes, a gastronomia e as produções de região.

A reputação deste produto leva a que o nome *Cordeiro de Barroso* seja suficiente para que mesmo os consumidores não habituais e não naturais da região, se disponham a pagar mais por um produto que é, aos seus olhos, indestrinçável de produtos semelhantes existentes no mercado e vendidos a preços mais baixos.

A protecção do nome deste produto como indicação Geográfica é um instrumento importantíssimo para evitar a sua descaracterização, salvaguardando a sua genuinidade e, conseqüentemente, a sua reputação.

Para além da importância que representa em si mesma a protecção jurídica do nome *Cordeiro do Barroso*, os seus efeitos reflectir-se-ão beneficentemente neste meio rural, quer a nível da manutenção de posto de trabalho, contrariando a tendência de despovoamento das regiões desfavorecidas, quer na manutenção das paisagens únicas de Barroso, face à continuidade do uso das práticas produtivas tradicionais.

A criação destes animais, feita em condições que estão em perfeito equilíbrio com o ambiente, é uma actividade viável em termos económicos, que muito contribuirá para a manutenção das populações rurais.

G – ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA.

Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, cada peça de carne de *Cordeiro de Barroso* tem de estar perfeitamente identificada e acompanhada da respectiva Marca de Certificação, aposta de forma indelével ou inviolável.

Quando a Carne de *Cordeiro de Barroso* se apresenta pré-embalada, na rotulagem – para além da Marca de Certificação – devem constar as seguintes menções:

- Denominação de Venda: *Cordeiro de Barroso* – Indicação Geográfica Protegida
- Quantidade Líquida
- Data limite de consumo e condições de conservação.
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor.
- Lote
- Marca de Salubridade
- O logotipo do produto , que aqui se reproduz



CORDEIRO DE BARROSO
Indicação Geográfica

- O logotipo europeu, a partir da decisão comunitária

Quando a Carne de *Cordeiro de Barroso* não se apresentar pré - embalada, na rotulagem – para além da Marca de Certificação – deve constar a seguinte menção:

- Denominação de Venda: *Cordeiro de Barroso* - Indicação Geográfica Protegida

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

A denominação de venda – *Cordeiro de Barroso* –IGP – não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.



H – REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo e a certificação do *Cordeiro de Barroso* são efectuados por um OPC reconhecido para o efeito, o qual desenvolve a sua actividade de acordo com o descrito no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação do *Cordeiro de Barroso* - Indicação Geográfica".

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a cadeia produtiva, sendo cada carcaça ou peça de *cordeiro de Barroso* devidamente assinalada através da aposição, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- NOME DO OPC
- *Cordeiro de Barroso* - Indicação Geográfica Protegida
- Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

I – Legislação nacional -

Anexo I

Regras de Produção



CORDEIRO DE BARROSO - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA

REGRAS DE PRODUÇÃO

ARTIGO 1

Só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica os produtores para o efeito autorizados pela COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS PRODUTORES DE BATATA PARA SEMENTE DE MONTALEGRE.

ARTIGO 2

A autorização só poderá ser concedida aos produtores que, cumulativamente:

- a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área Geográfica definida (concelho de Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços e Vila Pouca de Aguiar, do distrito de Vila Real, em áreas onde se verificam as mesmas condições de exploração).
- b) Produzam o *Cordeiro de Barroso* de acordo com as condições estabelecidas no Caderno de Especificações.
- c) Estiverem dotados de um sistema que garanta a rastreabilidade completa da Carne de cordeiro de Barroso
- d) Se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento, intitulado "Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso".
- e) Assumam o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento e no Caderno de Especificações.

ARTIGO 3

A autorização prevista no artigo anterior depende de prévia verificação, a efectuar pela Entidade Certificadora, a pedido do Agrupamento de produtores das condições de produção constantes no caderno de especificações designadamente, quanto aos diferentes aspectos:

- a) Efectivo ovino das explorações;
- b) Alimentação;
- c) Estado sanitário do efectivo;
- d) Localização das explorações;
- e) Maneio efectuado.

