

CORDEIRO MIRANDÊS

CANHONO MIRANDÊS

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

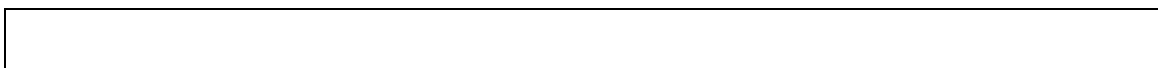
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

2007

INDICE

INTRODUÇÃO	4
1 – NOME DO PRODUTO.....	6
2 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO	6
2.1 – Tipo de produto	6
2.2 – Descrição do produto	6
2.3 – Características da raça.....	6
2.4 – Características da carcaça	7
2.5 – Características sensoriais da carne.....	9
3 – DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA	10
4 – PROVA DE ORIGEM	10
4.1- Registos.....	11
4.2 - Identificação dos animais.....	12
5 – DESCRIÇÃO DO METODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	15
5.1- Sistema de produção	15
5.2 - Sanidade	18
5.3 - Transporte	18
5.4 - Abate.....	19
5.5 - Refrigeração de carcaças	21
5.6- Desmancha	21
5.7 - Conservação e acondicionamento	22
5.8 - Apresentação comercial.....	22
6 - RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRAFICA	22
6.1 – História e cultura	22
6.2 – Especificidade da área geográfica	25

6.3 - Particularidade do produto	28
6.4 – Relação causal entre a área geográfica e o produto	28
7 – REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO.....	29
8 - REGRAS ESPECÍFICAS DA ROTULAGEM	29
BIBLIOGRAFIA	31
ANEXOS	33
ANEXO I – FOTOGRAFIAS DE OVINOS DA RAÇA CHURRA GALEGA MIRANDESA	34
ANEXO II - ESTUDO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DA CARNE DE CORDEIRO MIRANDÊS	37
ANEXO III - REPRESENTAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA CARNE DE CORDEIRO MIRANDÊS	43
ANEXO IV – SISTEMA DE RASTREABILIDADE DA CARNE DE CORDEIRO MIRANDÊS	44
ANEXO V – COMPOSIÇÃO DO CONCENTRADO “TIPO”	45
ANEXO VI - FOTOGRAFIAS DE CAPAS DE HONRAS MIRANDESA	47
ANEXO VII - FOTOGRAFIAS DE PRATOS PREPARADOS COM CORDEIRO MIRANDÊS	48
ANEXO VIII - LOGOTIPO DO PRODUTO	49
ANEXO IX – ELEMENTOS QUE COMPROVAM O USO DO NOME.....	50
ANEXO X – GLOSSÁRIO MIRANDÊS /PORTUGUÊS	55



INTRODUÇÃO

“Fora da Terra Quente, só nos planaltos de Miranda e Mogadouro a criação é mais apurada. Miranda produz uma variedade de badano da terra quente de menor corporatura e velo mais curto, e tem a particularidade de atingir a máxima densidade da região (90,8 cabeças por 100 ha). Num meio como este, orientado essencialmente para a criação bovina, os rebanhos de carneiros – os ganados como lá dizem, teriam decrescido tanto mais que os baldios quasi desapareceram, se não fora o alento que sempre lhes deu a exportação para Espanha, intensa a partir do tratado de 1893.”
Virgílio Taborda, 1932

Esta passagem elucida de uma forma clara a importância que a produção ovina tem desde há longos anos na região do Planalto Mirandês. A raça Churra Galega Mirandesa é desde há muitos anos o garante da sobrevivência das populações da região e com importância evidente para a economia dos concelhos de Miranda do Douro, Vimioso e Mogadouro.

O nome da raça deriva da toponímia da região que constitui a sua área geográfica de produção, o Planalto Mirandês, o qual é constituído pelos Concelhos de Miranda do Douro, Vimioso e Mogadouro.

Os animais têm elevada rusticidade e estão bem adaptados ao meio, nomeadamente às condições edafo-climáticas adversas que se verificam sobretudo no Inverno e no Verão e que se traduzem em recursos alimentares deficitários em quantidade e em termos nutritivos.

Os ovinos representam uma mais valia em termos económicos para as gentes do Planalto Mirandês. A produção de lã e de carne, aptidões para as quais os animais são explorados, representam o único sustento para muitas famílias, não tendo outra forma de obter tais recursos financeiros se não for à custa da exploração dos ovinos desta raça, bem adaptados às agruras da região, em particular às temperaturas por vezes extremas e aos recursos alimentares escassos, cujo aproveitamento não seria possível com a exploração de animais de outra raça ou de outra espécie.

Existe uma simbiose clara e perfeita entre os animais desta raça e as pessoas que as exploram há várias gerações dentro da mesma família, não se conseguindo falar das gentes do Planalto Mirandês e da sua forma de viver sem falar dos ovinos da raça Churra Galega Mirandesa e do seu sistema de produção. Esta relação de simbiose e a forma de produção tradicional, com o pastoreio dos animais, da lavoura e sementeira dos terrenos permite manter aquela que sempre foi a paisagem característica do Planalto Mirandês.

A lã que é obtida destes animais é usada no fabrico de peças de artesanato (vestuário e outras) de elevado valor cultural e económico - como é o caso da capa de Honras Mirandesa - e que definem e marcam a identidade da região do Planalto Mirandês, quer a nível regional, quer a nível nacional.

A carne de cordeiro Mirandês ou canhono representa, assim, uma mais valia em termos económicos para os produtores e para a região, por ser um produto de apreciável qualidade.

O cordeiro é parte integrante de uma gastronomia rica e variada da região do Planalto Mirandês, e é apresentado em diversos pratos tradicionais, tais como: o “Ensopado de Cordeiro Mirandês”, o “Cordeiro Mirandês assado na brasa” e a “Caldeirada de Cordeiro Mirandês”.

A protecção do nome Mirandês de considerável reputação como DO para carne de cordeiro ou canhono, é imprescindível de forma a evitar a sua descaracterização e salvaguardar a sua autenticidade.

Pelo exposto Mirandês reúne todos os requisitos para ser protegido, ao abrigo do Regulamento n.º 510/06, como Denominação de Origem para carne de cordeiro ou canhono.

1 – NOME DO PRODUTO

Cordeiro Mirandês ou Carne de *Cordeiro Mirandês* ou Canhono Mirandês.

2 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 – Tipo de produto

O produto insere-se na classe 1.1 – Carne (e miudezas) frescas.

2.2 – Descrição do produto

Designa-se por *Cordeiro Mirandês ou Canhono Mirandês* a carne proveniente do abate de ovinos de ambos os sexos da raça Churra Galega Mirandesa, até aos quatro meses de idade, nascidos e criados num sistema de exploração extensivo tradicional na área geográfica adiante delimitada, com peso de carcaça entre 4,0 Kg e 12,0 Kg, desmanchada e acondicionada a carne delas proveniente de acordo com as regras estipuladas neste caderno de especificações e na área geográfica delimitada.

2.3 – Características da raça

Os ovinos desta raça são animais de elevada rusticidade e bem adaptados ao meio em que estão inseridos. Apresentam um porte de reduzida corpulência, e uma cor branca ou preta, com membros curtos mas fortes e despídos de lã na sua parte terminal. O tronco é pouco volumoso e estreito, com costelas ligeiramente arqueadas, garrote pouco saliente, espáduas achatadas e garupa curta e descaída. O úbere é globoso, com tetos bem implementados. A pele é fina e untuosa, branca ou amarelada e a cauda é comprida. A cabeça é em geral comprida, afilada, de perfil craniano sub-convexo e desprovida de lã, sem cornos nas fêmeas, os quais são frequentes nos machos, com forma espiralada e secção triangular. Apresentam olhos de tamanho médio, circundados por manchas pigmentadas de castanho-escuro ou preto nos indivíduos brancos e de

manchas brancas nos indivíduos pretos. Verifica-se ainda uma distribuição pigmentar nas orelhas e lábios. O velo é extenso e pesado, constituído por madeixas compridas e pontiagudas e recobre quase todo o corpo, excepto a cabeça e as extremidades.

Em anexo I apresentam-se fotografias ilustrativas dos ovinos da raça churra galega Mirandesa.

2.4 – Características da carcaça

Devido à alimentação animal tradicional, às características edafo - climáticas da região e ao maneiio adequado, as carcaças apresentam as seguintes características:

a) **Peso da carcaça**

A carcaça de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês tem um peso mínimo de 4,0 Kg e máximo de 12,0 Kg, distinguindo-se as categorias constantes do quadro n.º 1, consoante o peso .

Quadro n.º1 – Categorias da carcaça de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês

	Categoria A	Categoria B	Categoria C
Peso (kg)	4.0 a 7.0	7.1 a 10.0	10.1 e 12.0

Esta grande oscilação de peso é aparente e decorre da época do ano em que o abate é efectuado, conforme justificação apresentada no ponto 4.

b) **Característica e distribuição da gordura**

A gordura é de cor branca, brilhante e de consistência firme, cujo teor na carcaça permite que esta seja classificada na classe 1 a 3. A espessura da gordura subcutânea aumenta com o aumento do peso da carcaça quente, todavia a diferença entre as categorias de peso B e C não é estatisticamente significativa. A um aumento do peso da carcaça corresponde um aumento da percentagem de gordura pélvica e renal, mais visível nas fêmeas.

c) **Rendimento da carcaça**

O rendimento em carcaça quente e o rendimento em carcaça fria aumentam com o aumento do peso da carcaça, ainda que as diferenças não sejam significativas. Estes resultados encontram justificação no maior estado de engorda dos cordeiros mais pesados. Em média o cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês apresenta os rendimentos da carcaça, apresentados no quadro n.º 2.

Quadro n.º2 – Rendimentos da carcaça de cordeiro Mirandês

	Categoria A	Categoria B	Categoria C
Carcaça quente	47.2%	48.2%	49.4%.
Carcaça fria	46.2%	47.7%	48.9%.

Num estudo comparativo, realizado com carcaças de cordeiros da raça Churra Galega Bragançana e da raça Churra Galega Mirandesa, verificou-se que o rendimento da carcaça quente e o rendimento da carcaça fria é inferior nos cordeiros da raça Churra Galega Bragançana.

O quadron.º.3 apresenta a relação entre a composição da carcaça em músculo, gordura e osso e as categorias de peso correspondentes.

Quadro n.º3 - Composição média da carcaça de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês por categoria de peso

%	Músculo	Gordura			Osso
		Subcutânea	Pélvica e Renal	Intramuscular	
Categoria A	59.9	4.5	2.9	8.2	24.6
Categoria B	59.9	5.8	4.3	10.1	19.8
Categoria C	58.7	6.5	5.7	10.2	18.9
Média	59.5	5.6	4.3	9.5	21.1

Os cordeiros de raça Churra Galega Bragançana apresentam maior medida de gordura subcutânea que os cordeiros da raça Churra Galega Mirandesa.

A proporção de perna, costeleta anterior e pá, diminui com o aumento do peso da carcaça. Ao contrário, a proporção de sela, lombo, aba das costelas, pescoço e gordura pélvica e renal, aumentam com o aumento de peso da carcaça.

A profundidade do músculo *longissimus lumborum* aumenta com o aumento do peso da carcaça quente (peso da carcaça 1 hora após o abate), devido ao aumento da dimensão dos músculos com o aumento do peso da carcaça.

O pH da carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês, medido 24 horas após o abate, é de cerca de 5,7.

No anexo I apresenta-se fotografia ilustrativa da carcaça de ovinos da raça churra galega Mirandesa.

2.5 – Características sensoriais da carne

A carne tem uma cor rosada, extremamente tenra, suculenta e muito saborosa, com aspecto pouco marmoreado de músculo e gordura. O músculo é bastante suculento e macio, a gordura é branca, consistente, não exsudativa e com uma textura macia.

A resistência ao corte é maior com o aumento do peso da carcaça, o que reflecte um incremento da dureza da carne, devido à elevação da concentração de colagénio e da diminuição da solubilidade da carne.

