

MERTOCAR - Sociedade de Produtores de Carne de Qualidade SA
Rua Diana de Liz, ex Parque do Iroma
Apartado 466
7005 ÉVORA CODEX

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

Carne da Charneca DO

1. NOME DO PRODUTO

Carne da Charneca DO

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por *Carne da Charneca DO* a carne obtida da desmancha de carcaças de bovinos de Raça Preta (Gado da Terra), inscritos no Livro de Nascimento, filhos de pai e mãe inscritos no Livro Genealógico da Raça Preta, nascidos, criados e abatidos de acordo com as regras adiante discriminadas e na área geográfica delimitada neste caderno de especificações.

2.1 - Caracterização do Produto

De acordo com as práticas locais, leais e constantes, os bovinos da Raça Preta criados para abate, são abatidos entre os 6 e os 12 meses no caso da vitela(o) ou com a idade máxima de 30 meses no caso do novilho(a). Com mais de 30 meses os bovinos são considerados adultos.

Nestas circunstâncias os produtos obtidos têm as seguintes características:

2.1.1 - Carne de Vitela da Charneca

Origem: obtida a partir de vitelos(as) da Raça Preta, cujas carcaças pesam entre 120 e 200kg.

Conformação das carcaças: atingem as classificações E, U, R e O da grelha de classificação EUROP, para carcaças de bovinos.

Estado de gordura: carcaças com fraca acumulação de gordura de cobertura, atingindo dificilmente as classes 4 e 5 da grelha comunitária referida em epígrafe.

Cor da Gordura: coloração esbranquiçada a amarelo-pálido, não exsudativa e de consistência firme.

Cor da Carne: rosa a rosa escuro

pH da Carne: compreendido entre 6,0 e 6,2, medido nas primeiras 24 horas após o abate.

2.1.2 - Carne de Novilho da Charneca

Origem: obtida a partir de novilhos(as) da Raça Preta, cujas carcaças pesam entre 200 e 400 kg.

Conformação das carcaças: atingem as classificações E, U, R e O da grelha de classificação EUROP, para carcaças de bovinos.

Estado de gordura: carcaças com baixa acumulação de gordura de cobertura, atingindo dificilmente as classes 4 e 5 da grelha comunitária referida em epígrafe.

Cor da Gordura: coloração amarelo-pálido a amarelada, não exsudativa e de consistência firme.

Cor da Carne: rosa escuro a vermelho

pH da Carne: inferior a 6, medido nas primeiras 24 horas após o abate.

2.1.3 - Carne de Vaca da Charneca

Origem: obtida a partir de bovinos adultos da Raça Preta, cujas carcaças pesam mais de 200 kg.

Conformação das carcaças atingem as classificações E, U, R O e P da grelha de classificação EUROP, para carcaças de bovinos.

Estado de gordura: carcaças com baixa acumulação de gordura de cobertura, atingindo dificilmente as classes 4 e 5 da grelha comunitária referida em epígrafe.

Cor da Gordura: coloração amarelo-pálido ou amarelada, não exsudativa e de consistência firme.

Cor da Carne: rosa escuro a vermelho escuro

pH da Carne: inferior a 6, medido nas primeiras 24 horas após o abate.

2.2 - Forma de apresentação

A *Carne da Charneca*, apresenta-se em carcaças inteiras, meias carcaças, em peças não embaladas ou embaladas em "Couvettes" ou em vácuo. Apresenta-se sempre claramente identificada e individualizada em relação às outras carnes.

A designação comercial das peças obtidas por desmancha da carcaça de bovino da *Carne da Charneca DO*, é a seguinte:

<i>Categoria Extra</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Lombo • Vazia
1ª Categoria
<ul style="list-style-type: none"> • Alcatra • Pojadouro • Rabadilha • Chã de fora • Pá • Acém redondo • Acém comprido • Ganso • Coberta do acém • Agulha
2ª e 3ª Categoria
<ul style="list-style-type: none"> • Aba grossa • Chambão • Cachaço • Aba das costelas • Peito

A carne proveniente de animais cujas carcaças atinjam o estado de gordura igual ou superior a 4 só pode apresentar-se comercialmente embalada em couvettes ou em vácuo ou elaborada.

Qualquer que seja a forma de apresentação comercial, a *Carne da Charneca DO* é sempre apresentada ao consumidor devidamente rotulada, nos termos da legislação em vigor, devendo, ainda, ostentar de forma inviolável ou indelével a marca de certificação.

3. ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

"A zona de criação da Raça Preta abrange a região raiana numa faixa que vai desde a Beira Alta até ao Baixo Alentejo, aparecendo hoje principalmente no Alto Alentejo e Ribatejo"¹.

A zona de produção desta raça está situada nas terras ao longo das margens do rio Tejo, nos distritos de Portalegre e Santarém e bacias dos rios Sado e Sorraia, nas zonas de montado de sobre e azinho, pastando durante o período estival nas lezírias destes rios.

Atendendo:

1. Às condições edafo-climáticas necessárias quer à criação dos animais quer à preservação das pastagens naturais das quais se alimentam;

¹ Ver publicação em anexo.

2. Aos modos e práticas tradicionais das populações, desde tempos imemoriais ligadas à condução, manutenção e adestramento destes animais para trabalho ou produção de carne;
3. À localização geográfica das explorações que desde sempre se dedicaram à criação da Raça Preta;

A área geográfica de produção², fica naturalmente limitada aos concelhos dos seguintes distritos:

- **Portalegre** - concelhos de Nisa, Gavião (freguesias de Gavião, Atalaia, Margem e Comenda), Castelo de Vide, Marvão, Crato, Portalegre, Ponte de Sor, Alter do Chão, Campo Maior, Arronches, Avis, Fronteira, Monforte e Elvas;
- **Santarém** - concelhos de Abrantes (freguesias de Tramagal, São Miguel do Rio Torto, Rossio ao Sul do Tejo, Pego, Concavada, Alvega, São Facundo, Vale de Mós e Bemposta), Constância (freguesia de Santa Margarida da Coutada), e os concelhos de Chamusca, Alpiarça, Almeirim, Salvaterra de Magos, Coruche, Benavente e Vila Franca de Xira (freguesia de Vila Franca de Xira);
- **Setúbal** - concelhos de Palmela, Montijo, Alcácer do Sal e Grândola;
- **Évora** - concelhos de Mora, Arraiolos, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Vendas Novas, Montemor-o-Novo, Évora, Redondo e Alandroal;
- **Beja** - concelho de Ferreira do Alentejo.

Originariamente, para além das características ecológicas do meio, a distribuição desta raça estava intimamente relacionada com o sistema de exploração da terra, em que as aptidões traccionadoras desta raça a ligavam ao sistema da grande propriedade, onde predominava a cultura cerealífera.

Hoje em dia, e desde meados deste século, com a mecanização e a alteração das políticas agrícolas, os efectivos da raça encontram-se em propriedades exploradas em sistema agrosilvopastoril de carácter extensivo (sequeiro), na sua maioria com áreas de montado de sobro (*Quercus suber*) e/ou azinho (*Quercus rotundifolia*), vulgarmente denominada Charneca.