ARTIGO 4

Por cada produtor autorizado pelo Agrupamento de produtores a utilizar a Indicação Geográfica *Cordeiro de Barroso* será elaborado um registo descritivo, denominado Ficha de Inscrição da Exploração, do qual devem constar elementos actualizados relativos às suas características, localização, condições de produção, efectivo. Os dados nela constantes serão posteriormente e localmente verificados pela Entidade Certificadora e submetidos à apreciação do Agrupamento de produtores .

ARTIGO 5

Qualquer alteração nas fichas de inscrição referidas deverá ser comunicada, pelo responsável da exploração ao Agrupamento de produtores .

ARTIGO 6

Para além da referida ficha, os produtores devem manter actualizada uma Ficha da Exploração, na qual serão feitos registos relacionados com a variação do efectivo, operações de maneio efectuadas e todas as informações relacionadas directamente com a produção de ovinos bem como com a saída de cordeiros para abate destinados a

serem comercializados como *Cordeiro de Barroso* (data, número das marcas de certificação, destino, etc..)

ARTIGO 7

Os matadouros e/ou salas de desmancha que pretendam abater *Cordeiro de Barroso* devem preencher uma Ficha de Inscrição da Unidade de Transformação cujos dados são posteriormente e localmente verificados pela Entidade Certificadora e submetidos à apreciação do Agrupamento de produtores .

ARTIGO 8

As unidades autorizadas a usar a Indicação Geográfica *Cordeiro de Barroso* devem possuir e manter actualizada uma Ficha da Unidade de Transformação onde registam todos os dados relacionados com o abate (como a origem dos animais e quantidade de cordeiros, pesos) e com a desmancha e embalagem (tipo de embalagens, quantidade), números de marcas de certificação colocadas e destino das embalagens com o produto certificado.

ARTIGO 9

Perante o registo de destino do *Cordeiro de Barroso* a Entidade Certificadora efectuará controlo nos pontos de venda.

ARTIGO 10

1 - Os produtores e os transformadores são objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes da Entidade Certificadora, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração necessária para a realização do seu trabalho. As acções de controlo devem ter uma periodicidade a definir pela Entidade Certificadora.

2 - Os produtores e os transformadores têm o direito de exigir cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente da Entidade Certificadora e pelo produto (ou respectivos agentes)

3 - Aos produtores cujo modo de obtenção não tenha obedecido ao estipulado nas Regras de Produção ou aqueles que por qualquer razão não possuam as características próprias do *Cordeiro de Barroso* será vedado o uso da Indicação Geográfica.

ARTIGO 11

O Cordeiro de Barroso deve apresentar-se comercialmente em carcaças inteiras ou em porções, devidamente rotulado, utilizando para além do legalmente prescrito, a menção *Cordeiro de Barroso* - Indicação Geográfica e a marca de certificação, aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

ARTIGO 12

A violação das disposições previstas nas Regras de Produção ou Caderno de Especificações, averiguada através de processo instaurado para o efeito, é passível das seguintes sanções:

A- Para os produtores de cordeiro e para os transformadores:

1 - Advertência registada;

2 - Interdição de uso da Indicação Geográfica por um período de tempo a determinar pelo Conselho de Certificação, até que demonstre de forma inequívoca, estar disposto a cumprir as regras estabelecidas e a adaptar as metodologias indispensáveis à produção ou à transformação de cordeiros que possam ser comercializados como Cordeiro de Barroso.

B - Para os pontos de venda:

1 - Advertência registada;

2 - Suspensão da autorização para uso da Indicação Geográfica por um período de tempo a determinar pelo Conselho de Certificação, até que demonstre, de forma inequívoca, estar na disposição de cumprir as regras estabelecidas e a adoptar as metodologias indispensáveis à utilização da Indicação Geográfica Cordeiro de Barroso.