Para caracterizar sensorialmente a carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês, submeteu-se a prova a um painel de provadores, conforme procedimento descrito no anexo II.

Observou-se uma diminuição da luminosidade e do índice amarelo da carne categoria A para a categoria C e verificou-se inversamente um aumento do índice vermelho da categoria A para a categoria C. Estas diferenças de coloração relacionadas com o peso da carcaça quente poderão estar ligadas ao facto de os animais mais novos receberem proporcionalmente na alimentação maior quantidade de leite e, concomitantemente, receberem menos ferro do que os de peso mais elevados que, por sua vez, são alimentados de forma crescente, à base de pastagens e grãos de cereais, o que lhes proporciona maior quantidade de ferro na dieta.

O escurecimento da carne dá-se, principalmente, pela maior deposição de mioglobina aquando da transição da alimentação láctea para a alimentação sólida (à base de pastagens e grãos de cereais).

As três categorias do cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês não apresentaram diferenças significativas na suculência, na dureza, na intensidade do odor e na aceitabilidade geral. Isto deve-se ao tipo de manejo e alimentação, pois os cordeiros

alimentam-se essencialmente de leite materno e pastagens tenras, obtendo-se assim carne com características organolépticas semelhantes nas três categorias.

3 – DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

Conforme se fundamenta no ponto 6.1, do ponto de vista administrativo, a área geográfica de produção do cordeiro Mirandês, corresponde aos concelhos de Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso, do Distrito de Bragança.

No anexo III apresenta-se um mapa ilustrativo da delimitação da área geográfica de produção do cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês .

4 – PROVA DE ORIGEM

Só pode beneficiar do uso da DO a carne proveniente de animais cujo nascimento, alimentação e maneio tenham origem em explorações inscritas e autorizadas, para o efeito, pelo agrupamento gestor.

Para que essa autorização seja concedida é necessário que se verifique cumulativamente, que:

- Os produtores possuam as explorações localizadas na área geográfica de produção;
- Os animais a comercializar estejam devidamente identificados e inscritos nos diferentes livros que constituem os registos zootécnicos da raça Churra Galega Mirandesa;
- O sistema de exploração praticado, nomeadamente a alimentação dos animais, peso e idade ao abate, seja conforme o estabelecido neste caderno de especificações;
- Os produtores se submetam às regras de produção estabelecidas e ao regime de controlo e certificação previsto;
- Os produtores assumam o compromisso escrito de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações;

A referida autorização depende da prévia verificação e avaliação das condições de produção (efectivo ovino, alimentação do efectivo, características da exploração e

manejo praticado), a efectuar pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação, a pedido do agrupamento.

4.1- Registos

O agrupamento gestor da DO dispõe de registos das explorações, matadouros, salas de desmancha e expedição e dos estabelecimentos de comercialização.

Os pedidos de inscrição são dirigidos ao agrupamento gestor da DO em impressos próprios e acompanhados dos dados e dos documentos comprovativos necessários à verificação do cumprimento das disposições e normas.

O agrupamento gestor da DO rejeita as inscrições que não correspondam às exigências destas normas.

Nos registos de exploração são inscritos os produtores que criem animais de raça Churra Galega Mirandesa, situados na área geográfica de produção e que solicitem voluntariamente a intenção de adesão ao sistema produtivo. Da inscrição consta o nome do proprietário, a sua morada, localização da exploração, número de cabeças que o constituem, com indicação expressa e individualizada de machos e fêmeas reprodutoras e todos os dados necessários para uma correcta classificação, localização e adequada identificação da exploração inscrita.

O pedido de inscrição no registo de explorações, deve ser acompanhado do certificado de inscrição dos animais no registo zootécnico, emitido pela entidade detentora do livro genealógico da Raça.

O registo dos matadouros inclui todos aqueles que solicitem voluntariamente a adesão ao sistema, que possuam as condições exigidas e que estejam situados na área geográfica de produção (se não existir nenhum que satisfaça as condições exigidas pode, a título excepcional, ser autorizado o abate e desmancha em outras unidades). Os matadouros inscritos devem adoptar um registo de abates de acordo com o modelo criado pelo agrupamento, do qual conste o nome e morada do proprietário dos animais abatidos, o n.º de animais abatidos por produtor, a classe, o peso e o local a que se destinam as carcaças.

Dos registos das salas de desmancha e expedição constam todas as que o solicitem voluntariamente, se dediquem à desmancha de carcaças de animais e se submetam a controlo do OPC. Na inscrição consta o nome da empresa, localização, capacidade de desmancha, capacidade das câmaras frigoríficas, características técnicas

do equipamento e dos processos industriais e ainda todos os dados necessários para uma perfeita identificação da indústria.

Todas as salas de desmancha e expedição têm que possuir um livro de entradas do qual consta nomeadamente, data de entrada, matadouro de proveniência, número, peso das carcaças, meias carcaças, e/ou os seus quartos. As salas de desmancha têm que possuir também um livro de saídas no qual consta nomeadamente, data de desmancha, número de embalagens (pormenorizando para cada embalagem o seu conteúdo, peso e número de marca, data de expedição e destinatário).

No registo dos estabelecimentos comerciais são inscritos os que, tendo-o solicitado voluntariamente, possuam instalações e equipamento segundo as normas legais, com conservação adequada das carcaças e suas peças em câmaras frigoríficas entre os 2 e os 5° C, e capacidade para isolarem a carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês de quaisquer outras carcaças ou carnes da mesma ou de outras espécies assim como de qualquer subproduto das carcaças, além de possuírem boas condições de higiene, correcção nos procedimentos e ausência de variação de temperatura durante a execução dos procedimentos (como exemplo, os de corte e embalagem).

4.2 - Identificação dos animais

Os produtores que pretendem aderir ao sistema, têm que inscrever os seus animais nos livros que constituem o Registo Zootécnico da Raça Churra Galega Mirandesa. Os jovens têm de estar registados no Livro de Nascimentos e os adultos no Livro de Adultos. Esta inscrição é feita a pedido do proprietário dos animais.

Os animais inscritos no Registo Zootécnico são identificados com um brinco na orelha direita, colocado à nascença, indicando o número de série e marca de exploração. Posteriormente, é feita a inscrição de cada cordeiro no Livro de Nascimentos. Neste Livro de Nascimentos, a cada número de série do brinco colocado ao nascimento em cada cordeiro, irá corresponder um número de inscrição, a data de nascimento, se o cordeiro é proveniente de um parto simples, duplo ou triplo, o sexo do cordeiro, o número de inscrição no Livro de Adultos dos progenitores, a cor, a data de inscrição no Livro de Nascimentos, o nome do produtor e a marca da exploração de origem. Todos os dados relativos a cada animal, presentes no Livro de Nascimentos e no Livro de

Adultos, estão também disponíveis em software específico, o que permite uma pesquisa mais rápida e eficaz dos dados relativos à origem do animal.

Assim, quando o cordeiro entra no matadouro é identificado através do número de série do brinco, que tem associadas as informações relativas à sua origem, e que estão disponíveis no Livro de Nascimentos e no software específico. A cada animal é atribuído um número de abate, a que corresponde o número de série do brinco, o peso e categoria da carcaça, a classificação da carcaça, o sexo, a idade, a exploração de origem e o nome do produtor.

Em suma, em qualquer momento é possível relacionar a carcaça com o animal de que lhe deu origem.

Mais tarde, nos animais que ficam para recria e que sejam admitidos no Livro de Adultos, é-lhes efectuada uma tatuagem na orelha direita e colocado um brinco para animais reprodutores com a marca de exploração e o número de série (que tem em conta a idade do animal), o que constitui a marca do registo Zootécnico.

O sistema de controlo implementado pelo agrupamento gestor da DOP permite verificar a rastreabilidade descendente e ascendente do cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês, desde a produção ao produto final comercializado e vice-versa.

O funcionamento deste sistema baseia-se nos seguintes elementos:

- a) As explorações estão inscritas no agrupamento gestor da DOP, previamente autorizadas e que são sujeitas a controlo do OPC.
Os cordeiros têm que estar inscritos no Livro de Nascimentos, e sendo identificados à nascença com um brinco na orelha direita, que contém um número de série e a marca de exploração. Os animais adultos (Progenitores) têm que estar inscritos no Livro de Adultos da Raça Churra Galega Mirandesa.
- b) É acompanhado o processo de trânsito de animais entre explorações inscritas e autorizadas pelo agrupamento, e a verificação das respectivas guias de trânsito de animais (Mod. 251/DGV).
- c) O abate do cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês terá que ser efectuado em Matadouros que tenham sido autorizados pelo agrupamento gestor para tal, com a presença do OPC ou de um seu representante. Através da marca auricular do cordeiro, registado no abate, é possível por ordem descendente da fileira

produtiva, verificar todos os outros dados, com base no livro de Nascimentos e nos registos informáticos.

- d) As carcaças são identificadas de imediato, para se poder associar de forma inequívoca, o nº de identificação com o nº da marca de certificação.
- e) Nas salas de desmancha e acondicionamento das carcaças, é registado o n.º da marca de certificação de cada carcaça que entra. As salas de desmancha e acondicionamento têm que estar autorizadas pelo agrupamento para este efeito, e serem sujeitas a controlo pelo OPC.
- f) As hemi-carcaças e os quartos da carcaça são devidamente identificados com a marca de certificação numerada. Assim, e através da rastreabilidade descendente é possível chegar ao animal e à exploração de origem destas peças.
- g) Todas as operações, e em todas as fases são registadas em impressos próprios, o que permite a rastreabilidade completa do produto cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês, e a garantia da sua origem geográfica.

Os documentos que servem de suporte a este sistema de controlo são:

- 1 - Declaração de inscrição no livro de nascimentos, emitida pela entidade gestora da DOP cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês, com respectivo suporte informático.
- 2 - Folha de registo do abate e desmancha das carcaças;
- 3 - Guias de remessa e facturas, referentes à comercialização do cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês, das unidades que estejam autorizadas para o efeito.
- 4 - Guias de trânsito, referente á movimentação dos animais para abate, e das movimentações dos animais entre explorações.

Os produtores têm que estar disponíveis para permitir todas as acções de controlo que o Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC), pretenda efectuar na sua exploração, ficando igualmente obrigados a respeitar as regras de produção inerentes ao sistema de controlo implementado pela Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa enquanto gestora da DOP – Cordeiro Mirandês.

No anexo IV apresenta-se o sistema de rastreabilidade implementado para a carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês .

5 – DESCRIÇÃO DO METODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

5.1- Sistema de produção

No Planalto Mirandês verifica-se um sistema de exploração tipicamente extensivo, caracterizado por uma baixa concentração de animais por unidade de área, cujo encabeçamento animal por hectare (ha) de superfície forrageira é de 0,15 CN/ha (mínimo) e de 3 CN/ha (máximo)¹, fazendo principalmente uso de pastagens naturais das áreas baldias durante todo o ano, só ficando no estábulo ou curriça nos dias em que o tempo impede a sua saída. Para além das áreas baldias, os ovinos têm acesso a terrenos de cultivo quando estão de pousio e a alguns lameiros.

No Planalto Mirandês as actividades vegetais predominantes são as de sequeiro, essencialmente as culturas cerealíferas (centeio e trigo), em rotação com alqueive, seguindo-se os lameiros de secadal utilizados para o pastoreio e feno. Nos “lameiros de secadal” distinguem-se os “lameiros de pasto” que se destinam apenas ao pastoreio directo durante todo o ano, enquanto os “lameiros de feno”, embora se destinem também ao pastoreio directo durante a maior parte do ano, não o são no período Abril - Junho, altura durante a qual cessa o pastoreio e se faz o corte do feno.

O sistema de exploração actual de ovinos na área de produção é muito semelhante ao sistema extensivo praticado tradicionalmente, apenas tendo sido introduzidas algumas alterações no maneio relacionado com a higio-sanidade do efectivo, não existe um sistema de reprodução controlada, pelo que os machos acompanham o rebanho durante todo o ano.