A utilização do solo predominante é, portanto, o sob coberto da floresta mediterrânica (sobreiro e azinheira), zonas de cultura arvense (essencialmente cereais e pastagens), incultos e várzeas.

As pastagens naturais ou melhoradas, a lande e/ou bolota, os restolhos de culturas cerealíferas e os pousios constituem a base da alimentação dos bovinos Pretos. O recurso a outro tipo de alimentos só é feito em situações de extrema penúria forrageira. A Raça Preta caracteriza-se pela elevada capacidade de subsistência em condições de fraca disponibilidade de alimentos. É esta rusticidade que, aliada a uma corpulência média, a tornam uma raça de eleição para a produção de carne de qualidade nas condições acima mencionadas.

² Ver ANEXO I

4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os seguintes elementos asseguram a origem geográfica da *Carne da Charneca*:

- As características intrínsecas do produto, já descritas em 2), que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido e no qual ocorrem as fases de nascimento, cria, recria, acabamento e abate dos animais;
- A identificação e reconhecimento por parte das populações da Charneca Ribatejana e Alentejana, relativamente às características sensoriais deste produto, conhecidas também pelos seus outros apreciadores habituais;
- A existência de um sistema de controlo e certificação que garante, para além da origem geográfica do produto, que só podem beneficiar do uso da **Denominação de Origem - Carne da Charneca**, os animais cujo nascimento e criação tenham 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 animais inscritos nos Livros de Nascimento e Genealógico da Raça Preta e mantenham registos actualizados dos acompanhamentos da recria no campo, da identificação oficial (brinco SIA), das guias de transporte e circulação, dos livros de estábulo e do Boletim Sanitário individual;
- se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação da Carne da Charneca DO”;
- cujo responsável directo da exploração assuma, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições constantes deste Caderno de Especificações.

A autorização referida depende da prévia verificação a efectuar pela entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação (Associação de Criadores de Bovinos da Raça Preta), a pedido do Agrupamento de Produtores (MERTOCAR, SA), das condições de produção, designadamente do tipo e natureza das pastagens e sua dimensão, estado sanitário dos animais, das condições de manejo do efectivo, da sua origem e reposição, dos abrigos disponíveis e, finalmente, das condições de transporte e abate dos animais.

5. - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM OS MÉTODOS LOCAIS, LEIS E CONSTANTES

As vacadas de bovinos da Raça Preta são e sempre foram, exclusivamente exploradas em regime extensivo. Estão durante todo o ano ao ar livre, pastoreando, segundo a estação, nas Charnecas, nos restolhos das culturas cerealíferas ou nas várzeas, onde se realizam as culturas de Primavera.

Após o desmame que se efectua entre os 6 e 8 meses, os vitelos que não se destinam ao abate passam para a fase de recria, a qual dispõe de duas fases distintas:

- Uma fase inicial entre os 10 e os 18 meses, em que o interesse fundamental é o desenvolvimento do esqueleto e estrutura muscular do animal, sendo a dieta mais proteica e fibrosa;
- Uma segunda fase a partir dos 18 meses, para acabamento da carcaça para abate (fase de dieta mais rica em energia).

5.1 Maneio dos animais

5.1.1 Alimentação dos animais

A alimentação dos rebanhos baseia-se no aproveitamento das pastagens naturais e melhoradas, das palhas, restolhos, fenos e silagens. A lande do sobreiro ou a bolota da azinheira, desempenham também um papel importante na alimentação dos animais durante nas estações do Outono e Inverno.

Nos períodos de maior escassez os animais podem ser suplementados com produtos da exploração, podendo também ser utilizados alimentos compostos. Estes alimentos compostos são fabricados exclusivamente com produtos de origem vegetal, susceptíveis de ser produzidos na exploração e cuja utilização depende da prévia autorização do Agrupamento de Produtores, após verificação pelo OPC.

Os alimentos concentrados têm formulação bem definida, adequada a um desenvolvimento harmonioso dos animais, estando interdita a incorporação de qualquer substância que promova uma aceleração do crescimento. Nesta formulação é sempre respeitada a legislação Nacional e/ou Comunitária em vigor.

Os produtos utilizados na formulação destes alimentos são: cereais (trigo, aveia, cevada e milho), proteaginosas (tremocilha e tremoço doce), bagaços de oleaginosas (soja e girassol), luzerna desidratada, polpa de citrino e destilados de milho.

A administração dos alimentos concentrados **só pode ser efectuada sob vigilância do OPC e respeitando as seguintes regras:**

- utilizando os ingredientes autorizados pelo Agrupamento de Produtores, Mertocar SA, nas quantidades e proporções definidas de acordo com o Anexo II - Tabela da composição dos alimentos concentrados autorizados;
- respeitando o modo de emprego bem como a quantidade máxima diária de ingestão permitida para cada escalão etário.

Tradicionalmente o maneio destes animais variava com a ocupação cultural da propriedade. Em geral o período do Inverno/Primavera é passado na Charneca (constituída por montado de sobre e/ou azinho), aproveitando a lande e/ou bolota e o sub-coberto vegetal e a pastagem natural ou semeada com misturas de semente à base de aveia e tremocilha. Durante o Verão e até que existam pastagens na Charneca os animais aproveitam os

restolhos das culturas arvenses de Inverno (Trigo, Cevada e Aveia) e de Primavera (Milho, Girassol, Tomate, etc.) nas zona de várzea ou lezíria.

Ainda hoje em dia é praticada por alguns produtores a transumância das manadas, acompanhadas por homens a pé ou a cavalo, quando as explorações não são contínuas. Este é um espectáculo digno de ser visto, com campinos³ a cavalo, vacas, bezerros e cabrestos⁴.

5.1.2 Condução das manadas

As vacadas são exploradas em regime extensivo com encabeçamentos abaixo de 1,4 CN/ha, relacionado com a estrutura predominante da propriedade e tipo de culturas a ela associada.

Os efectivos têm uma dimensão média de 50 a 100 vacas, sendo a época de cobrição calculada de modo a que os vitelos venham a nascer durante a época em que o alimento é mais abundante (Primavera). As vacas pastoreiam livremente pelas áreas de montado das explorações, tradicionalmente acompanhadas do maioral⁵ e respectivos ajudas⁶ ou em parcelas limitadas por cercas. O método de cobrição utilizado é a monta natural, estando cada vacada acompanhada por um ou dois touros, consoante o número de fêmeas.

Desde o nascimento e até ao desmame, os vitelos acompanham as mães na pastagem.

Os vitelos são desmamados entre os 6 e os 8 meses, idade a que são separados das mães.

Nesta altura começa uma nova fase das suas vidas, já que ou são tradicionalmente vendidos (saindo da exploração) ou é modificado o seu maneio, nas seguintes modalidades:

- Acabamento para abate do vitelo antes do ano (carne de vitela);
- Recria ainda em sistema extensivo, mas mais rica em alimentos, tendo em vista o abate do novilho até aos 24/30 meses (carne de novilho);

Na recria, durante a primeira fase, a dieta é mais fibrosa e proteica, podendo ser complementada por alimentos conservados (palhas, fenos ou silagens) e na segunda mais energética. Quando exista falta de alimentos frescos ou conservados, é admitida a possibilidade de recurso a alimentos concentrados, os quais em caso algum utilizam matérias primas que não sejam produzidas na exploração e são administrados de acordo com as regras já descritas em 5.1.1.