Compete à direcção do Agrupamento de produtores a instauração dos processos e aplicação das sanções.

Da aplicação das sanções há recurso para a Assembleia Geral do Agrupamento de produtores .



Cordeiro de Barroso ou Anho de Barroso ou Borrego de leite de Barroso - IGP

Anexo II

RASTREABILIDADE

Cordeiro de Barroso ou Anho de Barroso ou Borrego de leite de Barroso - IGP

Etapas	Informação	Documentos
Reprodutores	Marca de Exploração Origem N.º de Ordem	Registo de Exploração Marcas auriculares
Nascimento	Marca de Exploração Data de Nascimento Sexo; Variedade N.º LA da Mãe N.º LA do Pai	Registo de Exploração Marcas auriculares
Identificação Animal	Orelha Direita Marca de Exploração: 7 caracteres:PTECB06 PT - Estado Membro da exploração de origem EC- Concelho Orelha Esquerda N.º de Ordem 4 caracteres: 2100 2- Ultimo algarismo do ano de nascimento 100- ordem do nascimento	Marca auricular com n.º de exploração de origem e n.º de ordem
Saída para abate	Data de saída para abate Matadouro de destino	Registo de exploração Guia de trânsito
Abate	Data de entrada no matadouro Identificação do animal N.º ordem de abate Numero de Marca de certificação(Crotal) Data de expedição do matadouro Identificação do transformador a que se destina	Ficha do OPC
Transformação	Numero de Marca de certificação(Crotal) Peso da carcaça Matadouro de Origem Tipo de transformação Quantidades produto obtido Numero de Marca Certificação (Produto Final) Destino Comercial	Ficha do OPC
Realização de ensaios	Teor em gordura Teor em proteína Teor em humidade Teor em cloretos	Ficha do laboratório
Venda	Transformador N.º de marca certificação	Ficha do OPC Guia de remessa