Os ovinos desta raça são sexualmente muito precoces, ocorrendo a primeira cobrição das fêmeas geralmente entre os 8 e os 11 meses de idade.

Os partos distribuem-se ao longo do ano, embora se verifique uma maior concentração dos mesmos no Outono e Primavera, coincidindo com as alturas do ano em que existe maior abundância de pasto.

¹ No ovino adulto corresponde a 0,15 CN/ha

Cada ovelha tem geralmente um parto por ano e quase sempre simples, embora exista uma grande percentagem com partos gemelares e outras ainda com dois partos por ano.

5.1.1- Alimentação : exigências e restrições

A duração diária do pastoreio varia com as estações do ano. No Inverno, os animais saem para o monte entre as 9 e as 10 horas e regressam por volta das 18 horas. No Verão saem do ovil ou curriça cerca das 5 horas da manhã, depois ficam a descansar entre as 11 e as 17 horas, normalmente junto de uma sombra, e só regressam de novo à curriça quando deixa de haver luz. O calendário de alimentação dos rebanhos está de acordo com as estações do ano e com as principais actividades e culturas agrícolas praticadas na região. No Inverno como o campo tem pouco pasto devido às geadas, plantas arbustivas, tais como giestas, estevas, rosmaninho, localmente designado de monte, é utilizado como fonte de recurso alimentar.

A alimentação é feita à base da flora arbustiva e lenhosa espontânea do mato, composta maioritariamente, segundo Ribeiro (1978, citado por Pinheiro 1989), por giesta branca (*cystisus multiflorum*), giesta amarela (*Genista falcata*), esteva (*Cistus ladanifer*) e rosmaninho ou arça (*Lavandura pedunculata*). Da flora pratense é representativo o bromo (*Bromus comutatus*) a festuca (*Festuca arandinácea*), azevém quebradiço (*Gandina fragilis*), rabo de raposa (*Alopeaurus brachystachys*), vulpia (*Vulpia bromoides*), azevém (*Lolium perene*) e outros.

Durante o dia os animais pastam a vegetação natural e ao fim do dia, antes de regressarem ao ovil ou curriça, o gado pastoreia num lameiro ou terra com ferrãs, aveia, cevada ou outra forragem semeada no Outono.

Quando o mau tempo impede que os animais saiam, estes permanecem no ovil, sendo-lhes fornecido no local, principalmente, feno, aveia ou palha, mas também alimentos concentrados à base de farinha de centeio, aveia, trigo ou cevada, estes últimos principalmente aos animais debilitados ou fêmeas recém-paridas.

O feno é normalmente de prado natural (flora pratense espontânea); a palha fornecida é normalmente de trigo ou de aveia; a aveia é fornecida em grão, ou em “fardos”, sendo neste caso a planta fornecida inteira na forma de “fardos” (quando o grão está num estado mais ou menos pastoso, a planta é cortada, deixa-se secar e depois são feitos

“fardos” para se fazer o armazenamento); o centeio, o trigo e a cevada são apenas fornecidas em grão, ou moído e fornecido em farinha.

Estes alimentos são normalmente produzidos na própria exploração, em maior ou menor quantidade, consoante o número de animais que o produtor possui. No entanto, em situação de alguma escassez de produção destes alimentos na exploração, os produtores compram a quantidade em défice a outros produtores da mesma localidade, ou de uma localidade vizinha, dentro da área geográfica de produção.

No entanto, e em situações extremas (de seca, catástrofes naturais, incêndios, geadas, ou outras), em que haja dificuldade em alimentar os animais com alimentos obtidos na área geográfica de produção, o agrupamento gestor da DOP Cordeiro Mirandês, pode autorizar a utilização de alimentos adquiridos no exterior (palha, feno e grãos de cereais), e de alimentos concentrados, desde que:

- a sua utilização não ultrapasse 35 % da ração diária.
- o alimento concentrado obedeça a uma formulação própria conforme consta do anexo V.
- a produção deste alimento concentrado seja sujeita a controlo do OPC.
- a utilização pelos animais seja, também, sujeita a controlo pelo mesmo OPC.

Relativamente à composição da dieta, até às 3 semanas de idade os cordeiros alimentam-se sobretudo de leite materno. A partir das 3 semanas de idade, verifica-se um aumento gradual na ingestão de alimentos sólidos, como os grãos de cereais, complementados com palha e feno *ad libitum*, representando estes alimentos cerca de 80% e 20%, respectivamente, do total de alimentos sólidos ingeridos.

A Primavera é a época de maior abundância, há bastante pasto disponível e não são necessários percursos longos para fartar os animais.

O Verão é a pior época para os rebanhos, principalmente a parte final. Após a ceifa, os animais pastoreiam as espigas e o grão que ficou no chão e os próprios restolhos, constituindo um recurso alimentar importante. No entanto a alimentação é por vezes suplementada com milho forrageiro. Nesta época os rebanhos pastoreiam também a escassa erva verde que existe junto aos ribeiros. Quando terminadas as vindimas, em meados de Outubro, as folhas da videira servem-lhes de alimento por alguns dias. Nesta altura a bolota de Carvalho Negral e de Azinheira constitui também um alimento de elevado valor energético.

O pastoreio de percurso, praticado no sistema tradicional, revela-se importante no controlo da vegetação natural dos pousios, incultos e matas. Por um lado, impede a expansão de infestantes, o que facilita as futuras mobilizações do solo, necessárias à cultura de cereais e diminui os riscos de incêndio; por outro lado, o estrume que fica no solo, após a passagem dos animais, melhora a fertilidade deste.

Os cordeiros jovens ficam geralmente no estábulo até à 2ª semana de idade juntamente com as mães. Assim sendo, alimentam-se de leite materno até ao abate suplementado com alimentos sólidos (feno, aveia e centeio) a partir das duas a três semanas de idade.

Os cordeiros escolhidos para recria, como animais de substituição do efectivo, não são geralmente desmamados, andando com as mães na pastagem e só deixam de mamar muito tarde, por vezes cerca dos 4 meses de idade.

Na alimentação dos animais só se utilizam produtos naturais, estando interdito o uso de produtos que possam interferir no crescimento e desenvolvimento dos animais, tais como: hormonas, antibióticos, sulfamidas, anabolizantes, coccidiostáticos e outros produtos interditos.

5.2 - Sanidade

No que diz respeito à profilaxia e sanidade, os criadores seguem o plano profiláctico definido pela entidade competente de acordo com a legislação em vigor, permitindo a realização de todos os tratamentos e/ou vacinações consideradas necessárias. As explorações têm de ser detentoras de estatuto sanitário superior, como seja, estarem classificadas num estatuto indenne de qualquer doença abrangida por planos de controlo e erradicação.

Quando um animal é sujeito a tratamento sanitário é obrigatório respeitar um intervalo de segurança inerente ao medicamento administrado, antes de proceder ao seu abate. A impossibilidade de interrupção de qualquer tratamento exclui esse animal do processo de produção em causa, não podendo consequentemente a carne dele obtida ser comercializada como Carne de *Cordeiro Mirandês* ou *canhono Mirandês*.

5.3 - Transporte

O carregamento, transporte e descarregamento dos animais deve ser feito calmamente, de maneira a que o *stress* causado nos animais seja mínimo.

É proibida a utilização de tranquilizantes.

O carregamento e o desembarque dos animais é efectuado através de cais ou rampas, de forma a evitar traumatismos nos animais.

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.

5.4 - Abate

A comercialização dos animais ocorre principalmente pelo Natal, Páscoa, Junho (para o dia de São João) e Julho – Agosto, quer nas próprias explorações, quer nas feiras de gado realizadas na área de produção.

Os cordeiros são abatidos entre um mês e os quatro meses de idade, com um peso vivo compreendido entre os 6 e os 20 Kg. A amplitude tão vasta de peso vivo a que se procede ao abate do cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês está correlacionado com as épocas do ano em que é comercializado. Verifica-se que na altura do Natal existe uma grande procura de cordeiros e os preços naturalmente são mais elevados, o que leva os produtores a vender os cordeiros a um peso vivo mais baixo.

Após a época de Natal, os preços praticados descem consideravelmente e os produtores não vendem normalmente os cordeiros até chegar a época da Páscoa, ou seja durante o mês de Março ou Abril, pelo que os cordeiros acabam por atingir pesos vivos mais elevados. Na altura da Páscoa verifica-se também que há uma procura de cordeiros mais pesados.

Outra das alturas em que também há grande procura de cordeiros é Junho, que coincide com o São João e em que, tal como na Páscoa, são procurados cordeiros mais pesados.

Durante os meses de Julho e Agosto a quantidade de cordeiros existente nas explorações é baixa, devido a ocorrerem menos partos nessa altura, mas também porque os criadores tentam vender os cordeiros antes do Verão, pelo facto de os pastos e a disponibilidade de alimentos em geral serem reduzidos.

Enquanto não seja possível, por inexistência ou por estas não terem as condições exigidas pelo agrupamento gestor da DOP Cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês, o

abate, desmancha e acondicionamento/congelação das carcaças poderão ser realizadas, fora da área geográfica de produção, num raio de 200 Km, desde que sejam cumpridas todas as exigências ao nível das operações de transporte, abate, desmancha e acondicionamento, descritas neste caderno de especificações.

A delimitação das operações de abate, desmancha e acondicionamento/congelação, tem o objectivo evitar stress do animal por transporte de longa distância, com prejuízo para a qualidade da carcaça e da carne, com perdas no rendimento comercial da carcaça, de salvaguardar a qualidade e autenticidade do produto, permitir a rastreabilidade total (conforme anexo IV), assegurar que todas as acções de controlo são efectuadas de forma a garantir ao consumidor que o produto é genuíno e apresenta todas as características sensoriais que são próprias da carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês.

No entanto, só são admitidos abates em matadouros que possuam n.º de aprovação de acordo com a legislação em vigor, e que sejam previamente autorizados pelo agrupamento gestor da DOP para o efeito, com vista a garantir o controlo da genuinidade e rastreabilidade do produto.

A insensibilização dos animais pré - abate é obrigatória e só depois se procede à sangria e evisceração.

O abate tem que ser feito na presença de um representante da entidade certificadora, a qual é responsável pela identificação das carcaças e pela verificação da rastreabilidade, pelo que a calendarização do abate deve ser estabelecida previamente. Os animais candidatos ao uso da DOP são sempre os primeiros a ser abatidos, por lotes formados antes da entrada no matadouro, em série completa e ininterrupta, de modo a diminuir os riscos de contaminação microbiana.

O matadouro só pode expedir carcaças, meias carcaças, ou peças desde que devidamente identificadas e para salas de desmancha inscritas nos respectivos registos do agrupamento gestor da DOP.

A garantia da genuinidade do produto é assegurada pelo carimbo colocado nos quatro quartos da carcaça e pelo rótulo identificativo do cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês a colocar em cada quarto ou meia carcaça.

No anexo I apresenta-se fotografia de carcaças de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês.

5.5 - Refrigeração de carcaças

As carcaças permanecem no frio, a uma temperatura de 2° a 5°C, até atingirem as características de tenrura, consistência, cor, sabor e aroma que lhes são próprias. Estas carcaças serão sujeitas a um período de maturação mínimo de 2 dias e só depois é que podem ser colocadas no mercado.

Também é permitido o processo de congelação da carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês e a comercialização de peças congeladas. A qualidade do produto Cordeiro Mirandês não se altera com o processo de congelação, como se prova no Anexo II - Estudo de Avaliação sensorial da carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês, no qual também foi utilizada carne congelada pelo painel de provadores. Também ao nível do consumidor final não se verifica qualquer tipo de rejeição da carne congelada de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês.

5.6- Desmancha

Pelas razões evocadas para a operação do abate, a desmancha de carcaças só pode efectuar-se em salas com número de aprovação de acordo com a legislação em vigor, devidamente autorizadas pelo agrupamento gestor da DO e sob o controlo de um técnico da entidade certificadora.