Esta segunda fase termina com o abate do animal, antes dos 24 a 30 meses.

³ Os campinos são guardadores de touros de raça brava e dos bovinos de raças com aptidão que tradicionalmente conduzem o gado a cavalo na região do Ribatejo.

⁴ Os cabrestos são animais castrados, que por isso são mais dóceis, facilitando a condução da manada.

⁵ O maioral é o chefe dos guardadores do gado.

⁶ Os ajudas são, como o nome indica, os ajudantes do maioral.

5.1.3 Maneio higio-sanitário

Todos os animais cuja carne se destina a ser comercializada como *Carne da Charneca DO* têm de respeitar o programa higio-sanitário elaborado pelo Agrupamento de Defesa Sanitária da respectiva região ou, na sua inexistência, o dos serviços oficiais competentes.

A vacada deve ter, em qualquer momento, o boletim sanitário actualizado e os animais claramente identificados com a marca sanitária oficial

As vacadas da raça Preta são desparasitadas duas vezes por ano, na Primavera e Outono, sendo também nestas alturas efectuado o despiste de epizootias mais graves, tais como a brucelose, tuberculose e leucose.

A utilização de fármacos é da **responsabilidade e competência exclusiva** do médico veterinário assistente.

Todos os tratamentos realizados devem ser convenientemente registados na ficha de identificação do animal.

O abate dos animais sujeitos a esse tipo de tratamentos só pode ser realizado após ter sido cumprido o intervalo de segurança oficialmente estabelecido para eliminação de resíduos dos produtos utilizados.

5.2. Transporte, abate e refrigeração da carne

5.2.1. Homogeneidade dos lotes a abater

Face à condução e maneio dos animais, dentro de cada lote a abater o peso das carcaças não excede um intervalo máximo de 50 kg e as idades não diferem mais de 4 meses.

5.2.2. Transporte

O transporte dos animais para o local de abate é feito evitando ao máximo o “stress” dos animais. O percurso é sempre o mais curto possível e a sua duração não pode exceder as 8 horas. É interdita a utilização de qualquer tipo de tranquilizantes.

O carregamento dos animais é efectuado através de cais ou rampas. Para fazer avançar os animais podem utilizar-se agulhões eléctricos mas nunca métodos agressivos que lesem os animais. O desembarque decorre segundo normas idênticas.

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.

5.2.3. Locais e data de abate

Só são permitidos os abates realizados em matadouros que possuam número de aprovação, de acordo com a legislação em vigor (Portaria nº 971/94).

Os animais são abatidos em lotes completos (séries ininterruptas), formados antes da entrada na manga de abate, a partir de animais de diversas explorações.

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.

A data de abate tem que respeitar o intervalo de segurança adequado à eliminação de resíduos de acordo com a ficha individual e relatório do Médico Veterinário responsável da exploração.

O abate da carne de qualquer lote destinado a ser comercializado como *Carne da Charneca* é acompanhado por um técnico do Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) ou por um seu representante, para o efeito devidamente credenciado.

5.2.4. Refrigeração e maturação da carne

As carcaças dos animais abatidos são arrefecidas, a seguir à inspecção *post mortem*, em ambiente refrigerado, que faça baixar a temperatura das massas musculares mais interiores de cada peça a 7°C ($\pm 1^\circ\text{C}$) num período de 24 horas; até à sua expedição as carcaças são mantidas em ambiente refrigerado nas condições de temperatura entre +2°C e +4°C e humidade relativa entre 85% e 90%; a maturação em ambiente refrigerado é feita ao longo de 7 dias; admite-se, no entanto, a saída para venda no 4º dia após o abate. O pH medido nas primeiras 24 horas após o abate deve ser inferior a 6.

É absolutamente proibida a congelação de carcaças ou peças antes da venda ao consumidor final.

5.2.5. Higiene, desmancha e embalagem

O processo de preparação das carnes respeita, obrigatoriamente, a legislação em vigor. A desmancha e embalagem é efectuada por pessoal especializado, em local devidamente licenciado para o efeito.

6. RELAÇÃO COM O MEIO

6.1 Referências fito-edafo-climáticas

"A dispersão da Raça Preta ocupa as terras paralelas ao rio Tejo"⁷, nos distritos de Portalegre e Santarém e bacias dos rios Sado e Sorraia, nas zonas de montado de sobro e azinho, pastando eventualmente no período estival nas lezírias destes rios.

Toda a região delimitada por esta mancha tem um clima mediterrânico, que se caracteriza por ser um clima temperado, com um Verão quente e seco, chuvas na estação fria e um Inverno moderado, com precipitação anual entre os 500 e os 800 mm, concentrada essencialmente no período Outono/Invernal.

As espécies vegetais predominantes são as seguintes:

- **Estrato arbóreo** - sobreiro (*Quercus suber*) e azinheira (*Quercus rotundifolia*);
- **Coberto arbustivo** - alecrim (*Rosmarinus officinalis*), esteva (*Cistus ladaniferus*), giesta (*Spartium spp.*), medronheiro (*Arbutus unedo*), sargaço (*Cistus monspeliensis*), tojo (*Ulex spp.*), urze (*Calluna vulgaris*) e rosmaninho (*Lavandula spp.*);
- **Sob-coberto natural** - alpista (*Phalaris spp.*), holcus, poa, festuca, bromus, azevém (*Lolium spp.*), poterium, tremocilha (*Lupinus spp.*), trigonela, luzerna (*Medicago spp.*), melilotus, trevos (*Trifolium spp.*), trigo sarraceno (*Fagopyrum esculentum*), lotus, scorpiurus, ornithopus, ervilhaca (*Vicia sativa*), lathyrus, panasco (*Dactylis glomerata*) e plantago;
- **Prados melhorados** - trevos (*Trifolium spp.*), luzerna (*Medicago spp.*), tremocilha (*Lupinus spp.*), azevém (*Lolium spp.*), festuca, ervilhaca (*Vicia sativa*), aveia (*Avena sativa*), triticales, sorgo (*Andropogon sorghum*) e erva do Sudão;
- **Restolhos** - trigo (*Triticum spp.*), cevada (*Hordeum vulgare*), centeio (*Secale cereale*), triticales, aveia (*Avena sativa*), arroz (*Oriza sativa*), milho (*Zea mais*) e girassol (*Helianthus annuus*).

Em relação aos solos, pode-se dizer que nos encontramos na fronteira da velha meseta Ibérica com os terrenos areno-argilosos do pliocénico lacustre e aluviossilos modernos (várzeas dos rios). São solos predominantemente ácidos (reação do solo com pH < 6,5), que variam entre os cambissolos, os podzóis e litossolos e os fluvisolos.

6.2. Referências históricas

O bovino preto peninsular tem relação directa com o *Bos taurus ibericus*, sendo o tronco ancestral autóctone, comum também a outras raças bovinas da península Ibérica.

A partir de meados do século passado aparece inventariada uma população bovina sob a designação de "**gado charnequeiro do sul do Tejo**"⁸ e posteriormente de "**gado da terra**" e "**gado preto**", que apascentava na charneca do Ribatejo e Alentejo, de características então mal definidas.