Anexo III

Mapa da área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento



Mapa

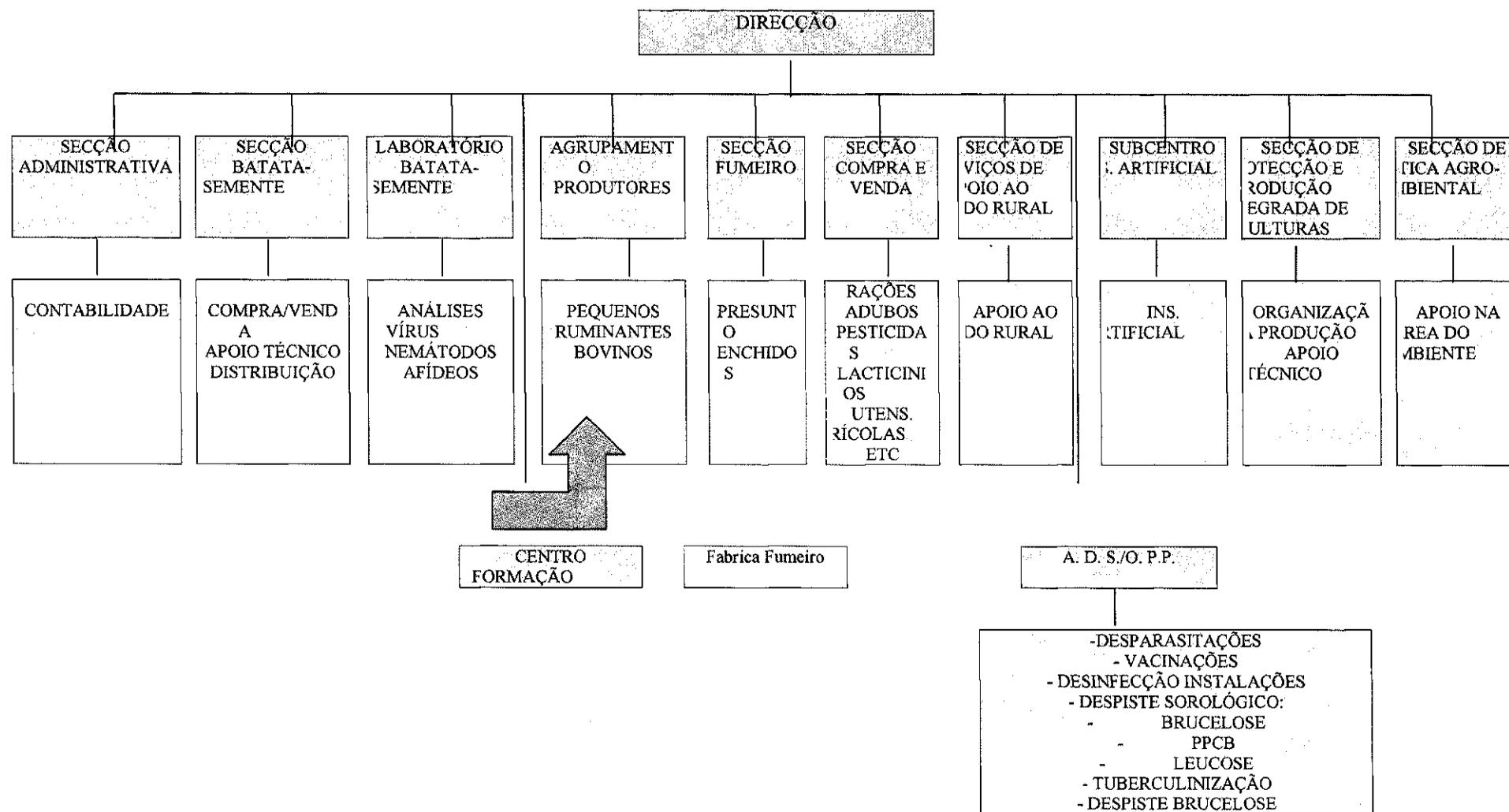


Anexo IV

Organigrama da Cooperativa



COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS PRODUTORES DE BATATA PARA SEMENTE DE MONTALEGRE



ÍNDICE

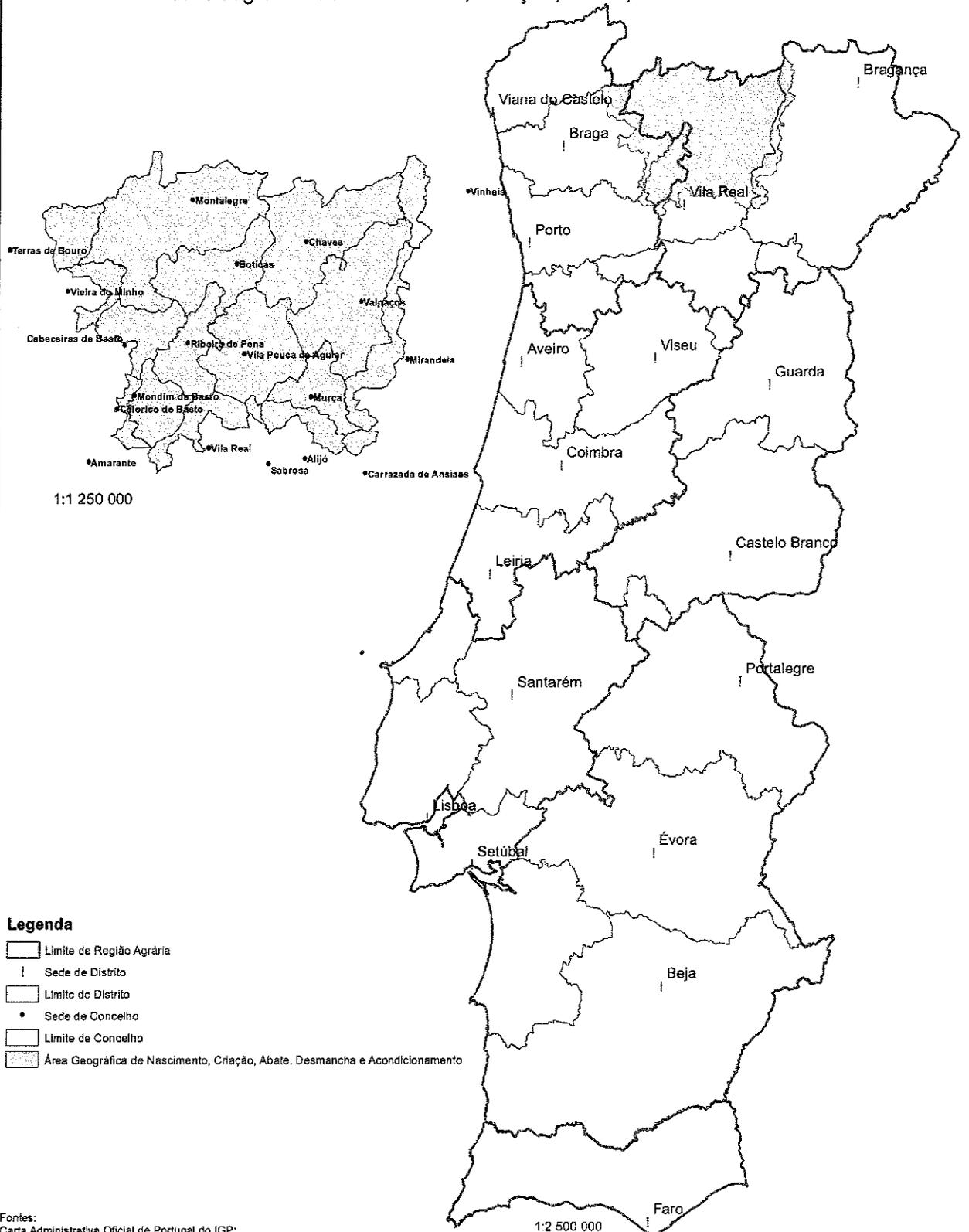
A - NOME DO PRODUTO	2
B - DESCRIÇÃO DO PRODUTO	2
B.1 - Características da carcaça	2
B.2 – Apresentação Comercial	3
C - ÁREA GEOGRÁFICA	4
C.1 - Área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento	4
D – GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO	4
1. As próprias características.....	4
2. O sistema de controlo e certificação.....	4
3. Rastreabilidade	5
E – DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	6
E.1 - Condições especiais de produção	6
E.2 – Maneio Sanitário	10
E.3. - Transporte, Abate e Refrigeração da Carne, Desmancha e acondicionamento	10
F – ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO	13
F.1. – Historial	13
F. 2 - Factores edafo-climáticos	15
F.3 A Notoriedade e reputação.....	17
G – ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA.	18
H – REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO	19
I – Legislação nacional -	19
Anexo I	20
Regras de Produção	20
Anexo II	27
RASTREABILIDADE	27
Anexo III	29
Mapa da área geográfica de produção, abate, desmancha e acondicionamento	29
Anexo IV	31
Organigrama da Cooperativa	31



IDRHa
Instituto de Desenvolvimento
Rural e Hidráulica
Ministério da Agricultura,
Pesca e Florestas

PRODUTOS TRADICIONAIS CORDEIRO DO BARROSO IG

Área Geográfica de Nascimento, Criação, Abate, Desmancha e Acondicionamento



Legenda

- Limite de Região Agrária
- Sede de Distrito
- Limite de Distrito
- Sede de Concelho
- Limite de Concelho
- Área Geográfica de Nascimento, Criação, Abate, Desmancha e Acondicionamento

Fontes:
Carta Administrativa Oficial de Portugal do IGP:
- Continente - v 3.0

IDRHa - DSODER - DPPQ
- DSRNAH - DCIG
@Abril de 2005