Nas salas de desmancha e expedição, a desmancha das carcaças de Cordeiro Mirandês não pode ocorrer em simultâneo com quaisquer outras e deve realizar-se por grupos constituídos por classes iguais, conforme o descrito no ponto II.4 (Quadro n.º 3).

As salas de desmancha e expedição podem expedir carne em peças completas ou em porções, sendo em ambos os casos garantida a identificação e a precedência de peças completas ou das suas porções.

As peças de carne certificadas e/ou suas porções são expedidas pelas salas de desmancha e expedição, para retalhistas ou outros estabelecimentos comerciais, em embalagens devidamente cintadas e protegidas contra a contaminação microbiana externa, rotuladas e com marca de certificação.

As carcaças podem ser comercializadas inteiras ou em peças, desde que devidamente identificadas.

5.7 - Conservação e acondicionamento

A carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês pode ser comercializada acondicionada em materiais próprios para entrar em contacto com o produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo.

Qualquer que seja a forma de apresentação e acondicionamento, a carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês tem de estar sempre perfeitamente identificada.

5.8 - Apresentação comercial

A carne de cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês apresenta-se comercialmente e independentemente da idade de abate, sob duas formas distintas:

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

A comercialização só pode realizar-se em locais licenciados para o efeito, que estejam previamente autorizados pelo agrupamento .

6 - RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRAFICA

6.1 – História e cultura

Ao longo da história da humanidade, a pecuária não se revestiu sempre das mesmas características, o seu exercício foi sempre interligado com a imensa variabilidade das condições económico - sociais e a sua importância advém do lugar ocupado entre as fontes de abastecimento do Homem.

As referências aos ovinos do Planalto Mirandês datam de muitos séculos, como se pode verificar nos Forais de Miranda (1686-1510): “... *E do carneiro cabra bode ovelha cervo corço ou gamo por cabeça dous ceptiis. E de cordeiro borreguos cabritos*

ou leytooens nom paguarão portagem sallvo cada huna das dictas cousas se comprarem ou venderem juntamente de quatro cabeças...” (Palmeirão,1994).

Por esta data (e mesmo antes desta) há algumas *cantigas de amigo e amor* referidas por Leite de Vasconcellos nos Estudos de Philologia Mirandesa (1900) em que são feitas referências aos pastores e aos seus amores.

A importância dos rebanhos é evidente ao longo de muitas épocas e é bastante perceptível em alguns documentos paroquiais de finais do século passado em que se chegam a coutar algumas áreas de cultivo para as proteger do gado lanar.

A primeira vez que se consideraram raças diferentes em Portugal foi em 1870, no primeiro censo efectuado a nível nacional. Nesta altura existiam, em Trás-os-Montes, os Bordaleiros comuns no Planalto Mirandês e os Merinos Badanos na “Terra Quente”, da Torre de Dona Chama à Torre de Moncorvo, do distrito de Bragança (Azevedo, 1996). Segundo o mesmo autor citando Ramos da Costa (1964) no Planalto Mirandês existiam os ovinos churros do tipo Galego Mirandês.

Desde então a classificação dos ovinos foi sofrendo algumas alterações mas a raça Churra Galega Mirandesa sempre foi referenciada e, sem dúvida alguma, esta tem relações filogénicas com *ovis aries studery* (DGP,1987).

Segundo Azevedo, J. (1996) e citando Ortigósia (1926) considerava-se então em Trás-os-Montes a sub-raça Bordaleira Churra, com “ *a aplicação industrial que é própria, isto é, satisfaz os três fins que lhe pedem: fornecimento de lã, de carne e de estrume...*”. considerava-se como tradicional o sistema de pastoreio, “*vivem de dia e de noite no campo, pernoitam nas cancelas para adubar as terras de cultura,...*”.

A criação de ovinos, no Planalto Mirandês, é uma actividade viável em termos económicos, que muito contribui para a manutenção das populações rurais. As explorações têm como principal fonte de rendimento a actividade pecuária, os ovinos contribuem generosamente para o produto de venda anual, com o resultado do fornecimento da carne e da lã.

“... *Os gados, pois, de sustento pouco custoso em sítio de tantos maninhos e baldios, indispensáveis ainda ao cultivo por causa de estrumes e trabalho, fornecedores de productos que a terra não dá, e além d’isso mercadoria que a si propria se conduz, impunham-se naturalmente aqui. O fabrico domestico, já apontado, dos tecidos de lã, velho de muitos séculos e ainda ao presente de pé em várias aldeias, indica a existência de grandes rebanhos. No Itinerario de Severim de Faria fala-se da abundância de carneiros, quasi todos de lã preta, como hoje, e das feiras de Miranda no primeiro de*

cada mês, onde “o principal que nellas se vende são pelles, anforeis e cambeis de ~q se laurão mt.^{os} na terra posto ~q grosseiros”. Outros vestígios reveladores apparecem ainda, de entre os quaes é curioso citar uma espécie de associação de pastores, para os vender depois em tempo certo, destinando-se o dinheiro a obras pias” (Mendes,1985).

A produção de lã é também um factor com significado económico para a região, sendo os ovinos explorados principalmente pela carne mas também pela lã.

Citando Deusdado (1930): *“O gado lanigero ocupa tambem um papel importante na economia da região; porquanto, alguns campanezes se vestem ainda da lã dos seus gados, mormente em terra de Miranda e, além disso, porque se exportam grandes quantidades de lã”*. Isto reflecte a importância da criação de ovinos pela produção de lã.

Muitos são os produtos da região do planalto Mirandês feitos a partir de uma produção ovina – lã. Ainda não há muito tempo, esta era a matéria-prima base do vestuário dos mirandeses – *“ O mirandês veste camisa de linho caseiro e burel, pardo, feito nos teares manuais, juntamente com as mantas com que se cobre (...) A mulher mirandesa veste camisa de linho, lenço garrido de seda ou lã, franjado, casaca...”* (Mourinho, 1991).

A Capa de Honras Mirandesa é, ainda hoje, um instrumento da indumentária de Miranda. Esta capa vale por si mesma, ainda que só de burel, por um conjunto de trajes regionais. É uma peça talar, isto é, que desce até ao calcanhar, desde o alto da cabeça, envolvendo completamente o homem.

No anexo VI apresentam-se fotografias ilustrativas da capa de honras Mirandesa.

O cordeiro Mirandês faz parte também da gastronomia local. A alimentação da gente Mirandesa é relativamente frugal e simples, reduz-se ao pão em abundância, com cereais moídos nos seus moinhos e cozido nos seus fornos, legumes colhidos nas suas hortas, batatas, hortaliças, carne de porco e, temporariamente, carne de vaca e cordeiro.

Em épocas festivas o consumo de carne de ovino tem uma importância acrescida: *“... no dia de Todos os santos, começa-se em algumas aldeias por comer a machorra, uma ovelha de um ano que não tenha tido criação, assada em comum, uma para os rapazes, outra para as raparigas de uma aldeia, regada por abundante vinho...”* (Mourinho, 1991).

Um dos *ex libris* da região é, sem dúvida, a gastronomia. Muitos são os restaurantes onde se cozinha o *Cordeiro Mirandês*, *“...as costeletas de borrego, o cozido e a sopa transmontana... são iguarias cujos sabores permanecerão como*

convites para voltar e repetir. Mas atenção, traga mesmo vontade de comer porque o ditado da terra diz – Para que não sobre, antes nos faça mal que sobre.” (Peralta, 2000).

Em anexo VII apresentam-se fotografias de pratos confeccionados com carne de cordeiro Mirandês.

A reputação deste produto atrai os consumidores, mesmo os não naturais da região, que se dispõem a pagar mais por um produto que é, sem dúvida alguma, de uma excelente qualidade. A importância do Cordeiro Mirandês está bem patente no sucesso das sucessivas edições do *Festival Gastronómico – Sabores Mirandeses (5ª edição em 2005)*. Esta iniciativa tem duração de três dias, sendo um deles dedicado ao Cordeiro Mirandês, mais conhecido por canhono para quem fala Mirandês, o que traduz bem a sua importância nos hábitos e economia da região.

Durante o mês de Agosto também se realiza a Semana Gastronómica do Cordeiro Mirandês, integrada nas Festas da Cidade de Miranda do Douro, com muito sucesso, o que tem atraído cada vez mais turistas e também as gentes locais, que se deslocam propositadamente para saborearem esta carne, em sete anos consecutivos (2005).

Além destes eventos, realiza-se anualmente o concurso dos ovinos da raça Churra Galega Mirandesa, com um acréscimo significativo do número de participantes com exemplares oriundos de diversas explorações da região do Planalto Mirandês.

Pelo exposto e tal como comprovado no anexo IX o nome Mirandês é, de facto, usado no comércio e na linguagem corrente para designar o produto.

6.2 – Especificidade da área geográfica

O Planalto Mirandês corresponde ao solar da raça ovina Churra Galega Mirandesa e situa-se no Nordeste Transmontano. Este planalto é uma zona com características próprias e homogéneas, área quase toda situada entre os 600 e os 800 m e cujos limites são: a norte e a leste a fronteira luso – espanhola, a oeste os concelhos de Bragança, Macedo de Cavaleiros e Alfândega da Fé e a sul os concelhos de Torre de Moncorvo e Freixo de Espada à Cinta.

Encontramos nesta região um clima marcadamente continental com uma ocupação à base de cereal ou de pastagens de sequeiro (lameiros). Nas encostas de grande declive sobre os rios que delimitam o Planalto Mirandês, designadas localmente

por *arribas*, ocorrem pequenos patamares (socalcos) de culturas permanentes de sequeiro das quais se destacam a vinha, o olival e o amendoal.

O Planalto Mirandês apresenta características dos climas mediterrâneos, assimetria dos regimes térmico e pluvial (estações das chuvas na época fria e Verões quentes e secos).

A precipitação média anual representa um dos valores mais baixos de toda a região Norte. Do total de precipitações, regista-se cerca de 27% no semestre Maio - Outubro e apenas 7% nos meses de Junho a Setembro (Pinheiro, 1989). Este factor constitui sem dúvida um grande estrangulamento agrícola, uma vez que a carência de água no período de maior desenvolvimento vegetativo condiciona essa actividade.

No que respeita à temperatura faz-se sentir o extremo rigor das estações opostas, traduzindo-se no prolóquio popular dos “nove meses de Inverno e três de Inferno”.

Geognosticamente o Planalto Mirandês é uma zona de rochas antigas. Do predomínio dos xistos e granitos resultam solos argilosos, cascalhentos e pouco permeáveis.

As condições edafo-climáticas próprias do planalto, limitam a escolha das actividades produtivas, daí que uma das principais actividades desta zona seja a pecuária.

Segundo Pinheiro (1989) os lameiros e prados ocupam cerca de 25% da superfície agrícola útil, o que indica a elevada importância do sector pecuário na economia local.

Nesta região predominam os sistemas cerealíferos e forrageiros, com os emblemáticos prados naturais de sequeiro (ou secadal), localmente designados por lameiros e as plantas arbustivas (ex. giestas, folha e a bolota de carvalho Negral) que constituem a base da alimentação dos animais.

Existe uma zona de transição entre as *Arribas* do Douro e o Planalto Mirandês propriamente dito. Nesta zona, também pastoreada pelas ovelhas, apesar de existir alguma cultura de oliveira, vinha e amendoal, predominam os terrenos marginais, os restolhos e pousios das culturas cerealíferas.

O Planalto Mirandês é delimitado a norte e a leste pela fronteira luso-espanhola, que coincide com a barreira geográfica do rio Douro e com as *Arribas* do Douro. As *Arribas* do Douro com características mediterrâneas onde são frequentes os microclimas, têm como culturas mais representativas a vinha, o olival e amendoal.

Esponaneamente aparecem principalmente as matas de zimbro, a carvalheira e o sobreiro.