⁷ Em "Le Portugal Agricole".

⁸ Em "Gado Bissulco".

Intervieram na formação desta raça os bovinos originários do planalto mirandês e da raça transtagana (sub-raças Alentejana e Mertolenga), mas, sobretudo, os da raça brava do Ribatejo e das negras espanholas (Avileña, Salamanca e Morucha) umas e outras derivadas do "Tronco Negro Ibérico".

Uma das primeiras referências escritas que encontramos sobre este produto, ainda referido como uma raça mestiça, foi em Costa, B. C. Cincinnato e D. Luiz de Castro, 1900, "Le Portugal Agricole", livro executado e publicado por ordem da Grande Comissão de Lisboa organizadora da representação portuguesa à l'Exposition Universelle de 1900, Imprensa Nacional, Lisboa. Do Capítulo IV, página 238, relacionado com os animais agrícolas, passamos a transcrever:

" **Race charnequeira** - Encore plus indécis dans sa morphologie, le bétail *charnequiero*, formé par le croisement variable des races *brava*, *mirandesa* et *transtagana*, occupe les landes parallèles à rive gauche du Tage, dans les districts de Portalegre et Santarém, ainsi que les terrains incultes qui s'étendent au nord de la rive droite du Sado, dans le district de Lisbonne.

Prés du Sado, ce bétail resulte du croisement entre les races *brava* et *transtagana*, dans le district de Santarém, c'est la race *mirandesa* qui se conjugue avec la *brava*; puis loin, dans le district de Portalegre, le croisement a lieu entre la *mirandesa* et la *transtagana*. Il n'y a donc pas fixité de caracteres dans cette population métisse, que l'on utilise surtout pour les travaux agricoles de la région."

Como se pode ler, no início do nosso século, esta raça não estava ainda fixada morfologicamente e era fundamentalmente utilizada como animal de tracção na exploração agrícola.

A utilização destes animais como força motriz para os trabalhos nas searas é descrito ao pormenor por José da Silva Picão no seu livro "Através dos Campos", nomeadamente no capítulo referente às lavouras de Outono, de que anexa uma cópia.

Com a mecanização da agricultura, esta raça passou a ser utilizada como produtora de carne. De facto, a multifuncionalidade da raça e o profissionalismo dos seus criadores, imprimiram homogeneidade e padrões morfofuncionais de qualidade que se traduziram na homogeneização destes animais e ao desenvolvimento da aptidão de raça de carne.

Hoje em dia as características morfológicas dos bovinos da Raça Preta estão perfeitamente fixadas e descritas no Padrão da Raça Preta, publicado pela Associação de Criadores de Bovinos da Raça Preta e que se encontra em anexo.

6.3 Referências específicas da raça

As extraordinárias características da carne dos bovinos da Raça Preta, designadamente quanto ao seu inconfundível sabor, associada aos índices produtivos e reprodutivos, às capacidades maternas destes animais e à sua adaptabilidade a uma realidade regional difícil justificam o reconhecimento da Denominação de Origem.

Uma rusticidade a toda a prova é a característica mais destacada desta raça que a permite adaptar e prosperar sobre as mais variadas condições. A facilidade na marcha herdada dos seus antepassados

tracionadores, dota-a de uma qualidade essencial quando é necessário percorrer grandes distâncias na busca de alimento.

Apesar da sua qualidade de raça rústica, a sua produtividade chega à das raças especializadas e os rendimentos económicos são superiores em igualdade de sistemas de exploração.

Esta raça tem ainda as seguintes características produtivas:

- Excepcional aptidão para a produção de carne em regime extensivo;
- Elevada precocidade das fêmeas, com o primeiro parto aos 30 meses;
- Elevada precocidade na engorda atingindo frequentemente 350 kg de carcaça até aos 24 meses;
- Mesmo em condições adversas, índice de fertilidade dos rebanhos nunca inferior a 80%;
- Facilidade de parto, em que muito raramente existem problemas de parto puérprio, mesmo no primeiro parto ou em cruzamento com animais de grande conformação;
- Longevidade média das fêmeas de 8 a 10 partos não sendo raro encontrar fêmeas com 12 e 13 partos;

6.4 - Factores humanos e ambientais

A zona de produção, transformação e elaboração da *Carne da Charneca DO*, abrange quase todo o Alto Alentejo, o Ribatejo e o Baixo Alentejo.

É uma das mais belas zonas naturais de Portugal e das que se encontram melhor conservadas. Historicamente colonizada desde tempos imemoriais, apresenta ainda muitos vestígios da era pré Romana (grutas, antas, cromeleques e menhires) e da era Romana (pontes, estradas e monumentos).

Desde sempre nesta zona foi tradicional a criação de gado em regime extensivo, sendo esta actividade uma das poucas ainda com alguma rentabilidade.

A população desta zona está em crescimento demográfico negativo, causador dos fortes índices de desertificação humana, provocados pelas migrações para o litoral e estrangeiro, decorrentes dos baixos rendimentos unitários auferidos na região.

A fixação da população ao seu meio não deve ser artificial. **Deve-se, pois, apostar nas técnicas de produção tradicionais características das regiões do interior, naturalmente mais isoladas.** Deste modo, não só estamos a apoiar directamente a população rural habitante mas também a envolvente e a permitir a divulgação de um produto de qualidade especial. O consumidor tem a garantia de um produto natural e tradicional, ficando o modo de produção salvaguardado.

Ao apoiar esta actividade estamos indirectamente a preservar a Raça Preta e, portando, a manter a “vida” da Charneca. Garante-se assim uma fonte de rendimento importante para a população, uma ocupação humana para a região e a preservação de um ecossistema ímpar.

São inúmeras as actividades humanas envolvidas neste processo produtivo, desde as directamente ligadas ao maneo dos animais (como os maiorais e ajudas), passando pelo modo de vida de famílias inteiras ligadas a estes ofícios, as quais ainda habitam nos montes, no meio da charneca,

até a outras actividades mais recentes como as ligadas ao abate, desmancha e preparação comercial da carne.

Ao proteger a *Carne da Charneca DO*, estamos, portanto, a prestar um importante contributo para a preservação do mundo rural e a impedir a desertificação de vastas regiões do interior de Portugal.

7. ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo e certificação da *Carne da Charneca DO* são efectuados pela Associação de Criadores de Bovinos da Raça Preta, reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).

Esta Associação tem também a seu cargo a gestão do Livro Genealógico Português da Raça Preta, o que lhe permite identificar com rapidez e segurança a origem e as características da Carne da Charneca.

Devido à coloração negra da pele e das mucosas destes animais torna-se difícil a evidenciação das tatuagens dos pavilhões auriculares, pelo que se aceita a marcação por brinco de plástico implantado na orelha, com a numeração e as mesmas condições impostas na tatuagem, autenticado com o logotipo do Livro Genealógico. Este logotipo é impresso a “laser” sobre este brinco, fornecido directamente pela Associação dos Criadores aos criadores inscritos.

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

Esta Marca de Certificação (cujo modelo consta das Regras de Controlo e Certificação) contém, pelo menos, as seguintes menções:

Carne da Charneca DO

Nº Série

Associação de Criadores de Bovinos da Raça Preta

8. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

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

Da rotulagem consta obrigatoriamente a menção *Carne da Charneca - Denominação de Origem* e o respectivo logotipo.