A oeste a área geográfica de produção, é delimitada pelos concelhos de Macedo de Cavaleiros (e Arribas do Rio Sabor), Alfândega da Fé e Bragança.

As arribas do rio Sabor têm características de Terra Quente Transmontana e têm como principais actividades agrícolas o olival para a produção de azeite, o amendoal e também a vinha, embora em menor escala. No concelho de Macedo de Cavaleiros os solos são mais férteis e existem melhores pastagens em qualidade e quantidade, devido às condições edafo-climáticas serem menos severas e pela existência de microclimas com mais precipitação, devido à existência da barragem do Azibo, sendo atingidos os 1000 mm anuais por m² ao contrário dos 600 mm anuais por m², que ocorrem na região do Planalto Mirandês. A oeste existe também uma zona de transição (abrangida pelo concelho de Vimioso) entre o concelho de Vimioso e o concelho de Bragança, em que existe alguma produção de castanheiro mas, sobretudo, do olival. Nesta zona de transição os animais pastoreiam sobretudo as áreas de pastagem de sequeiro (lameiros de secadal), pousios das culturas cerealíferas, restolhos e plantas arbustivas. No concelho de Bragança predominam as culturas perenes, com predomínio do castanheiro, embora existam alguns lameiros que neste concelho são sobretudo de regadio mais ou menos regular. O concelho de Alfândega da Fé apresenta na zona de confluência com o concelho de Mogadouro e Moncorvo, mais propriamente nas encostas viradas para o rio Sabor e Vale da Vilariça, um predomínio da cultura da vinha, da oliveira e da amendoeira.

A sul o Planalto Mirandês é delimitado pelos concelhos de Freixo de Espada à Cinta e Torre de Moncorvo. No concelho de Freixo de Espada à Cinta as principais culturas são o olival para produção de azeitona de mesa, o amendoal, os citrinos e a vinha, tendo as culturas cerealíferas pouca representatividade no concelho. No concelho de Torre de Moncorvo predominam as culturas do olival para produção de azeitona de mesa e azeite e o amendoal.

Em suma, verifica-se que no solar da raça (Planalto Mirandês) existe um predomínio das culturas cerealíferas e das pastagens de sequeiro, enquanto que nos concelhos limítrofes do Planalto Mirandês predominam as culturas permanentes como a oliveira, o castanheiro, o amendoal, a vinha, a floresta, a macieira e a pereira, existindo também alguns lameiros de regadio.

6.3 - Particularidade do produto

A particularidade do produto prende-se com a raça animal, mas principalmente com a alimentação e manejo. A alimentação tradicional a que os animais são sujeitos com o aproveitamento de um conjunto de recursos locais, permite a produção de uma carne muito tenra particularmente suculenta, macia e com uma gordura consistente e não exsudativa.

O regime de exploração extensivo, com pastoreio na sua maior parte do ano leva a que os animais apresentem um nível de gordura equilibrado na carne, músculo firme com um marmoreado uniforme de gordura intramuscular, conferindo características organolepticas particulares.

6.4 – Relação causal entre a área geográfica e o produto

Pelo exposto, a área geográfica de produção da carne de *cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês* fica naturalmente limitada ao Planalto Mirandês, já que apenas nesta região natural ocorrem as condições naturais (pedo-climáticas), as culturas agrícolas que são a base de sustentação dos rebanhos e os factores humanos necessários à boa condução e manejo dos animais, e que, como ficou demonstrado, contribuem para as principais características do produto, designadamente as físicas e sensoriais e o tornam diferenciado de outras carnes de ovino ainda que produzidas em áreas geográficas aparentemente próximas.

Ao saber fazer, junta-se o saber cortar e a forma de manusear a carne e de realizar a desmancha da carcaça. Estes são conhecimentos que foram passando de geração em geração, e que são transmitidos através de acções de formação, para serem utilizados nas unidades onde se efectua o processamento da carcaça de cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês. O corte das costelas de cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês é típico e individual, em que a espessura das costelas ronda em média os 2,5 cm, o que permite obter um maior rendimento da carcaça e um paladar específico, que valoriza a carne de cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês junto dos consumidores que reconhecem.

7 – REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo da fileira produtiva da carne de cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês é efectuado pela SATIVA (OPC) indigitado e reconhecido legalmente para o efeito, como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001.

A SATIVA desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no Manual de procedimentos para controlo e no plano de controlo.

O regime de controlo é instituído ao longo de toda a fileira produtiva, sendo em cada carcaça ou peça colocada, pelo OPC ou por um agente para o efeito credenciado, a respectiva Marca de Certificação.

8 - REGRAS ESPECÍFICAS DA ROTULAGEM

Independentemente da forma de apresentação comercial, e para além de todas as restantes menções legalmente obrigatórias, todas as peças ou embalagens se apresentam devidamente identificadas e rotuladas, com as seguintes menções:

- Carne de Cordeiro Mirandês - Denominação de origem Protegida, ou
- Carne de Canhono Mirandês – Denominação de origem Protegida,
- logotipo do produto (em anexo VIII),
 - nome e morada do produtor ou do Agrupamento de produtores que comercializa o produto,
- logotipo comunitário (apenas após o registo comunitário),
- número de identificação do animal,
- marca de certificação,
- indicação da classe da carcaça, A, B ou C, conforme indicado no ponto 2.4 deste caderno de especificações)
- data e local de abate,
- morada para reclamações e pedidos de informação.

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

A denominação de venda – Cordeiro Mirandês – DOP - ou – Canhono Mirandês – DOP- não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

A rotulagem visa permitir a identificação rápida do produto não só pelos habitantes desta área geográfica de produção e pelos consumidores habituais, mas também para que os restantes consumidores o possam reconhecer como um “produto com origem reconhecida e qualificada”.

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizada “Carne de Cordeiro Mirandês”, mesmo na sequência de processos de elaboração e transformação, podem ser comercializados em embalagens que façam referência à referida denominação, sem oposição do logotipo comunitário, desde que a carne de cordeiro Mirandês, certificada como tal:

- constitua a componente exclusiva de carne ovina no produto final, e
- constitua a componente maioritária (pelo menos 51 %) em peso da categoria “carnes”, e pelo menos 20 % do total dos componentes, se estes forem de outra natureza, que não carne.
- os utilizadores do produto com esta denominação protegida sejam autorizados pelo Agrupamento de Produtores gestor.

O mesmo Agrupamento é responsável pela inscrição desses utilizadores em registos específicos, os quais, após autorização, têm que ser controlados pelo OPC relativamente à utilização correcta da denominação protegida na rotulagem e às quantidades utilizadas.

Em anexo VIII apresenta-se o logotipo do produto.

BIBLIOGRAFIA

Peralta, P.J. (2000). Revista Ruralidades, nº6 de Agosto de 2000.

Tierno, F.J. (1904) O gado bovino mirandês. Instituto de Agronomia e Veterinária, Lisboa.

Deusdado, D. F., (1930). Etnografia de Trás-os-Montes - Conferência realizada na Sociedade de Geografia de Lisboa.

Mourinho, A. M. (1991). Terra de Miranda. Coisas e factos da nossa vida e da nossa alma popular.

Taborda Virgílio (1932). Alto Trás-os-Montes, Estudo Geográfico.

Mendes, J. M. A., 2ª Edição. Trás-os-Montes nos fins do Século XVIII, Segundo um Manuscrito de 1976. Fundação Calouste Gulbenkian. Junta Nacional de Investigação Científica e Tecnológica.

Mendes, M.A., (1985). Trás-os-Montes nos fins do Século XVIII. Alguns aspectos económico-sociais). Instituto politécnico de Bragança; Escola Superior de Educação. Bragança.

Azevedo, J.M.T. (1996). Produção Ovina e Caprina I. UTAD, Vila Real.

Palmeirão, C. M. G. C, (1994). Os Forais de Miranda (1286 –1510). Miranda do Douro.

Pinheiro, V. M. C. (1989). Caracterização e Análise da viabilidade económica de explorações agrárias da zona homogénea do Planalto Mirandês. UTAD. Vila Real.

A. Teixeira, V. Cadavez, M. S. Bueno, S. Batista, S. Rodrigues, R. Delfa, Características da Carcaça e da carne de cordeiros das raças Churra Galega Bragançana e Churra Galega Mirandesa.

Vasconcelos, L. (1900). Cantigas de amigo e amor. Estudos de Philologia Mirandesa.

Direcção Geral de Pecuária (1987). Recursos Genéticos Animais. Raças Autóctones. Espécie Ovina e Caprina. Lisboa.

ANEXOS

Anexo I - Fotografias de ovinos da raça churra galega Mirandesa

Anexo II – Estudo de avaliação sensorial da carne de cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês

Anexo III – Mapa ilustrativo da delimitação da área geográfica

Anexo IV - Sistema de rastreabilidade implementado para a carne de cordeiro Mirandês

Anexo V – Composição do Concentrado “Tipo”

Anexo VI- Fotografias da Capa de Honras Mirandesa

Anexo VII – Fotografias de pratos preparados com carne de cordeiro Mirandês ou canhono Mirandês

Anexo VIII - Logotipo do produto

Anexo IX – Elementos que comprovam o uso do nome

Anexo X – Glossário Mirandês /Português

ANEXO I – FOTOGRAFIAS DE OVINOS DA RAÇA CHURRA GALEGA MIRANDESA

Fotografia 1 – Ovino da raça Churra Galega Mirandesa de cor branca



Fotografia 2 – Ovino macho da raça Churra Galega Mirandesa de cor preta



Fotografia 3 – Ovinos da raça Churra Galega Mirandesa em pastoreio



Fotografia nº 4 – Carcaças de Cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês na câmara de refrigeração



Fotografia n.º 5 - Costela de Cordeiro Mirandês ou canhão Mirandês



Costela de "Cordeiro Mirandês"

ANEXO II - ESTUDO DE AVALIAÇÃO SENSORIAL DA CARNE DE CORDEIRO MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS

A avaliação sensorial é uma técnica de medição tão importante quanto os métodos químicos, físicos ou microbiológicos, usados para avaliação da qualidade. A avaliação sensorial utiliza a sensibilidade do ser humano para avaliar o gosto, o odor, a aparência e a textura dos alimentos, sendo os resultados dos ensaios com painéis de provadores importantes para a determinação da aceitação ou rejeição do produto pelo consumidor.

O conceito de qualidade da carne é muito difícil de definir devido à heterogeneidade intrínseca do produto e ao grau de subjectividade dos atributos que se consideram comercialmente importantes. Daí que o conceito de qualidade varie, não apenas em função da cadeia de produção e de comercialização, mas também, com a necessidade de satisfazer as exigências de mercados específicos.

Para caracterizar sensorialmente a carne do **Borrego Mirandês** utilizámos cordeiros de ambos os sexos, abatidos a diferentes pesos. Após 3 dias de refrigeração a 4°C foram colhidas amostras do músculo *longissimus lumborum* para avaliar a dureza, a suculência, a intensidade do flavour, a intensidade do odor, a intensidade do sabor doce, a fibrosidade e a aceitabilidade geral por um painel de provadores, seleccionado e treinado para o efeito na Escola Superior Agrária de Bragança. Todo o processo de formação do painel, obedeceu ao estabelecido pela **Norma Portuguesa ISO 8586 – 1 (2001)**.

Material e métodos

Utilizaram-se 36 cordeiros (18 machos e 18 fêmeas) da raça autóctone Churra Galega Mirandesa, criados de acordo com o sistema tradicional de produção da raça, distribuídos por três categorias diferentes de peso de carcaça quente (**Categoria A:** inferior a 7 kg, **Categoria B:** entre 7,1 e 10 Kg e **Categoria C:** entre 10,1 e 13 kg) tal como definido no **regulamento (CEE) n.º 2137/92** para classificação de carcaças ligeiras da União Europeia.

A avaliação sensorial da carne foi efectuada no músculo *longissimus lumborum* removido entre a 12ª e a 13ª costelas, sendo embalado a vácuo e submetido a maturação a 4°C durante 72 horas, após o qual foi congelado a -21°C até à realização das provas organolepticas.

Os provadores foram treinados para os seguintes descritores: 1) dureza; 2) suculência; 3) intensidade do odor; 4) intensidade do flavour; 5) aceitabilidade geral; 6) fibrosidade e; 7) intensidade do sabor doce. Os provadores avaliaram as amostras, distribuindo-as ao longo de uma escala não estruturada de 1 a 10 (por exemplo no que se refere à dureza, 1 será “*pouco duro*” e 10 “*muito duro*”).

Resultados

Na **tabela 1** apresentam-se os efeitos do peso da carcaça quente e do sexo sobre as variáveis do rendimento em carcaça e a proporção de gordura pélvica e renal (%).

O peso de carcaça quente não condicionou ($P>0,05$) o rendimento em carcaça quente e, como seria de esperar, um aumento do peso da carcaça quente origina um aumento na percentagem de gordura pélvica e renal. As fêmeas apresentam maior rendimento em carcaça quente e maior proporção de gordura pélvica e renal do que os machos.

Tabela 1: Efeito do peso da carcaça e do sexo sobre as variáveis sensoriais treinadas da carne de cordeiro

	n	Peso da carcaça quente	Rendimento em carcaça	% GPR [#]
Categoria				
A ≤ 7 kg	24	5,2±0,12 ^c	47,6±0,61 ^a	0,97±0,171 ^b
7 kg < B ≤ 10 kg	24	7,7±0,13 ^b	48,5±0,64 ^a	1,81±0,175 ^a
10 kg < C ≤ 13 kg	24	10,0±0,12 ^a	47,8±0,60 ^a	2,22±0,1,67 ^a
Sexo				
Machos	36	7,4±0,10 ^b	46,0±0,50 ^b	1,10±0,139 ^b
Fêmeas	36	7,9±0,10 ^a	50,0±0,51 ^a	2,24±0,140 ^a

Proporção de gordura pélvica e renal (%)

Na **tabela 2** apresenta-se os efeitos do peso da carcaça quente e do sexo sobre o pH medido 1 hora e 24 horas após o abate. O peso da carcaça quente não afectou ($P>0,05$) o pH1, todavia para o pH24, observou-se uma diferença significativa ($P<0,01$) da carne dos animais pertencentes à categoria C em relação aos restantes pesos. O sexo não

condicionou o pH, no entanto, os machos apresentaram uma tendência para valores ligeiramente superiores.

Tabela 2: Efeito do peso da carcaça quente e do sexo sobre o pH medido 1 hora e 24 horas após o abate.

	N	pH1	pH24
Categoria			
A ≤ 7 kg	24	6,2 ± 0,05 ^a	5,7 ± 0,02 ^b
7 kg < B ≤ 10 kg	24	6,3 ± 0,06 ^a	5,7 ± 0,02 ^b
10 kg < C ≤ 13 kg	24	6,2 ± 0,05 ^a	5,8 ± 0,02 ^a
Sexo			
Machos	36	6,3 ± 0,04 ^a	5,7 ± 0,02 ^a
Fêmeas	36	6,2 ± 0,04 ^a	5,7 ± 0,02 ^a

Na **tabela 3** apresenta-se os efeitos do peso da carcaça quente e do sexo sobre a luminosidade (L), do índice de amarelo (b*) e do índice de vermelho (a*). Nas medidas de cor, observou-se que o peso da carcaça quente não afecta o índice de vermelho, mas tem um efeito altamente significativo (P<0,001) na luminosidade, que diminui com o aumento do peso da carcaça quente. Quanto ao índice de amarelo, a carne dos animais da categoria A apresentam valores superiores (P<0,001) em relação às restantes categorias (B e C). Estas diferenças de coloração relacionadas com o peso da carcaça quente poderão estar ligadas ao facto de que animais mais novos recebem proporcionalmente na alimentação maior quantidade de leite, e concomitantemente recebem menos ferro, do que os de peso mais elevados que por sua vez recebem na alimentação maior quantidade de concentrado, o que lhes proporciona maior quantidade de ferro na dieta. O que diz respeito ao efeito do sexo, observa-se uma diferença significativa na luminosidade (P<0,05) entre machos e fêmeas. No entanto, não se observam diferenças significativas (P>0,05) relativamente aos outros índices.

Tabela 3: Efeitos do peso da carcaça quente e do sexo sobre a luminosidade (L), do índice de amarelo (b*) e do índice de vermelho (a*).

	N	L (Luminosidade)	a* (Índice vermelho)	b* (Índice amarelo)
Categoria				
A ≤ 7 kg	24	44,0 ± 0,55 ^a	15,9 ± 0,43 ^a	10,3 ± 0,26 ^a
7 kg < B ≤ 10 kg	24	41,4 ± 0,56 ^b	16,5 ± 0,44 ^a	4,2 ± 0,27 ^b
10 kg < C ≤ 13 kg	24	39,0 ± 0,54 ^c	17,0 ± 0,43 ^a	8,8 ± 0,26 ^b
Sexo				
Machos	36	42,2 ± 0,45 ^a	16,1 ± 0,35 ^a	9,6 ± 0,21 ^a
Fêmeas	36	40,7 ± 0,45 ^b	16,9 ± 0,36 ^a	9,3 ± 0,27 ^a

Na **tabela 4** apresenta-se o efeito do peso da carcaça quente e do sexo sobre as variáveis sensoriais da carne de cordeiro. As três categorias de peso em estudo não apresentaram diferenças significativas ($P > 0,05$), na suculência, na intensidade do odor e na aceitabilidade geral. No entanto, a intensidade do flavour da categoria A foi inferior ($P < 0,05$) à observada a **categoria C**.

A resistência ao corte (dureza instrumental) teve uma influência altamente significativa do peso da carcaça quente ($P < 0,001$), a dureza aumentou com o aumento do peso da carcaça quente, apesar de na avaliação sensorial da dureza, os painelistas não detectaram diferenças significativas ($P > 0,05$) entre as várias categorias de peso.

Com base os resultados podemos afirmar que aos pesos de carcaça quente estudados não se observam diferenças significativas nas variáveis sensoriais da carne dos ovinos de raça Churra Galega Mirandesa, em especial na aceitabilidade geral, o que nos leva a afirmar que o abate aos pesos mais elevados (Categoria C) pode resultar numa maior rentabilidade do sistema de produção, mantendo, no entanto, a qualidade organoléptica da carne produzida.

Tabela 4: Efeito do peso da carcaça e do sexo sobre as variáveis sensoriais treinadas da carne de cordeiro

	Dureza	Suculência	Intensidade do odor	Intensidade do flavour	Aceitabilidade geral
Categoria					
A	3,1 ± 0,29	3,0 ± 0,24	4,8 ± 0,15	4,0 ± 0,14	3,3 ± 0,17
B	3,5 ± 0,29	3,5 ± 0,24	5,2 ± 0,16	4,5 ± 0,15	3,7 ± 0,18
C	3,8 ± 0,28	3,8 ± 0,23	4,9 ± 0,15	4,5 ± 0,14	3,6 ± 0,17
Sexo					

Machos	3,4 ± 0,23	3,7 ± 0,19	4,8 ± 0,12	4,2 ± 0,12	3,7 ± 0,14
Fêmeas	3,5 ± 0,23	3,2 ± 0,20	5,1 ± 0,12	4,5 ± 0,12	3,4 ± 0,14

Na **figura 1** apresenta-se o comportamento das variáveis sensoriais, podemos observar uma maior aceitação, por parte dos provadores, da carne dos animais pertencentes à categoria B. Assim, conclui-se que o aumento do peso da carcaça quente não afectou negativamente as variáveis sensoriais, em especial a aceitabilidade geral. Assim, podemos considerar que o abate dos cordeiros a pesos superiores (**Categoria C**) pode resultar numa maior rentabilidade do sistema de produção, mantendo, no entanto, a qualidade organoléptica da carne produzida.

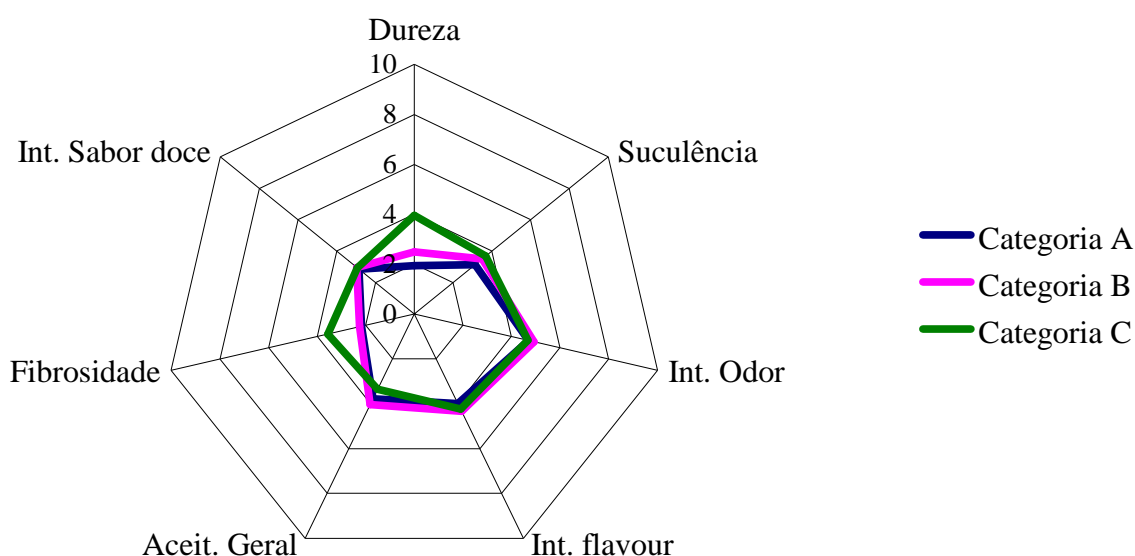


Figura 1: Representação gráfica do comportamento das variáveis sensoriais, para os diferentes pesos de carcaça quente da raça Churra Galega Mirandesa.

Não se observaram diferenças ($P > 0,05$) entre sexos na suculência, na intensidade do odor e na aceitabilidade geral. Na **figura 2** apresenta-se o comportamento das variáveis sensoriais, podemos observar um comportamento semelhante entre sexos nas variáveis sensoriais estudadas. Assim, conclui-se que para os intervalos de peso estudados não se observam diferenças nas variáveis sensoriais, pelo que o abate dos cordeiros dos dois

sexos, as categorias estudadas, permite obter carne com características organolepticas semelhantes.