As peças pré-embaladas são igualmente identificadas individualmente (de acordo com o Dec. Lei 170/92 de 8 de Agosto, alterado pelo Dec. Lei nº273/94, de 28 de Outubro). Do respectivo rótulo também consta obrigatoriamente a menção *Carne da Charneca - Denominação de Origem* e o respectivo logotipo.

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

9. OUTRAS EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS OU NACIONAIS

A produção animal, transformação e comercialização de carnes, enquadram-se obrigatoriamente dentro da legislação Nacional e regulamentação Comunitária aplicáveis.

10. IRREGULARIDADES

A falta de cumprimento das normas estabelecidas neste Caderno de Especificações pode acarretar as seguintes situações:

- Advertência, por escrito;
- Suspensão temporária do prevaricador;
- Suspensão definitiva.

A avaliação da falta de cumprimento e a sua gravidade cabe à Direcção da MERTOCAR SA depois de ouvidas as partes interessadas.

A decisão é baseada na gravidade da irregularidade detectada e tendo em consideração a reincidência.

As deliberações são comunicadas ao produtor e ao OPC.

11. RECURSO

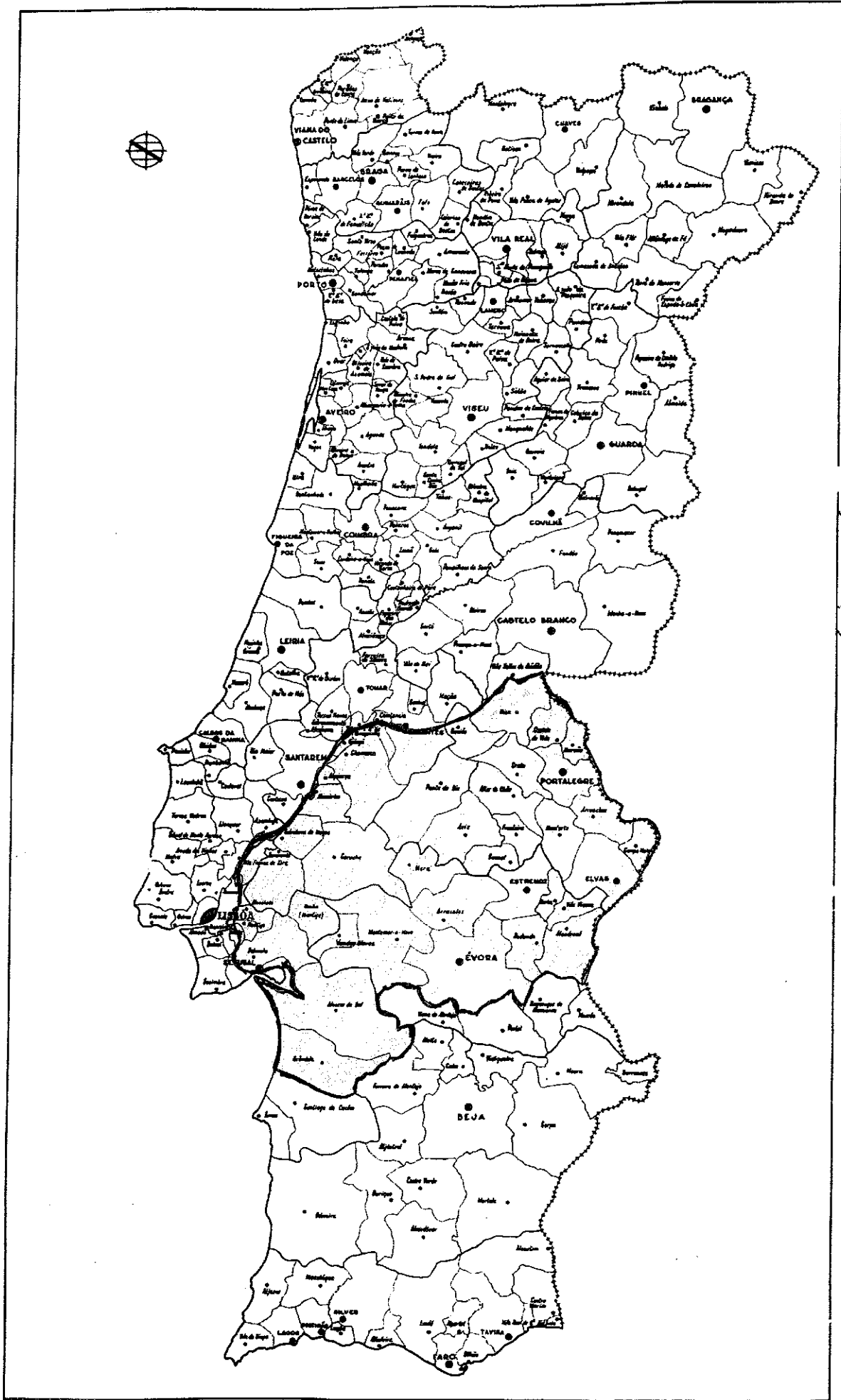
O recurso relativo a penalizações deliberadas pela MERTOCAR SA segue a seguinte ordem de apresentação:

Direcção
Assembleia Geral
Direcção Geral do Desenvolvimento Rural (DGDR)

12. ANEXOS

ANEXO I

**Carta Administrativa de Portugal Continental
(distribuição por concelhos da Raça Preta)**



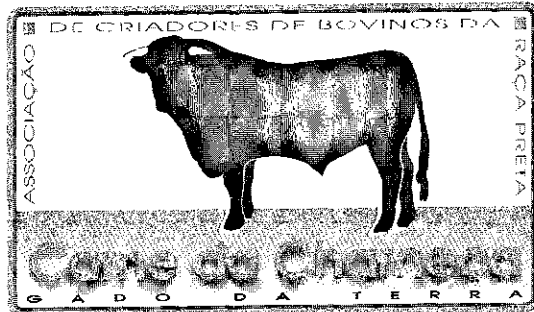
ANEXO II**Tabela da composição dos alimentos concentrados⁹**

Tipo de concentrado	UF por kg	Elementos Nutricionais em %					
		MS	PB	GB	FB	Ca	P
Vitelus B-305	0,95	88 a 90	16 a 17	3 a 4	< 6	0,95 a 1,1	0,7 a 0,8
Recría F B-314	0,92	88 a 90	15 a 16	2,5 a 3,5	< 8	0,95 a 1,1	0,5 a 0,6
Recría M B-315	0,96	88 a 90	16 a 17	4 a 5	< 8	1 a 1,2	0,5 a 0,6
Acabamento B-330	0,96	88 a 90	16 a 17	2,5 a 4,5	< 8	0,75 a 0,90	0,5 a 0,6
Manutenção B-340	0,75 a 0,80	88 a 90	15 a 17	2 a 4,5	13 a 15	0,85 a 1,1	0,5 a 0,6

⁹ Sobre estes valores admite-se uma tolerância de 10%.

ANEXO III

Logotipo de comercialização da *Carne da Charneca*



ANEXO IV

Texto de José da Silva Picão, retirado do seu livro "Através dos Campos", citado no ponto 6.2 deste Caderno de Especificações.