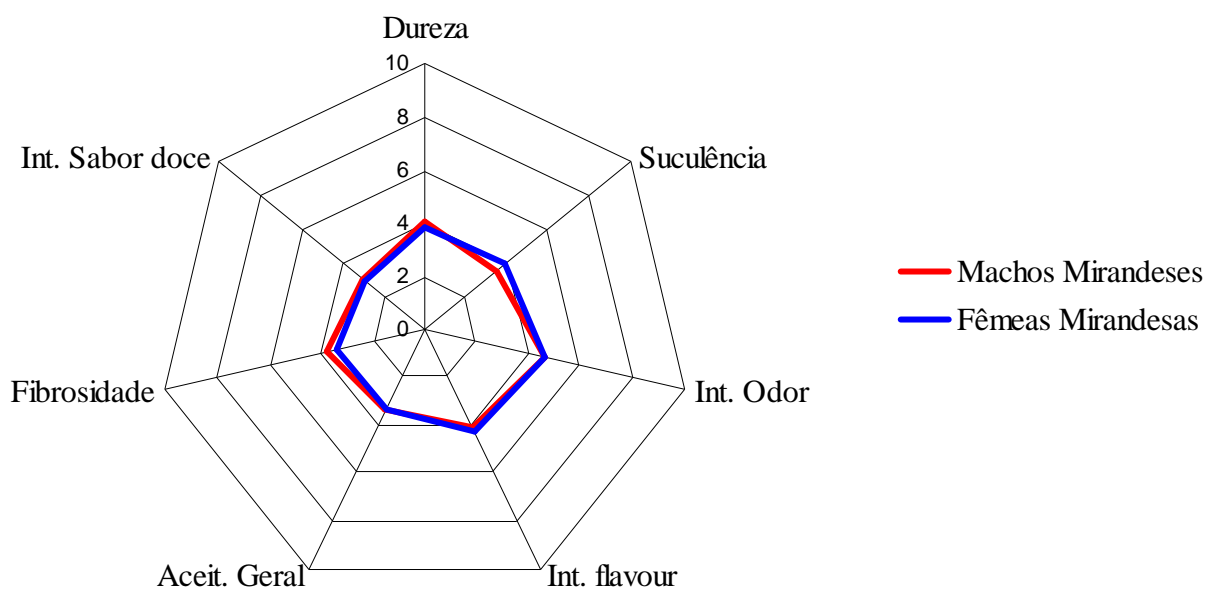
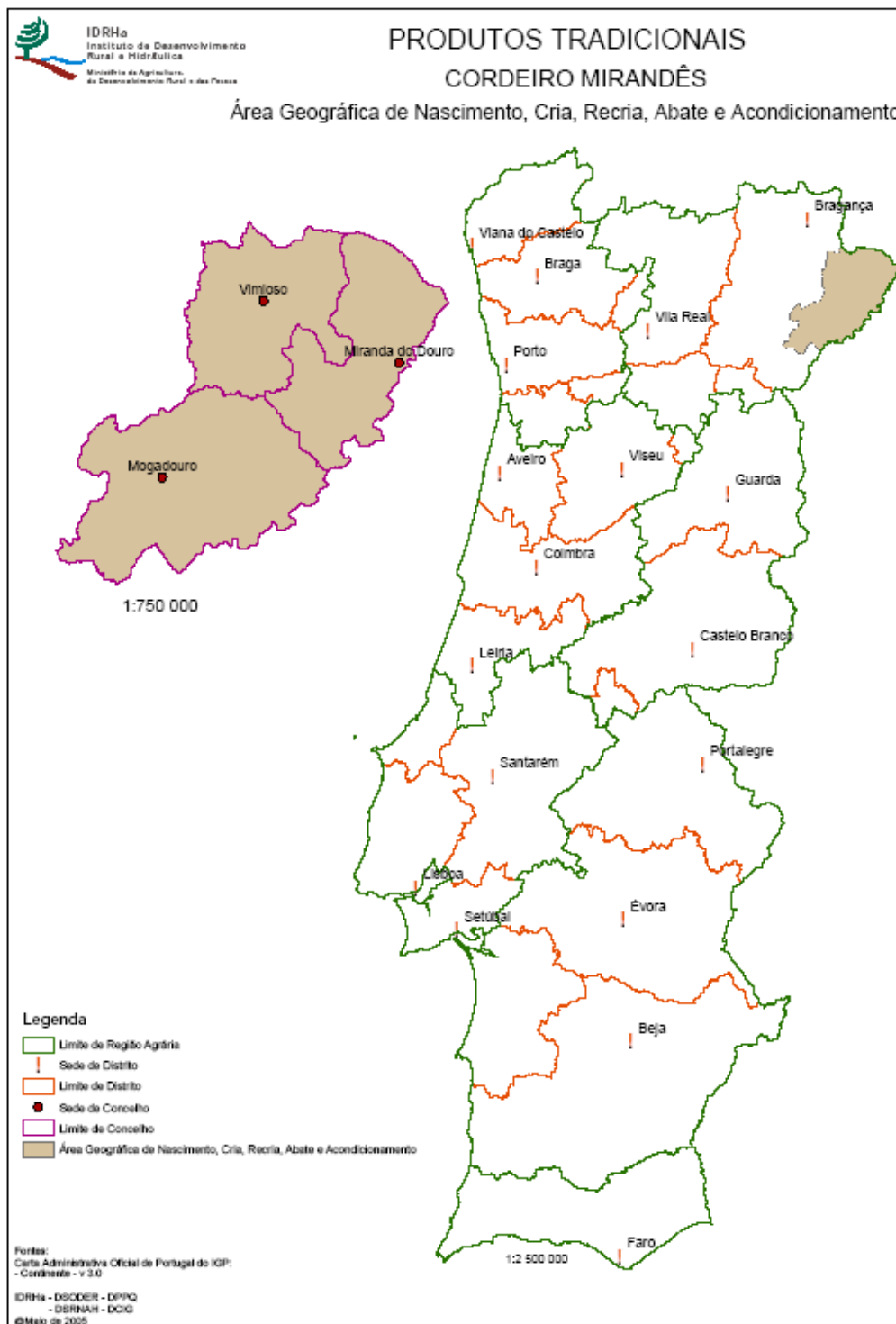


Figura 2: Representação gráfica do comportamento das variáveis sensoriais, para os cordeiros machos e fêmea da raça Churra Galega Mirandesa.

ANEXO III - REPRESENTAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DA CARNE DE CORDEIRO MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS



**ANEXO IV – SISTEMA DE RASTREABILIDADE DA CARNE DE CORDEIRO
MIRANDÊS OU CANHONO MIRANDÊS**

Fases	Informação	Documentos
Reprodutores	<p>Marca de Exploração</p> <p>Origem</p> <p>N.º de Ordem</p> <p>N.º de inscrição no livro de Adultos (LA) do Registo Zootécnico (RZ)</p>	<p>Registo de Exploração</p> <p>Declaração de inscrição no RZ</p> <p>Marcas auriculares</p> <p>Registo informático</p>
Nascimento	<p>N.º de Ordem</p> <p>Marca de Exploração</p> <p>Data de Nascimento</p> <p>Sexo; Variedade (cor)</p> <p>N.º LA da Mãe</p> <p>N.º LA do Pai</p>	<p>Registo de Exploração</p> <p>Declaração de Nascimento do RZ</p> <p>Marcas auriculares</p> <p>Registo informático</p>
Identificação Animal	<p>Orelha Direita (brinco)</p> <p>Marca de Exploração: 7 caracteres:PTECB06</p> <p>PT- Estado Membro da exploração de origem</p> <p>EC- Concelho</p>	<p>Marca auricular com n.º de serie e</p> <p>Marca de exploração</p>
Saída para abate	<p>Data de saída para abate</p> <p>Matadouro de destino</p> <p>N.º de inscrição no Livro de Nascimentos do RZ</p>	<p>Registo de exploração</p> <p>Guia de trânsito</p>
Abate	<p>Identificação do animal</p> <p>N.º ordem de abate (número de série do brinco, o peso e categoria da carcaça, a classificação da carcaça, o sexo, a idade, a exploração de origem e o nome do produtor)</p> <p>Número de Marca de certificação (Crotal)</p> <p>Data de expedição do matadouro</p>	<p>Folha de registo de abate</p> <p>Ficha do OPC</p>
Desmancha	<p>Numero de Marca de certificação (Crotal)</p> <p>Peso da carcaça</p> <p>Matadouro de Origem</p> <p>Quantidades de peças Obtidas</p> <p>Numero de Marca Certificação (Produto Final)</p> <p>Destino Comercial</p>	<p>Folha de registo de desmancha</p> <p>Ficha do OPC</p>
Venda	<p>Comerciante</p> <p>N.º de marca certificação</p>	<p>Guia de remessa</p> <p>Ficha do OPC</p>

ANEXO V – COMPOSIÇÃO DO CONCENTRADO “TIPO”

Características Nutricionais do concentrado “Tipo” para o Cordeiro Mirandês

Valor Nutritivo:

Proteína Bruta	16,5 a 18 %
Fibra Bruta	5 a 6 %
Gordura Bruta	3 a 4 %
Cinzas	7,5 a 8,5 %
Vitamina A	8 000 UI
Vitamina D3	1 600 UI
Vitamina E	20 mg

Ingredientes:

Cereais e Subprodutos de Cereais
Bagaços de Oleaginosas
Subprodutos de Frutos
Produtos Lácteos
Subprodutos do Açúcar
Correctores Minerais e Vitamínicos

Características Nutricionais do concentrado “Tipo” para os animais adultos da raça Churra Galega Mirandesa

Valor Nutritivo:

Proteína Bruta	17 a 18%
Fibra Bruta	8,5 a 12 %
Gordura Bruta	3,5 a 4 %
Cinzas	6 a 9 %
Vitamina A	7 500 UI
Vitamina D3	1 000 UI
Vitamina E	15 mg

Ingredientes:

Cereais e Subprodutos de Cereais
Bagaços de Oleaginosas
Subprodutos de Frutos
Produtos Lácteos
Subprodutos do Açúcar
Correctores Minerais e Vitamínicos

ANEXO VI - FOTOGRAFIAS DE CAPAS DE HONRAS MIRANDESA

Fotografia n.º 6 - Capa de Honras vista de trás



Fotografia n.º 7 – Capa de Honras vista de frente



ANEXO VII - FOTOGRAFIAS DE PRATOS PREPARADOS COM CORDEIRO MIRANDÊS

Fotografia n.º 8 – Cordeiro Mirandês assado na brasa



Fotografia n.º 9 – Caldeirada de Cordeiro Mirandês



ANEXO VIII - LOGOTIPO DO PRODUTO



ANEXO IX – ELEMENTOS QUE COMPROVAM O USO DO NOME

Listagem dos textos onde se encontram referências à raça Churra galega Mirandesa, ao Cordeiro Mirandês ao longo dos tempos e em diversos eventos e acontecimentos:

- 1) Boletim Municipal – Município de Miranda do Douro 2005, “... 10º Concurso Nacional de Criadores de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, no Mercado de Gado de Malhadas, com o propósito de estimular a preservação da raça.”
- 2) Boletim Municipal – Município de Miranda do Douro 2005, VI Festival de Sabores Mirandeses “ *Caldeirada e costelas de Cordeiro Churro...* ”.
- 3) Jornal “Nordeste” (26-4-2005), Concurso Nacional de Gado Ovino da Raça Churra Galega Mirandesa “...*este tipo de ovinos, que é muito apreciado nos restaurantes da região, ainda não obteve a Denominação de Origem Protegida.*”
- 4) EDITAL – Câmara Municipal de Miranda do Douro, Regulamento do 10º Concurso Nacional de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, a realizar no dia 17 de Abril de 2005, pelas 9 horas, no Mercado de Gado de Malhadas.
- 5) Panfleto elaborado pela Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa 2005, “*O Cordeiro Mirandês é parte integrante da gastronomia rica e variada da região do Planalto Mirandês, e é apresentado em diversos pratos tradicionais, tais como: o Ensopado de Cordeiro Mirandês, o Cordeiro Mirandês Assado na Brasa e a Caldeirada de Cordeiro Mirandês.*”
- 6) In http://www.bragancanet.pt/sendim/htm/festival_gastronomico2001.htm -II Festival Gastronómico de Sabores Mirandeses 2001, “*Die de l Canhono da Raça Churra Galega Mirandesa.*”
- 7) Jornal “Informativo” (7-2-2005), Sabores Mirandeses em prova, “*Carne de vaca Mirandesa, cordeiro, porco enchidos ...*”.
- 8) Jornal “Semanário Transmontano” VI Festival de Sabores Mirandeses, Fevereiro de 2005, “*O primeiro dia do certame será dedicado ao Bovino, raça Mirandesa, o Dia seis será o Dia do Ovino de Raça Churra Mirandesa,...*”.
- 9) Jornal “Nordeste” Fevereiro de 2005, “*Durante os três dias em que decorreu a feira de Sabores Mirandeses houve um dia dedicado a cada uma das raças autóctones: Vitela Mirandesa, Ovino de Raça Churra e o porco, sabores que foram degustados e aprovados pelos visitantes.*”
- 10) In, <http://www.bragancanet.pt/voznordeste/noticias>, “*A feira apresentou os seus produtos emblemáticos:enchidos e carne de porco, borrego da raça churra galega mirandesa, ...*”.

- 11) In, <http://www.portugalecoaventura.pt/prova>, “*Em Miranda do Douro, reconfortado o espírito, é fácil e absolutamente delicioso reconfortar o estômago. A posta à Mirandesa, oriunda da carne de vaca de raça Mirandesa e/ou o Cordeiro da raça Churra Galega Mirandesa, fazem as delícias de qualquer um...*”.
- 12) Jornal “O Espigueiro” (13-1-2005) – VI Festival de Sabores Mirandeses, “*O dia 5 será dedicado ao Bovino, raça Mirandesa, o dia seis será dedicado ao dia do Ovino de Raça Churra Mirandesa,...*”.
- 13) In, <http://www.netmenu.pt/fagenda>, VI Festival de Sabores Mirandeses, “*Com o VI Festival de Sabores Mirandese, pretende-se na essência desenvolver, apoiar e reforçar a competitividade dos produtos tradicionais – hortícolas, raças autóctones (vitela mirandesa, Cordeiro da raça Churra Galega Mirandesa, e porco e seus derivados),...*”.
- 14) Jornal “Mensagem de Bragança” (11-2-2005), VI Festival de Sabores Mirandeses, “*os visitantes puderam ainda provar pratos da cozinha regional, confeccionados com carne de bovino mirandês, ovino de raça churra mirandesa, e de porco.*”
- 15) Jornal Nordeste (1-2-2005), VI Festival de Sabores Mirandeses, “*Die 05. Sábado – Canhono Mirandês.*”...”*Guisado de Canhono \ - Canhono assado no lume*”.
- 16) Panfleto de - Nordeste Transmontano, Região de Turismo, “*III Festival de Sabores Mirandeses, 1-2-3 de Márcio de 2002, Lhargo de l Castielho, Miranda de l Douro, 3 de Márcio (Deimingo), die de l Canhono de la Raça Churra Galhega Mirandesa*”.
- 17) Cartaz da 7ª Semana Gastronómica Cordeiro Mirandês, Miranda do Douro, 18, 19 e 20 Agosto de 2004.
- 18) Jornal “Mensagem de Bragança” (27-2-2004), V Edição do Festival de Sabores Mirandeses, “*um dia foi dedicado ao “canhono mirandês”, outro à “bitela mirandesa”, e o terceiro ao “Cochino*”.
- 19) In Jornal “Mensagem de Bragança” (23-4-2004), “*o mais difícil é escoar o produto a bom preço, ou seja, ao preço de um produto biológico*”. E como refere Francisco Rodrigues “*Se não tivermos Denominação de origem Protegida (DOP), é difícil. O nosso Borrego é um produto biológico, as pastagens são naturais e à base se grão...*”.
- 20) Jornal “Voz do Campo”, Junho – 2004, “*A Raça Churra Galega Mirandesa corresponde a animais de elevada rusticidade, bem adaptados ao meio em que estão inseridos, o planalto Mirandês, sendo a carne a sua maior aptidão.*”
- 21) Jornal “Nordeste”, Fevereiro de 2004, V Festival de Sabores Mirandeses, “*Die 21. Sábado – Canhono Mirandês.*”...”*Guisado de Canhono \ - Canhono assado no lume*”.
- 22) Jornal “O Informativo” 19 de Abril de 2004, EDITAL – Regulamento do 9º Concurso Nacional de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa / 2004.
- 23) Boletim Municipal – Município de Miranda do Douro 2003, “*...8º Concurso de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, com o propósito de estimular a preservação da raça.*”
- 24) Jornal “Nordeste” 25 de Fevereiro de 2003, IV Festival de Sabores Mirandeses, “*Com este festival pretende-se desenvolver, apoiar e reforçar a competitividade dos produtos tradicionais, nomeadamente os hortícolas, a vitela mirandesa, o cordeiro da raça churra galega,...*”.

- 25) Jornal “Mensageiro de Bragança” (07-03-2003), *“Quanto ao Festival Gastronómico, contemplou um dia dedicado aos pratos à base de carne de ovino de raça churra galega-mirandesa, ...”*.
- 26) Jornal “Nordeste” 04 de Março de 2003, IV Festival Gastronómico de Sabores Mirandeses, *“Durante três dias, a festa foi dedicada aos produtos com mais relevo no concelho. Assim, festejou-se e saboreou-se – o “dia do Ovino da Raça Churra Galega Mirandesa”,...”*
- 27) Jornal “Nordeste” 15 de Abril de 2003, refere Anabela Torrão, secretária técnica da Associação, *“estamos perante animais de grande potencial genético, sendo urgente a obtenção da DOP, para melhor se comercializar o produto e, ao mesmo tempo, motivar os produtores para a criação de animais de qualidade”*.
- 28) Jornal “Nordeste” 08 de Abril de 2003, EDITAL – Regulamento do 8º Concurso Nacional de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa.
- 29) EDITAL – Câmara Municipal de Miranda do Douro, Regulamento do 7º Concurso Nacional de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, a realizar no dia 14 de Abril de 2002, pelas 9 horas, no Mercado de Gado de Malhadas.
- 30) Jornal “A Voz do Nordeste” Fevereiro de 2001, II Festival Gastronómico, *“l Canhono de la raça churra galega mirandesa, la bitela mirandesa”, e l Cochino são os produtos mais em evidência e que servirão de base à confecção de alguns pratos típicos da gastronomia mirandesa.”*
- 31) Jornal “Nordeste”, 20 de Fevereiro de 2001, II Festival de Sabores Mirandeses, *“Assim a abrir haverá o “die de l canhono de la raça churra galega mirandesa” um ovino de raça autóctone,...” “ O Principal prato que representará esta raça é o “Guisado de canhono” ou canhono assado no lhume.”*
- 32) Jornal “O mensageiro de Bragança”(23-2-2001), II Festival de Sabores Mirandeses, *“Para Francisco Rodrigues, vai ser necessário aproveitar muito a sério este evento para fazer o lançamento do verdadeiro borrego Mirandês.”*
- 33) Jornal “Voz do Tua”(24-2-2001), Sabores Mirandeses à mesa, *! E na ementa podemos desde já encontrar pratos como guisado de Canhono, canhono assado no lhume,...”*.
- 34) Jornal “O Informativo” de 26 de Fevereiro de 2001, II Festival de Sabores Mirandeses, *“ Outra das metas do evento é a divulgação e o incentivo ao consumo das raças autóctones, como a carne de vitela mirandesa, que já dispensa apresentações, e sobretudo o borrego de raça churra mirandesa.”*
- 35) Jornal “A Voz do Nordeste” de 6 de Março de 2001, *“ A feira apresentou os seus produtos emblemáticos: enchidos e carne de porco, borrego da raça churra Galega mirandesa, ...”*.
- 36) Jornal “Semanário Transmontano” de 2 de Março de 2001, II Festival Gastronómico “Exclusivamente mirandês”, *“ O II Festival Gastronómico de Miranda do Douro encheu de aromas e sabores, com receitas à base de bovinos mirandês e de Ovinos de raça churra galega mirandesa, ...”*.
- 37) Panfleto de – Câmara Municipal de Miranda do Douro, *“II Festival Gastronómico de Sabores Mirandeses, Die 24, Die de l Canhono de la Raça Churra Galhega Mirandesa”*.
- 38) EDITAL – Câmara Municipal de Miranda do Douro, Regulamento do 6º Concurso Nacional de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, a realizar

no dia 10 de Novembro de 2001, pelas 9 horas, no Mercado de Gado de Malhadas.

- 39) Jornal de Notícias, de 2 de Março de 2000, Festival de Sabores Terras de Miranda, “*Assim ao longo de três dias, o visitante poderá desfrutar de pratos tão diversos, que passam pela” puôsta a la Mirandesa”, Guisado de Canhono*”.
- 40) Jornal de Notícias de 9 de Abril de 2000, “*Realiza-se hoje a quinta edição do concurso de ovelhas de raça churra galega mirandesa*”.
- 41) EDITAL – Câmara Municipal de Miranda do Douro, Regulamento do 5º Concurso Nacional de Ovinos da Raça Churra Galega Mirandesa, a realizar no dia 9 de Abril de 2000, pelas 9 horas, no Mercado de Gado de Malhadas.
- 42) Jornal “Notícias de Mondim” de 9 de Abril de 1999, “*4º Concurso do Ovino da Raça Churra Galega Mirandesa*”.

Uso do nome Cordeiro Mirandês nas unidades de restauração locais:

O cordeiro Mirandês é parte integrante da gastronomia local, com presença assídua nas ementas dos restaurantes na área geográfica de produção.

A seguir elabora-se uma relação dos restaurantes que confeccionam Cordeiro Mirandês e das respectivas ementas (conforme documentos em formato digital):

Restaurantes - Concelho de Vimioso	Ementa
A Vileira – Sociedade Hoteleira e Turística , Lda Vimioso	Cordeiro Mirandês Assado na Brasa
O Bleu – Restaurante Regional Vimioso	Caldeirada de Cordeiro Mirandês
O Bleu – Restaurante Regional Vimioso	Cordeiro Mirandês Assado na Brasa

Restaurantes - Concelho de Miranda do Douro	Ementa
Capa D' Honras Restaurante, Lda Miranda do Douro	Cordeiro Mirandês Assado na Brasa
Capa D' Honras Restaurante, Lda Miranda do Douro	Caldeirada de Cordeiro de Raça Churra Galega Mirandesa
Residencial Restaurante "O ENCONTRO" Sendim	Cordeiro Mirandês Assado na Brasa
Residencial Restaurante "O ENCONTRO" Sendim	Caldeirada de Borrego Mirandês
Café Restaurante Borela Palaçoulo	Borrego da Raça Churra Mirandesa Assado na Brasa
Café Restaurante Borela Palaçoulo	Caldeirada de Borrego da Raça Churra Mirandesa
Café/Restaurante Imperial Palaçoulo	Cordeiro Mirandês à Imperial
Restaurante São Pedro Miranda do Douro	Cordeiro Mirandês Assado na Brasa
Restaurante – Pizzeria "O Moinho" Miranda do Douro	Cordeiro Mirandês Assado na Brasa
Pousada Santa Catarina Miranda do Douro	Cordeiro Mirandês Grelhado com molho Vilão
Pousada Santa Catarina Miranda do Douro	Ensopado de Cordeiro Mirandês
Bar Restaurante "O Paulo" Miranda do Douro	Cordeiro Mirandês Assado na Brasa
Bar Restaurante "O Paulo" Miranda do Douro	Caldeirada de Cordeiro Mirandês
Restaurante Balbina Miranda do Douro	Cordeiro Mirandês Assado na Brasa
Restaurante Balbina Miranda do Douro	Caldeirada de Cordeiro Mirandês
Restaurante "O Miradouro" Miranda do Douro	Cordeiro Mirandês Assado no Forno

Restaurante Santa Cruz
Miranda do Douro

Cordeiro Mirandês Assado na Brasa

Restaurante Santa Cruz
Miranda do Douro

Cordeiro Mirandês Assado no Forno

ANEXO X – GLOSSÁRIO MIRANDÊS /PORTUGUÊS

<u>Mirandês</u>	<u>Português</u>
“Chiqueiro”	Local onde pernoitam os animais.
“Die”	Dia
“Canhono”	Cordeiro
“L”	O
“La”	A
“Festibal”	Festival
Mirandês	Mirandês
” <i>Guisado de Canhono</i> ”	Caldeirada de Cordeiro Mirandês”
“ <i>Canhono assado no lhume</i> ”	<i>Cordeiro Mirandês assado na Brasa</i>
“Márcio”	Março
“Deimingo”	Domingo
“Sposiçon”	Exposição
“Benda”	Venda
“Tierra”	Terra
“Lhargo”	Largo
“Castielho”	Castelo
“Bitela”	Vitela
“Cochino”	Porco
“Galhega”	Galega
“Puôsta”	Posta
“Machorra”	Ovelha com mais de um ano que nunca pariu