"... todos chegam aos arados, mal começam a enxergar-se os *primeiros arrebois da aurora*. Se não há luar, as *enteichaduras* distinguem-se vagamente à beira da *torna*, erguidos como ficaram de véspera, ou em terra, derrubadas pelo vento. Os bois também lá estão ou vêm chegando. Estão próximos ou chegados com certeza, porque lhes soam os chocalhos.

Homens e gado tudo está a postes, aguardando a *agarra*. Os bois, deitados uns, outros em pé. As parelhas, umas *engatadas* aos carros para irem espalhar a semente; outras, com as cangas apenas. O pessoal de cigarro aceso, vê-se disperso ou reunido em volta de aprazível fogueira, previamente preparada para livrar do frio. O passatempo é agradável, mas dura pouco. Não tarda que o *abegão* não diga abruptamente: - «Vá de agarrar...»

A esta intimidação correspondem os *ganhões* dirigindo-se às *enteichaduras* e cada qual *apeirando* a que lhe pertence, se à chegada não tinham apairado. Em seguida cada ganhão trata de agarrar os bois da sua junta, para os pôr em tiro como de facto põe, sem esforço grande. No acto de se agarrar, o boieiro dá indicações e ordens sobre o paradeiro dos bois e a composição das juntas. Os *ganhões redargem*, trocam apartes, formulam perguntas, até que prendem o gado à canga e ao arado. Por sua vez, simultaneamente, os *carreiros* engatam as parelhas às enteichaduras. Entretanto, um ou dois vai primeiro com os muares e carros, distribuir os sacos de semente pela terra que se calcula semear durante o dia. Acompanha-o o semeador.

Distribuição de semente e agarra de gado, ocasionam animação de *parola*. Mas como sejam horas de *enregar*, o abegão *atalha as falécias*, iniciando a faina. *Arrimado* à junta, com uma das mãos no *rabanejo* e a outra na *aguilhada*, o chefe da lavoura põe a andar os bois, e grita: - «Vá fora!...» Como quem diz «Basta de paleio... vamos a isto» E vão todos, de melhor ou pior *catadura*, embora façam *caramunha* contra a pressa do *abegão*.

(...)

Efectivamente, daí a pouco, o abegão faz parar a junta, levanta o arado, empurra-o, larga a aguilhada, deixa os bois em paz e grita: - «Água...»

As demais juntas, vendo parar a do abegão, instintivamente aceleram o passo e estacam, unindo fileiras. Os que as guiam, procedem como o abegão, deixando os arados e chegando-se à barrica da água para beberem e folgar. Vai de *aguada* e descanso para homens, bois e muares. Os homens comem a cunha, as parelhas aquietam-se, reparando as forças, e os bois fazem outro tanto ruminando tranquilamente. Conhece-se-lhes pelo olhar que lhes agrada a quietude.

(...)

Num vai vem constante, os arados prosseguem no seu trabalho cultural, lavrando baixas e encostas. O dia convida, os bois podem e o abegão «puxa». Não faltam elementos para o serviço *luzir*, e mais luziria se não houvesse os *enredos* de costume - as inevitáveis paragens

de juntas, por efeito de madeira partida, umas; para a satisfação de impreteríveis necessidades pessoais, outras, e o entretém de arados por fora das *píscolas*, a cortar as *lobas* e a encher cantos.

A despeito de tudo, despacha-se a valer. A maré não pode ser melhor, a terra assopra e o gado mexe-se. Mas as horas passam, e aí às dez e meia, o abegão pára de aguada. É a segunda da manhã, e dura só o suficiente para se beber e cigarrear de fugida. Em decorrendo uns dez minutos, o abegão diz: - «Vamos a ela... o *revez* está a chegar...» E a seguir, voltam ao *tango* sem mais preâmbulos. De resto, ainda não tem dado meia dúzia de voltas, e já os bois mugem por sentirem aproximar-se os que vêm substituí-los. Um minuto mais, e eis que chega o *revez* da tarde. Chega sem grande ruído, ouvindo-se os chocalinhos dos novilhos e alguns poucos *esquilões* das *juntas pimponas*.

Abegão e ganhões, mal o *revez* se espalha por entre as *píscolas*, como que a entregar-se para à canga e ao trabalho, param e soltam os animais que trazem, passando a agarrar os recém-chegados.

Os almocreves também soltam as parelhas, não para *revezarem*, mas para irem merendar. Só o maioral dos bois se conserva na expectativa, de cacheiro às costas, de pé, atrás do gado, observando-o cuidadoso, para que não fuja à prisão. Nesta atitude gesticula, impertiga-se e dá indicações sobre os bois e novilhos que se hão-de prender.

- «Oh! mano Zé! então qual agarro hoje?...» - pergunta-lhe um ganhão desastrado, que bota abaixo os bois que lhe confiam.

- «Hoje - responde o boieiro -já que deste cabo do Foloza e do Pintassilgo, entrego-te o Traidor, que não *acua p'ra'i assim*. Se o botares a terra, como ós outros, prégua vida nova... Noss'amo, paga-me para olhar pelo seu remédio...» E, volta-se para diferentes que aguardavam instruções e diz-lhes: - «Tu, Camoezas, agarras o Maranhaque, que é jeitoso para o novilho... e tu, Açorda, deixas hoje o Vinagre, que anda estio, e bota a fateixa ó Capitão, que está de boa vida há uma semana...»

Os da lavoura aceitam as indicações do boieiro, e este, prosseguindo, exclama sentencioso:

- «Inda estão quatro novilhos para amansar. Vamos lá ver a quem tocam...» E chega-se ao abegão, ou o abegão a ele, conferenciando ambos, baixinho, sobre o assunto anunciado. Pronto se entendem os dois, e, a seguir, ou nesse entretanto, oferecem-se ganhões para amansar os bichos. Se não há oferecimentos voluntários, o boieiro alvitra, até o encargo ser aceite por tantos ganhões quantos os precisos para as *amansias*...

Distribuídos os novilhos, o maioral faz-lhes a apologia nos seguintes termos:

- «O Torradinho, com que fica o Morcela, há-de sair letra asseada. É grande e tem muita pele... Aquele amarelo, carapito, que vai pr'ó Cantista, é leve como um pássaro... anda sempre encabritado... Não tem muito corpo, mas rijo como canelos... O barrigana, borquilha, que escolheu o Filhozes, é curto mas sobra-lhe madeira... Grosso e atochado... Se sair zorro, arrima-se-lhe graxa de agulhão e verão como ele esperta... O irmão, o Damasco, tamém tinha doaire de badana e depois foi o que se viu... fino como um coral!... Agora o barateiro é esse risso, retinto, bem armado de corna... Este é que é o rei da baralha... Vem da raça do Poeta, aquele boi maior da junta do abegão... Se sair bom, hei-de ajuntá-lo com o meu... Verão vocês a junta faia que deles se faz... Olha lá, oh Cupido, tu que o agarras, põe-lhe Brilhante, para calhar com Diamante, nome do meu... E agora, rapazes, tenham sentido e astúcia com todos... haja cuidados se querem sair-se bem da acção... Bonda que no ano passado ficassem dois rendidos... Mal empregados!... Sempre futurei que encascassem... mas qual história!...»

Os exortados respondem:

- «Isto é uma sorte... Os novilhos são como as *belancias*: só se lhes conhece o *vidonho*, depois de se abrirem.»

Certo ganhão brioso, que estava de parte, dirige-se ao boieiro, observando-lhe:

- «Ora, mano Zé, se vocemecê quisesse, ajuntava o meu novilho, com o do Guelas... Emparceiram bem... dão uma junta real... verá...»

- «Não metem mal, não... Pois ajunta-os... Toma tacto com eles...»

Ainda o maioral não tinha concluído, já outro ganhão lhe falava assim:

- «Se me deixassem, tamém eu fazia uma ajuntada: o meu com o do Manteigas!...»

- «Nada, nada... deixemo-nos de mais ajuntadas...» E a meia voz, monologa em tom de censura:

- «Não têm astúcia para um e já querem dois... Nunca vêem lobos pequenos... *Baia* uns impostores!...»

O pretendente *embucha* e não insiste, renunciando a educador de juntas.

Demora a agarrar dos bois e dos novilhos, porque a dos últimos demanda trabalho e *arteirices*, que só surtem efeito à custa de manha e paciência. Mas com jeito e pachorra tudo se consegue, embora haja trambolhões e correrias, intercaladas por incidentes e peripécias que não vêm para o caso (...).

As juntas, uma vez agarradas, conservam-se de pé, aguardando submissas, pelo *labutar* da tarde, que pouco demorará. Só revelam indisciplina as dos novilhos de amansia, não quebrados de forças, nem domados pelo ensino.

Novos e indóceis, refilam e barafustam contra a prisão, posto que não consigam libertar-se, o que os exaspera, explodindo-lhes a raiva em pulos de corça e berros espumantes. Pulam, berram e correm, arrastando a enteichadura e o camarada - o boi madrinha - que lhe modera os ímpetos e naturaliza as forças. Por fim a pressão do arado, aquietam-os como os adultos e mansos, mas sempre desconfiados e cabisbaixos.

Entretanto, nas proximidades das enteichaduras, permanecem as reses que sobejam e os bois que saíram da canga. Estes vão-se deitando sobre o alqueive, em descanso irresistível.

(...)

...Em sendo horas de enregar, o abegão ata o *saco dos marrocatés*, recolhe o *taleigo* dos queijos e dispõe-se a lavar. Os ganhões, em que lhes custe, seguem o exemplo do mandante, e daí a segundos, todos estão a postos, de rabanejo na mão e juntas em tiro, a lavrarem com revezo da tarde.

Neste meio tempo o boieiro ajuda toca os bois soltos, assobia-lhes de modo significativo e fá-los seguir para a pastoria do invernadouro, deixando o maioral a substituí-lo na lavoura. Só os carreiros e o *embelgador* continuam em descanso, aguardando que merendem as parselhas e a besta da belga. Depois lá vão lavar, como fizeram de manhã.

De tarde, a lavoura segue o seu curso ordinário, posto que mais vagarosamente que de manhã. As muares lavram com o mesmo despacho, é certo, mas não os bois que, em regra, têm menos poder que os outros de manhã. Os bois, como velhos, são demorados no passo, e os novilhos por inexperientes e aristos, nada adiantam nas primeiras voltas. Ao princípio só

pulam e berram, dando água pela barba aos homens, que os amansam. E pela tarde fora também fazem pouco de jeito, salvo se já têm dias de trabalho e de ensino. Mas nem assim despacham como o gado sabido e possante. Bois madraços e novilhos de amansia põem à prova o jeito e as unhas dos ganhões. Destes, encontram-se alguns com pachorra e habilidade bastantes; mas outros, não reúnem esses requisitos, sendo pelo contrário, *irascíveis* e impacientes. Desta falta de aptidões, resulta a frequência com que certos brutamontes incentivam os pobres animais, procurando amedrontá-los com exclamações iracundas, de palavrões estúpidos e obscenos. Os seguintes, muito usados, dão uma ideia pálida de tais meiguice: - « Raios te partam, zorro de um cão!... Oh boi que aquele filho curta... » Se de momento o amo aparece de improviso, o criado procura emendar, acrescentando: «... que o vendeu... » O amo, se ouve, faz que não ouve, ou observa: - « Essa venda já veio tarde... » Quando não responde por esta outra forma: - « Vê lá de quem são... » E afasta-se, por saber que a grosseria proferida pelo criado provém de hábitos velhos, destituídos de intenção ofensiva. Estava servido o lavrador se ligasse importância a estas bagatelas. Ele não vai aos arados para se abispar com o calão dos que o servem. Vai para ver lavrar muito e a *preceito*. A pé ou a cavalo, caminha ao lado do abegão, trocando impressões, transmitindo ordens. De vez em quando, desvia-se e estaciona em qualquer ponto culminante, a observar o passo das juntas, o jeito dos ganhões e o tempero dos arados. Querendo certificar-se de tudo, dá também umas assomadas pelas juntas e parselhas entretidas a cortar lobas e encher cantos. *Entretidas*, é o termo apropriado. Aquilo de cortar lobas entre pedregulhos, constitui serviço de enredo, muito de molde para se fazer cera. Assim, o lavrador não lhe falta que fiscalizar nos arados em acção, onde passa o melhor do dia, com perfeito manifesto. Bem se diz que « a cavalgadura em que o lavrador monta, quando assiste à lavoura, (anda) tanto ou mais que uma ou duas juntas ».

(...)

Durante a paragem, os novilhos mostram-se fatigados, a arfarem com violência, escorrendo-lhes o suor sobre a pelagem espessa e *fulfa*. Nos fracos, o cansaço é enorme e angustiante. Dá pena vê-los escancararem a boca, de língua fora, espumantes. Alguns deitam-se rendidos e extenuados. Outros, recebem carícias dos homens que os amansam, carícias nem sempre aceites, antes repelidas com assopros e marradas, que suscitam risotas. Uma pândega.

A aguada conclui e as piscolas voltam a manobrar animadas pelas cantigas dos ganhões, sempre despreocupados e infatigáveis. Por entre a cantoria dos rapazes e a faina que se desenvolve, surgem os incidentes habituais, como partir-se madeira, saírem juntas, repararem-se enteichaduras, etc. São entraves que nunca fálham; cenas infalíveis, próprias do cenário.

Aí às quatro horas ou quatro e meia, tem lugar a última aguada, que decorre de fugida, nuns escassos dez minutos. O pessoal, quase não arreda do rabanejo por saber que a paragem é curta. Vê-se que o dia está por pouco e que o descanso tem de ser breve. O sol vai baixo, prestes a esconder-se, de modo que as juntas e os homens já projectam sombras gigantescas, que vão crescendo, à medida que a tarde avança.

(...)

Duas voltas mais e o sol esconde-se por completo, deixando apenas a luz purpurina do crepúsculo. As alvéolas e outros passarinhos vão rareando, prestes a desaparecerem; os ganhões emudecem e aquele meio, em que mourejam dezenas de homens e de quadrúpedes,

entra num período de mutismo, que seria completo se o não quebrasse a loiça dos bois e das muares.

De súbito, o abegão pára a junta, entra na lavrada, crava a aguilhada no solo e brada forte: - «Ferra!...» Corresponde a dizer: - «Vá de soltar... acabou-se por hoje...»

Ao brado do abegão, as juntas todas, compreendendo-lhe o alcance, aceleram a marcha e, num momento, unem fileiras, fazendo alto. Os ganhões largam desde logo os rabanejos e aguilhadas, como quem se alivia de fardos importunos. A seguir, cada junta é *desacorнейrada* pelo homem que a trás, mas nenhum larga os bois sem que o abegão dê o exemplo. Os apressados esperam pelos retardatários, e o abegão aguarda por todos. A *solta*, tem de ser geral e uniforme. Todos procuram desacorнейrar com destreza, e todos concluem por tomar a atitude de solta, cada qual agarrado ao boi que primeiro tem de largar. O abegão faz outro tanto, e os subordinados passam a fitá-lo atentamente para obedecerem de pronto ao sinal que dele aguardam. Nesta ocasião o silêncio é notório e impressionante. Os bovinos e as muares, parados e quietos como estátuas, não agitam os chocalhos nem esquilas; os homens, mal se mexem, sem proferir uma palavra. Perturbar a cena, seria espaçar-lhe o desfecho.

Alfim, o chefe da lavoura relanceia o olhar, certifica-se que nada falta, e imediatamente, descobrindo-se, diz respeitoso: - «Louvado seja Nosso Senhor Jesus Cristo!...»

Acto contínuo, abegão e ganhões, como se a electricidade os movesse, *desabrocham* o boi que tinham seguro pelo *chavelho*, largam-no e desabrocham e levantam a canga ao da parte oposta, soltando-o também. Todos ficam soltos num abrir e fechar de olhos, espalhando-se por entre as entrechaduras e arredores, a intentarem comer nos *arrifes* e vales. De ordinário, procuram em vão, mas em que encontrassem, não os deixariam *lambujar*. O boieiro depressa lhes assobia em tom de marcha, e, sendo necessário, o cajado reforça a ordem, pondo-os a caminho da pastagem, no seu passo vagaroso e cadenciado."

ANEXO V
GLOSSÁRIO

- «acua p'ra'i assim»* - expressão que significa que não desanima;
- «baia»* - expressão com sentido de desprezo;
- «primeiros arrebois da aurora»* - expressão que significa a primeira luminosidade da manhã;
- abegão* - encarregado principal de todos os serviços dos ganhões;
- agarra* - acto de ir buscar os bois para os colocar às cangas;
- aguada* - intervalo para o gado descansar e o pessoal beber água;
- aguilhada* - vara de castanho, com um bico metálico na ponta, que ajuda na condução dos bois;
- ajudas* - são os auxiliares do maioral na condução dos gados;
- alfim* - finalmente;
- amansia* - acto de domesticar o animal para o trabalho;
- apeirando* - colocação de todo o correame com que os bois se prendem e sujeitam à canga;
- arrifes* - pequenas zonas de concentração de grandes pedras ou incultos;
- arrimado* - próximo, encostado;
- arteirices* - arte para ludibriar o animal;
- atalha as falécias* - acaba com a conversa;
- belancias* - melancia em calão regional;
- cabrestos* - são bovinos castrados utilizados na condução de gado bravo, devido à sua maior docilidade;
- campinos* - antigamente os campinos eram, exclusivamente, guardadores de bovinos de raça brava, hoje em dia guardam também outros bovinos. São um dos símbolos da Charneca Ribatejana, já que são exímios condutores de gado montados em belos cavalos de raça Sorraia;
- caramunha* - demora;
- carreiros* - homens condutores das parelhas de mulas;
- catadura* - disposição;
- chavelho* - corno do boi;
- desabrocham* - soltam o animal da canga;
- desacorneirada* - desapertar o correame que prende a canga aos cornos;
- embelgador* - condutor de arado com varais para uma mula, que serve para abrir um rego na terra, que se destina a nortear o semeador na distribuição da semente;
- embucha* - deixa-se ficar calado, não responde;
- engatadas* - atreladas aos carros ou cangas;
- enredos* - atrasos, complicações, problemas;
- enregar* - início do trabalho;
- enteichaduras* - todo o arado e respectivos acessórios como canga, ferro, chavelha, aguilhada e correame;
- entretidas* - perdendo tempo, distraídas;
- esquilões* - chocalhos grandes;
- fulfa* - o mesmo que fulva;
- ganhões* - homens encarregados das juntas de bois nas lavouras;
- irascíveis* - nervosos;
- juntas pimponas* - juntas de bois mais velhas;
- labutar* - trabalhar;
- lambujar* - petiscar, comer guloseima;
- lobas* - espaços que escapam às píscolas na sua passagem junto dos penedos e das árvores;
- Loiças* - são os chocalhos, esquilões e esquilas utilizados no maneio dos animais na pastagem;
- luzir* - brilhar;
- maioral* - é o chefe dos guardadores de gado de uma exploração de bovinos;

parola - conversa trivial;
píscola - conjunto de juntas de bois ou arados que lavram determinada folha ou torna;
preceito - como deve ser;
rabanejo - extremidade anterior do arado, utilizado na sua condução;
redargem - trocam impressões;
revezos - troca das juntas de bois de trabalho, a meio do dia;
saco dos marrocatos - saco do pão;
solta - acto de soltar a junta de bois, das cangas e arados;
taleigo - saco para guardar os alimentos;
tango - trabalho em sentido figurado;
torna - porção terra delimitada por regatos, estradas, etc.;
vidonho - carácter, qualidade;

ÍNDICE

1. NOME DO PRODUTO	2
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	2
2.1 - <i>Caracterização do Produto</i>	2
2.1.1 - <i>Carne de Vitela da Charneca</i>	2
2.1.2 - <i>Carne de Novilho da Charneca</i>	2
2.1.3 - <i>Carne de Vaca da Charneca</i>	3
2.2 - <i>Forma de apresentação</i>	3
3. ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO	4
4. GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO	6
5. - DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM OS MÉTODOS LOCAIS, LEIS E CONSTANTES	6
5.1 <i>Maneio dos animais</i>	7
5.1.1 <i>Alimentação dos animais</i>	7
5.1.2 <i>Condução das manadas</i>	8
5.1.3 <i>Maneio higio-sanitário</i>	9
5.2 <i>Abate e maturação da carne</i>	9
5.2.1 <i>Homogeneidade dos lotes a abater</i>	9
5.2.2 <i>Transporte</i>	9
5.2.3 <i>Locais e data de abate</i>	10
5.2.4 <i>Refrigeração e maturação da carne</i>	10
5.2.5 <i>Higiene, desmancha e embalagem</i>	10
6. RELAÇÃO COM O MEIO	11
6.1 <i>Referências Fito-edafo-climáticas</i>	11
6.2 <i>Referências históricas</i>	11
6.3 <i>Referências específicas da raça</i>	12
6.4 <i>Factores humanos e ambientais</i>	13
7. ESTRUTURA DE CONTROLO	14
8. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM	14
9. OUTRAS EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS OU NACIONAIS	15
10. IRREGULARIDADES	15
11. RECURSO	15
12. ANEXOS	16